Отчет по выполнению программы по устранению выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 25.02.2014г.
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №5 «Золотая рыбка» комбинированного вида
г.Верхняя Салда

№	содержание мероприятий	Результат исполнения	срок исполнения
1	Обеспечить в полном объеме с необходимой периодичностью производственный контроль за химическими, физическими и психофизиологическими факторами производственной среды (ФПС) и трудового процесса (ФТП) на рабочих местах с целью оценки влияния выполняемых работ на среду обитания человека и его здоровье и условий образования. Откорректировать программу производственного контроля (ППК) в том числе в части лабораторных испытаний в т.ч. за условиями труда. Предоставить протоколы лабораторных испытаний за 2014г. в ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Заключен договор на 2015 год на сумму 5000,00 Программа откорректирована Протоколы прилагаются	09,03,2015
2	Приготовление дез.средств осуществлять согласно инструкции по использованию (соблюдать концентрацию, сроки годности, правила хранения). Провести производственный контроль дез.средств. Результаты (протоколы лабораторных испытаний) представить в ТО Роспотребнадзора	Приготовление дез.средств осуществляется согласно инструкции. Протоколы прилагаются	09.03.2015
3	На пищеблоке к раковинам установить локтевые смесители, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	Выполнено в 2014г.	09,03,2015
4	На пищеблоке производственное оборудование и моечные ванны присоединить к канализации с воздушными разрывами.	Выполнено в 2015г.	09,03,2015
5	Сервировку и порционирование блюд осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд;	Выполняется	постоянно
6	Рекомендуется теневые навесы оборудовать деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли;	Составлена смета на сумму **800000.00 руб.** и включена в программу по устранению предписаний Верхнесалдинского городского округа	09,03,2015
7	Постоянно следить за размером детской мебели и за рассаживанием детей в соответствии с их ростом и состоянием здоровья	Выполняется постоянно	постоянно
8	Оборудовать в групповых ячейках в буфетных раковины гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания посуды.	Выполнено в 2014 г.	09,03,2015
9	Обновить инструкцию по обработке яиц (указать дез.средство, которым производят обработку) использовать только разрешенные дез.средства.	Выполнено	05,05,2014
10	Провести ремонт туалетных комнат. Оборудовать в туалетных помещениях групповых водопроводный кран для	Составлена смета на сумму	09,03,2015

	уборки помещений групповой, туалета;	**1157265,14 руб .** и включена в программу по устранению предписаний Верхнесалдинского городского округа	
11	Приобретать личные медицинские книжки установленного образца.	Приобретены книжки нового образца	09,03,2015
12	Всех сотрудников привить согласно национального календаря и требований санитарного законодательства в т..ч. по эпидемиологическим показаниям. Предоставить медицинские книжки, прививочные сертификаты в ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Выполнено в 2014г.	постоянно
13	Организовать прохождение медицинских осмотров среди сотрудников. Предоставить акт профосмотра за 2014 год в ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Выполнено в 2014г. Акт предоставлен	30,11,2014
14	Приготовление блюд осуществлять согласно технологических карт и санитарных требований, не нарушать технологию приготовления блюд. Производить производственный контроль готовой продукции. Результаты (протоколы лабораторных исследований) представить в ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	Выполнено Протоколы прилагаются	постоянно

Заведующий О.А.Старикова