

Российская Федерация  
Свердловская область  
орган местного самоуправления «Управление  
образования Каменск-Уральского городского округа»  
муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад № 103»  
(Детский сад № 103)  
623430, Россия, Свердловская область,  
г. Каменск-Уральский, ул. Кутузова, 33  
тел. (3439) 357-313  
dou103ku@mail.ru

Главный государственный санитарный врач  
в городе Каменск-Уральский, Каменском  
районе, Сухоложском и Богдановичском  
районах С.А. Фефилову

№ 113 от 20.12.2023 г.

### Информация

о выполнении предписания о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий от 23.11.2023 г. № 1274/2023-62

По предписанным мероприятиям сообщаем следующее:

По п.1 Проводится ежедневный осмотр работников на пищеблоке, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день.

По п.2 Холодильник «масло сливочное» оборудовано исправным термометром.

По п.3 На пищеблоке моющие и дезинфицирующие средства хранятся в шкафу для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

По п.4 На емкости с моющим средством «Прогресс» имеется маркировка с указанием концентрации средств, даты приготовления и предельный срок годности.

По п.5 При хранении пищевой продукции соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

По п.6 В цехе готовой продукции над плитой заменена лампа искусственного освещения.

По п.7 В цех сырой продукции приобретены: ведро (с педалью) для сбора мусора и ведро с крышкой для сбора отходов. На ведрах имеется соответствующая маркировка.

По п.8 Приобретен фартук для обработки яйца.

По п.9 Постоянно осуществляется контроль за проведением текущей и заключительной дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, расходом дезинфицирующих средств в группах и пищеблоке. Заключительная дезинфекция проводится в соответствии с требованиями по профилактике инфекционных заболеваний и технологической картой по применению дезинфицирующего средства «Ника-Хлор».

По пп.1 п.10 Мытье посуды производится в двухсекционных ваннах, после механической очистки от остатков пищи в воде при температуре не ниже 45° С с добавлением моющего средства «Прогресс», ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65° С, просушивание на стеллажах.

По пп.2 п.10 Дезинфекция посуды осуществляется согласно технологической карте по применению дезинфицирующего средства «Ника-Хлор».

По п.11 В группе «Семицветики» дезинфицирующее средство «Ника-Хлор» хранится в контейнере в хозяйственном шкафу.

По п.12 Проводится профилактическая текущая и заключительная дезинфекция в соответствии с требованием санитарного законодательства.

И.о. заведующего Детским садом № 103



Е.М. Нагаева