

Дата подписания: 27.11.2024 г.
ФИО руководителя: Бубина Л.В.
Сертификат № 00A9 BAF3 C8C0 B999 CB9B 6E88 AD46 6DAE EA

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Пашур- Вишурская начальная школа»
427074, УР, Шарканский р-н, д. П-Вишур,
ул. Школьная, д.7, тел.3-26-08
ИНН 1822003969 КПП 182801001
ОГРН 1021801061468

Главному специалист-эксперту ТО
Управления Роспотребнадзора по УР
в г. Воткинске
Черниковой Е.Н.

Исх № 69
от «27» «11» 2024г.

Отчет по исполнению Предписания
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
от 29 октября 2024 года № 2947

1	Обеспечить прохождение Абышевой А.Г. рентгенографии грудной клетки. Обеспечить прохождение гигиенической подготовки и аттестации у Бубиной В.В.	У Абышевой А.Г. рентгенография была пройдена 23.09.2024 г. Поставлена печать в личную медицинскую книжку. Приложение № 1. Гигиеническая аттестация у Бубиной Л.В. пройдена 09.08.2023. Следующая аттестация в 2025 г. Приложение № 2
2.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к режиму дня по продолжительности занятий, продолжительности дневной суммарной образовательной нагрузки для воспитанников; выделить показатели организации дневной сон, прогулка	Внесены изменения в режим дня для холодного периода времени года и в «Сетку основной образовательной нагрузки дошкольных групп» Утвержден 11.11. 2024 г. приказ № 73/2 Приложение № 3 и 4
3.	Дезинфицирующие средства готовить строго по инструкции. Провести внеочередной инструктаж персонала по вопросам , связанный с проведением дезинфекционных мероприятий с учетом объема выполняемых работ и услуг. Организовать и осуществить производственный контроль за качеством дезинфекционных	Проведен внеплановый инструктаж с техническим персоналом по приготовлению и применению дезинфицирующих средств заведующим хозяйством Широбоковой С.М. 13.11.2024 Вывешены инструкции на каждом рабочем месте. Составлен договор на производственный контроль № ВТ 00492 от 25.11.2024 Результаты пока не готовы. Копия

	мероприятий, включая их объем и оценку эффективности ,в том числе лабораторное исследование приготовленных дез.растворов.	договора приложена. Приложение № 5
4.	Обеспечить все емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности	На рабочих местах установлены отдельные промаркированные емкости с рабочими дезинфицирующими растворами. Вложены этикетки для указания даты приготовления и срока годности. Приложение № 6
5	Подобрать мебель в групповой разновозрастной группы (столы и стулья) для 5 детей: Загребина З., Малых А., Николаева А., Семенов В., Тихонова К. с учетом роста детей.	Мебель подобрана с учетом роста детей по требованиям п.2.4.3.СП 2.4.3648-20 Приложение № 7
6.	Обеспечить наличие разделочных досок без повреждений.	Приобретены и промаркированы новые разделочные доски для сырого мяса и сырой рыбы. Приложение № 8
7	Обеспечить отбор суточной пробы назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)	Отобраны специальные баночки с плотно закрывающимися крышками. Для подписания и маркировки блюд выделен комплект стикеров. Для обеззараживания баночек имеется специальная 15 литровая емкость. Приложение № 9
8	Фактический рацион питания привести в соответствие с утвержденным примерным меню в соответствии с требованиями п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Расхождение по утвержденному меню 11.09.20 и 18.09.2024 г произошло из-за отсутствия необходимых продуктов питания. Проведена замена блюд по приказам № 58 и 61 Приложение № 10
9	Ведомость контроля за рационом питания оформлять с учетом требований прил.7 , прил.13 п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ведомость контроля за рационом питания исправлена по стандартной ведомости (форма по ОКУД 0504038) Приложения 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приложение № 11
10	Суммарную массу блюд завтраков и полдников привести в соответствие с п. 8.1.2, приложением № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По указанным пунктам занижения суммарной массы блюд завтраков, вторых завтраков , обедов и полдников пересмотрены меню для питания

	<p>Привести в соответствие п.8.1.2 приложение № 9 таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 массу выхода порций блюд</p> <p>Привести в соответствие общую фактическую калорийность рациона на возрастную группу детей 3-7 лет в образовательных учреждениях 35% (630 ккал) от суточной потребности (1800ккал)</p>	<p>дошкольников и исправлены по некоторым позициям расход продуктов и выход блюд.</p> <p>Нормы питания соблюдены.</p> <p>Прилагаются копии фактических меню за ноябрь месяц.</p> <p style="text-align: center;">Приложение № 12</p>

Исполнение вышеуказанных пунктов Предписания № 2947 до 29.11.2024 г.

Директор МБОУ П-Вишурская НШ: _____ Бубина Л.В.