

Российская Федерация
 Свердловская область
 Администрация Сысертского
 Городского округа
 МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
 ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 3
 "Золотой ключик"
 624021, Свердловская область,
 Сысертский район, г. Сысерть
 Микрорайон «Новый», №29
 Тел (343-74)7-00-21
 Эл. почта: detsad.fomenko@mail.ru
 № 112 от 02.07.2024 г.

Начальнику Территориального отдела Управления
 Роспотребнадзора по Свердловской области в
 Чкаловском районе города Екатеринбурга,
 в. Г. Полевской и в Сысертском районе
 Главному государственному санитарному врачу
 в Чкаловском районе города Екатеринбурга,
 в г. Полевской и в Сысертском районе
 Н.В. Шатовой

**Информация о выполнении предписания
 № 66-15-17/04-8714-2024**

В целях исполнения предписания № 66-15-17/04-8714-2024 от 06.06.2024 г и исключения условий, создающих угрозу распространения инфекционных заболеваний, в МАДОУ № 3 «Золотой ключик» были проведены следующие мероприятия:

№ п/п	Содержание мероприятия по предписанию	Отметка о выполнении
1	Обеспечить соблюдение требований к проведению Утреннего приема детей: проводить бесконтактную термометрию всем детям	В каждой группе в ежедневном режиме ведется журнал приема воспитанников с замером температуры тела и ее фиксацией под роспись родителя. Фото прилагаются.
2	Обеспечить соблюдение требований к проведению дезинфекции, а именно: дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протирать с использованием дезинфицирующих средств	Издан приказ о соблюдении санитарных норм и санитарно-эпидемиологического режима в учреждении. Проведено собрание трудового коллектива с ознакомлением с данным приказом каждого сотрудника. С младшими воспитателями и воспитателями проведено практическое мероприятие, направленное на отработку безошибочного разведения дезинфицирующего средства в различной концентрации в зависимости от способа и цели применения в соответствии с инструкцией. Инструкция и приказ прилагается.
3	Обеспечить требования к мытью посуды: осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дез. средствами в соответствии с инструкциями по их применению	С младшими воспитателями и воспитателями проведен инструктаж и практическое мероприятие, направленное на отработку безошибочного разведения дезинфицирующего средства и алгоритма мытья посуды ручным способом. Инструкции по применению дез. Средства и температурный режим при мытье посуды находятся в каждой группе.
4	Обеспечить соблюдение требований к хранению пищевой продукции, а именно: на складе хранения овощей установить термометр с возможностью измерения влажности воздуха	В складе пищевых продуктов в каждом зале имеется гигрометр с возможностью измерения температуры и влажности воздуха в помещении. Фото прилагаются.
5	Обеспечить соблюдение требований к организации питания детей: не допускать использование недоброкачественной продукции при организации питания детей	На складе пищевых продуктов создаются условия, необходимые для хранения овощей, бакалеи. Продукция используется доброкачественная. Ярлычки о сроках годности и условия хранения имеются на каждом наименовании товара. Фото прилагаются.
6	Обеспечить соблюдение требований	В каждой группе установлен рециркулятор и

	к санитарному состоянию: использовать бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.	бактерицидная лампа. Время работы бактерицидной лампы фиксируется в журнале. Бактерицидную лампу включают согласно инструкции. (До приема детей и во время прогулки).
7	Обеспечить соблюдение требований к проведению дезинфекционной деятельности: приготовление рабочих растворов дез. средств осуществлять в соответствии с инструкцией. Представить протоколы лабораторных исследований.	Произведены лабораторные исследования дез. раствора. Отбор произведен 27.06.2024 г. Результаты удовлетворительные. Протокол № 17470. В каждой группе инструкция по разведению дез. раствора располагается в месте, где непосредственно этот раствор готовится (туалет, буфетная).
8	Обеспечить соблюдение требований к проведению дезинфекционной деятельности: качественно дезинфицировать кухонную посуду, инвентарь. Предоставить протоколы лабораторных исследований.	Произведены лабораторные исследования (смывы на БГКП с посуды и кухонного инвентаря в группах и на пищеблоке). Результаты удовлетворительные. Отбор произведен 26.06.2024 г. протокол № 6361

И.о. заведующего



К.Н. Банникова