

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 30»
Г.ТОБОЛЬСКА**

(МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД №30» Г.ТОБОЛЬСКА)

ул. Уватская, дом 9, г. Тобольск, Тюменская обл.626150 тел/факс 8(3456) 25-08-55, e-mail: detskiysad30tobolsk@yandex.ru

17.01.2019 г. № 13
на № 49 от 14.01.2019г.

Начальнику
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Тюменской области в г.Тобольске,
Тобольском, Вагайском, Уватском,
Ярковском районах
Е.Г.Примакову

Уважаемый Евгений Геннадьевич!

Направляю Вам отчет о проведенных мероприятиях указанных в предписании № 49 от 14 января 2019 года в МАДОУ «Детский сад № 30» г.Тобольска :

1. Проведены санитарно-противоэпидемические мероприятия при организации питания:
 - 1.1 У всего персонала имеются личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены:
 - сведения о своевременных результатах медицинских обследований и лабораторных исследований;
 - перенесенных инфекционных заболеваний;
 - сведения о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуске к работе.
 - 1.2 Проведен контроль за наличием у сотрудников учреждения документальных сведений о своевременном проведении профилактических прививок в соответствии с законодательством (национальный календарь профилактических прививок, санитарные правила и нормативы).
 - 1.3 Заключен договор № 35 от 09.01.2019г. с ООО «Санэпидблагополучие» для проведения производственного контроля.
 - 1.4 Прием пищевых продуктов и производственного сырья осуществляется при наличии:
 - маркировки, отвечающей обязательным требованиям в сфере технического регулирования;

-соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, включая проверку подлинности;

1.5 Контролируется исправность системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации;

1.6 Обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

1.7 Своевременно ведется учетная и технологическая документация на пищеблоке;

1.8 Учреждение обеспечено исправным технологическим оборудованием в необходимых объемах.

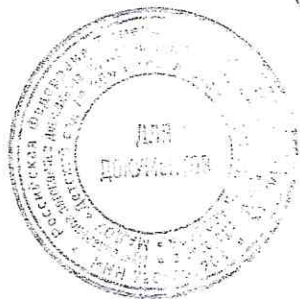
1.9 Фактический рацион питания соответствует разработанному примерному меню;

1.10 Обеспечен контроль за отбором суточных проб готовых блюд;

1.11 Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов;

1.12 Обеспечен сбор и хранение пищевых отходов в соответствии с обязательными требованиями санитарных правил.

Директор



Т.А.Михайлова