


СОГЛАСОВАНО:  
Начальник Управления образования  
Администрации Нижнетуринского  
городского округа  
 Л.К.Иванова.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
детский сад «Золотой петушок»  
 Е.А.Пустовит.



**План  
мероприятий по устранению выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований**

№ п/п	Содержание мероприятий	Срок, Сумма (ориентировочно, руб.)	Ответственные	Отметка о выполнении
1.	Оборудовать раковины в горячем цехе, в туалете для сотрудников на первом этаже смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	до 17.03.2020г. 12000	Заместитель заведующего по АХР	
2.	Убрать из горячего цеха пищеблока зеркало (над раковиной для мытья рук рядом со столом для готовой продукции). Не допускать в производственных цехах хранения бытовых предметов, зеркал, комнатных растений.	до 17.03.2020г.	Заместитель заведующего по АХР	
3.	Для уборки производственных помещений выделить отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
4.	Обеспечить сервировку и порционирование блюд персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
5.	Устранить дефекты внутренней отделки на пищеблоке (стены коридора, пол пищеблока, потолок в горячем цехе). Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, построчные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.	до 17.03.2020г. 671498,4	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	

6.	Оборудовать пищевой блок необходимым технологическим и холодильным оборудованием, а именно: в сыром цехе и моечной кухонной посуды установить раковину для мытья рук, в зоне готовой продукции бактерицидную установку для обеззараживания воздуха, оборудовать моечную оборотной тары, предусмотреть холодильное оборудование для хранения овощей в вакуумной упаковке.	до 17.03.2020г. 20000	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
7.	Исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов на пищеблоке (сырье – кура сырая, яйца, готовая продукция – овощи без термической обработки, зелень, фрукты).	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, Кладовщик, Шеф-повар	
8.	Заменить на пищеблоке доски с многочисленными дефектами на новые, отвечающие требованиям санитарных правил. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других).	до 17.03.2020г. 3500	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
9.	Оборудовать двугнездную ванну, в которой осуществляют мытье посуды сырой продукции, гибким шлангом с душевой насадкой.	до 17.03.2020г. 4100	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
10.	Обеспечить в месте присоединения каждой, производственной ванны к канализации воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.	до 17.03.2020г. 10500	Заместитель заведующего по АХР	
11.	Обеспечить соблюдение режима мытья кухонной посуды, а именно: обеспечить наличие полимерных пробок для моечных ванн, (для замачивания посуды) и гибкого шланга с душевой насадкой.	до 17.03.2020г.	Заместитель заведующего по АХР	
12.	Обеспечить хранение разделочных досок и ножей на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
13.	Обеспечить наличие на пищеблоке в моечной кухонной посуды инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств.	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
14.	Обеспечить на пищеблоке входной контроль поступающих продуктов. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение N 5).	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, кладовщик	
15.	Оборудовать складное помещение для хранения сухих сыпучих продуктов приборами для измерения температуры и влажности воздуха.	до 17.03.2020г. 1000	Заместитель заведующего по АХР	
16.	Обеспечить хранение сыра на пищеблоке в холодильнике в промаркированной емкости.	до 17.03.2020г.	Заместитель заведующего по АХР	
17.	Привести технологические карты в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями к технологическим процессам приготовления блюд, хранению и раздаче, а именно:	до 17.03.2020г.	Заместитель заведующего по АХР	



	ТК №9/7 «биточки рыбные»; ТК №17 «пудинг из творога»; ТК №11 «салат из моркови с яблоками и растительным маслом»; ТК №17 «биточки из мяса говядины, запеченные со сметанным соусе».			
18.	Обеспечить питание детей в дошкольном учреждении в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).	до 17.03.2020г.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
19.	Обеспечить использование для технических целей на пищеблоке (уборка помещений) отдельного водопроводного крана.	до 17.03.2020г	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
20.	Обеспечить приготовление дезинфицирующих средств строго в соответствии с инструкциями по применению. Не допускать использование дезинфицирующих средств заниженной или завышенной концентрации.	до 17.03.2020г	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
21.	Обеспечить качественное проведение текущих дезинфекций в групповых при проведении карантинных мероприятий. Обеспечить контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий; работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения.	до 17.03.2020г	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР	
22.	Обеспечить прохождение медицинского обследования на туберкулез (флюорография органов грудной клетки) сотрудников: 1) Амосова Е.В. – воспитатель, 2) Крот О.А. – младший воспитатель. Обеспечить прохождение медицинского обследования дерматовенеролога Фроленковой Н.В. – младший воспитатель.	до 17.03.2020г	Заведующий	
23.	Организовать и провести гигиеническое обучение сотрудников в количестве 25 человек: 1) Лубянова И.В. – воспитатель 2) Гунина О.Г. – повар 3) Калинина И.В. – дворник 4) Точилова С.Г. – воспитатель 5) Улыбина Г.В. – воспитатель 6) Астахова Н.С. – воспитатель 7) Амосова Е.В. – воспитатель 8) Кучкина И.В. – воспитатель 9) Кичигина К.И. – младший воспитатель 10) Лосева Т.А. – воспитатель 11) Клешнина М.А – кастелянша 12) Максимова Л.В – младший воспитатель 13) Печищева Е.В – воспитатель 14) Руденко Ю.Л. – воспитатель 15) Бурьлова Ю.В. – воспитатель 16) Плешкова Л.Г. – воспитатель 17) Мазорук М.И. – воспитатель 18) Фроленкова Н.А. – младший воспитатель 19) Плахтиенко Н.М. – младший воспитатель 20) Хомякова Е.Р. – младший воспитатель	до 17.03.2020г	Заведующий	

