|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Муниципальное казенное учреждение «Управление образования города Белово» Муниципальное бюджетноедошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4«Теремок» города Белово»(МБДОУ детский сад № 4 города Белово)ул. Добролюбова, 24, г. Белово, Кемеровская область, 652607,Российская Федерация.тел. (838452) 3-49-50E – mail: doy – teremok@mail.ryОКПО 48644439ОГРН 1034202004891ИНН/КПП 4202017741 / 420201001\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На N \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | И.о. начальнику территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Белово и Беловскому районуФилипповой Е. Г. |

Информация по предписанию № 23

1. Количество столов и стульев обеспечено в соответствии со списочным составом детей в группах

2. Пищеблок обеспечен цельнометаллическими столами для обработки пищевых продуктов

3. Примерное меню, при работе, соблюдается в строгом режиме

4. Столовая посуда для персонала, промаркирована, хранится отдельно от детской

5. Стены складского помещения оштукатурены, побелены, окрашены влагостойкой краской на высоте 1,7 м

6. Туалетные помещения вентиляцией не оборудованы

7. Журнал «Регистрации инфекционных заболеваний» заведен

8. Осмотр детей на педикулез проводится 1 раз в неделю

9. Инструкции по использованию дезинфицирующих средств вывешены в местах пользования

10. Вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря установлены в туалетных помещениях

11. Промаркированные емкости с крышкой для обеззараживания и замачивания посуды приобретены

12. Инструкции по мытью посуды разработаны

13. Раковины в буфетных обеспечены пробками из полимерных материалов

14. Обеспечено наличие емкостей для обработки ветоши

15. Младшие воспитатели обеспечены фартуком и косынкой для раздачи пищи; фартуком для мытья посуды и халатом для уборки помещений

16. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранятся в специально отведенных местах, в таре изготовителя. Используются в строгом соответствии с прилагаемой инструкцией

17. Стены в помещениях постирочной, гладильной не облицованы глазурованной плиткой

18. Колода для разрубки мяса заменена

19. Пищеблок обеспечен стеллажом для хранения кухонной посуды с поверхностью, позволяющей проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств

20. Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры воздуха; холодильное оборудование – контрольными термометрами

21. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечен технологическим, холодильным оборудованием

22. Ежедневное меню – требование ежедневно составляется с учетом примерного меню с указанием выхода блюд, в соответствии с технологической картой

27. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, сок, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яй2цо и другие) 2-3 раза в неделю

23. Ребенок в течение двух недель получает все продукты в соответствии с установленными нормами

24. Контроль за работой холодильного оборудования обеспечен

25. Прачечная приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением не оборудована

26. Буфетные обеспечены емкостями для сбора пищевых отходов

Заведующий МБДОУ д/с № 4 города Белово: В.В. Овчинникова