



Белоярский район
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение Белоярского района
«Центр развития ребенка - детский сад
«Сказка» г. Белоярский»
(МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский»)

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по ХМАО- Югре в
Белоярском районе и Березовском
районе

Главному государственному
санитарному врачу по Белоярскому
району и Березовскому району в
ХМАО – Югры
А.В. Азанову

16.03.2015г.

№ **194**

На №

от

Информация о выполнении Предписания
должностного лица, уполномоченного
осуществлять государственный санитарно-
эпидемиологический надзор.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Белоярского района «Центр развития ребенка – детский сад «Сказка» информирует Вас о выполнении мероприятий, направленных на предупреждение контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд согласно Предписанию от 11 марта 2015 г. № 53.

С целью предупреждения контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд в МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский» был проведен комплекс следующих мероприятий:

1. Издан приказ по МАДОУ «О мерах по профилактике и предупреждению заболеваемости кишечными инфекциями» от 10 марта 2015 г. № 139.
2. Проведен внеплановый инструктаж со всеми категориями работников о мерах профилактики и предупреждения заболеваемости кишечными инфекциями в дошкольном учреждении. (Протокол от 10.03.2015г. № 3).
3. Усилен контроль за:
 - приемом продуктов в образовательное учреждение, сопроводительными документами, подтверждающих качество и безопасность поступающей продукции;
 - соблюдением санитарного состояния складских помещений, кладовых и овощехранилища;
 - проведением очистки и текущей дезинфекции овощехранилищ;
 - обработкой оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;
 - соблюдением правил обработки столовой посуды, мытьем и ошпариванием кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировкой инвентаря, используемого для готовой пищи;
 - соблюдением требований к обработке овощей, предназначенных для приготовления пищи, правилами обработки фруктов, в т.ч. цитрусовых и их хранением;
 - соблюдением регламентированных сроков хранения готовых блюд.
4. Повышена мера ответственности работников пищеблоков за соблюдением технологии приготовления блюд (продолжительность, температура и

последовательность термообработки). Издан приказ по МАДОУ « Об ответственности работников пищеблоков за соблюдением санитарного законодательства в процессе приготовления блюд» от 11.03.2015г № 149.

5. Организован внеплановый санитарный день в пищеблоке (корпус 1) с последующим бактериологическим контролем.

Заведующий



О.П. Куделич

Гричка Светлана Васильевна, 24839

Рассылка: в дело, Роспотребнадзор