	<p>21) Королькова Н.К. – шеф-повар  22) Варакина Л.А. – младший воспитатель  23) Букрей С.Н. – младший воспитатель  24) Панкратьева Ю.О. – младший воспитатель  25) Балакина М.А. – воспитатель</p>			
24.	<p>Обеспечить иммунизацию сотрудников:</p> <p>1. <u>Против дифтерии, столбняка:</u>  1) Точилова С.Г. (49л) - зам зав по ВиМР  2) Лубянова И.В. (33г) – воспитатель.</p> <p>2. <u>Против кори работают:</u>  1) Фроленкова Н.В. (59л) – мл. воспитатель  2) Клешнина М.а (61г) - кастелянша  3) Мочалова Н.Э (62 г) - воспитатель  4) Макеева Е.В. (60 л) - воспитатель  5) Максимова Л.В (65 л) - мл.воспитатель  6) Лубянова И.В (33г) - воспитатель  7) Шарлова О.К. (57 л) - повар  8) Думрова Г.В. (64 г) - кухонный работник  9) Королькова Н.К. (59л) - шеф-повар  10) Амосова Е.В. (62г) - музыкальный руководитель  11) Халиуллина З.Г. (68л) - уборщик сл.  12) Точилова С.Г. (49л) - зам. зав. по ВиМР  13) Криулина Ж.А. (49л) – воспитатель  14) Букрей С.Н. (43г) – мл. воспитатель  15) Лосева Т.А. (45л) – воспитатель.</p> <p>3. <u>Против вирусного гепатита В работает:</u>  1) Лубянова И.В (33г) – воспитатель.  2) <u>Против гепатита А (и/или проведение предвакцинального скрининга):</u>  1) Чашина А.А –учитель –логопед  2) Макеева Е.В.- воспитатель  3) Руденко Ю.Л- воспитатель  4) Лубянова И.В - воспитатель  5) Хомякова Е.Р мл.воспитатель  6) Деревяновская Г.В.- воспитатель  7) Крот О.А – мл.воспитатель  8) Гунина О.Г.-повар  9) Калинина И.В – дворник  10) Латышева И.А- кладовщик.</p> <p>5. <u>Против дизентерии Зонне:</u>  1) Латышева И.А – кладовщик  <u>Отсутствуют данные в личных медицинских книжках</u>  2) Деревяновская Г.В.- воспитатель  3) Гунина О.Г.-повар</p> <p>6. <u>Против клещевого вирусного энцефалита:</u>  1) Печишева Е.И. - воспитатель  2) Клешнина М.А. - кастелянша  3) Багаева Н.М.  4) Мочалова Н.Э. - воспитатель  5) Криулина Ж.А. - воспитатель  6) Кичигина К.И. - воспитатель  7) Кулеманина А.Г. - воспитатель  8) Кучкина И.В. - воспитатель  9) Исаева Т.И. - воспитатель  10) Плешкова Л.Г. - мл воспитатель</p>	до 17.03.2020г	Заведующий	

<p>11) Латышева Н.А. – кладовщик  12) Гайдук Е.О. – младший воспитатель  13) Полякова Е.Е. - педагог –психолог  14) Лубянова И.В. – воспитатель  15) Астахова Н.С. –воспитатель  16) Гунина О.Г. – повар  17) Слободнюк А.Ю. – младший воспитатель  18) Меркушина В.А. - секретарь  19) Штыкова Н.Б. - воспитатель  20) Крот О.А. - мл.воспитатель  21) Халиуллина З.Г. - уборщик служебных помещений  22) Деревяновская Г.В.- воспитатель  23) Фроленкова Н.В – мл. воспитатель  24) Варакина Л.А. – младший воспитатель  25) Плахтненко Н.М –младший воспитатель  26) Хомякова Е.Р. – младший воспитатель  27) Калинина И.В. – дворник  28) Овсянкина С.В. - воспитатель  29) Хотенко В.А. - воспитатель  30) Улыбина Г.В. - зам заведующего АХР  31) Точилова С.Г. зам заведующего по ВиМР 32)  Пустовит Е.А. - заведующий  33) Скрицкая Е.А. - инструктор физкультуры  34) Амосова Е.В. – воспитатель  35) Смирнова Н.Е. – младший воспитатель  36) Балакина М.А – воспитатель  37)Панкратьева Ю.О. – младший воспитатель  38) Букрей С.Н. – младший воспитатель  39) Королькова Н.К. – шеф-повар  40) Думрова Г.В. – кухонный работник  41) Шарлова О.К. – повар –  42) Мазорук М.И. – воспитатель.</p>			
--	--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575811

Владелец Пустовит Елена Александровна

Действителен с 31.03.2021 по 31.03.2022