

**Муниципальное автономное  
дошкольное  
образовательное учреждение  
«Детский сад № 90 «Оляпка»  
г.Перми**

Ул. В.Каменского, 14 г. Пермь, 614046,  
Тел. (342) 222-60-43, факс 222-60-43  
ИНН 5903003636

Главному специалисту-эксперту  
отдела надзора по гигиене детей и  
подростков Управления  
Роспотребнадзора по Пермскому  
краю  
О.О.Крюковской

01.09.2017 № 79  
На №165 от 28.04.2016

По предписанию №165 от 28.04.2016г. в срок до 28.08.2017г. МАДОУ «Детский сад №90» «Оляпка» выполнены следующие мероприятия:

1. Обеспечено ровное покрытие дорожек, проходов на территории образовательной организации, согласно требованиям п.3.21 СанПин 2.4.1.3049-13 (фото прилагается);
2. на игровой площадку для группы кратковременного пребывания приобретен сборно-разборный навес для использования в жаркое время, согласно требованиям п.3.9 СанПин 2.4.1.3049-13 (фото прилагается);
3. не допускается использование посуды в групповых с отбитой эмалью, согласно требованиям п.3.13 СанПин 2.4.1.3049-13, во все групповые приобретена новая посуда (копия платежных документов от 11.07.2017 прилагается, фото прилагается);
4. обеспечена гладкая отделка стен помещения музыкального зала, согласно требованиям п.5.1 СанПин 2.4.1.3049-13, выполнен косметический ремонт музыкального зала (фото прилагается);
5. обеспечено проведение гигиенических мероприятий по эффективному содержанию и работе спелеокамеры, согласно требованиям п.3.1 СанПин 2.4.1.1294-03 и п.2.6 МУ 4.3.1517-03(копия договора №12 от 05.08.2016 и акта выполненных работ №8 от 15.08.2016 прилагается);
6. обеспечена отделка стен потолка помещения горячего цеха влагостойкими материалами, согласно требованиям п.5.2, п.5.4 СанПин 2.4.1.3049-13, выполнен косметический ремонт всех помещений пищеблока (фото прилагается);
7. обеспечен подбор мебели для детей группы №2 второго младшего возраста 3-4 года в соответствии с ростом, согласно требованиям п.6.6 СанПин 2.4.1.3049-13(таблица подбора мебели и фото прилагается);

8. в туалетном помещении группы №1 обеспечено ограждение отопительного прибора, имеющие острые выступающие края платин радиатора, согласно требованиям п.8.3 СанПин 2.4.1.3049-13 (фото прилагается);

9. не допускается хранение очищенного картофеля в холодной воде более 2-х часов, согласно требованиям п.14.16.1 СанПин 2.4.1.3049-13 (копия приказа №68 «О соблюдении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов» от 30.04.2016 прилагается);

10. обеспечено наличие подписей членов бракеражной комиссии в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции» за каждое приготовленное блюдо, согласно требованиям п.14.23 СанПин 2.4.1.3049-13 (копия приказа №68 «О соблюдении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов» от 30.04.2016 прилагается);

11. обеспечен отбор суточных проб всех блюд, приготовленных на пищеблоке с целью выдачи детям, согласно требованиям п.14.24 СанПин 2.4.1.3049-13 (копия приказа №68 «О соблюдении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов» от 30.04.2016 прилагается).

Заведующий



Е.А.Рачева