

Главному государственному санитарному врачу по Рославльскому, Ершичскому, Монастырщинскому, Хиславичскому, Шумячскому районам С.Г. Белобратовой

Во исполнение предписания от 06.12.2021г. № 12-184, выданного Главным государственным санитарным врачом по Рославльскому, Ершичскому, Монастырщинскому, Хиславичскому, Шумячскому районам, направляем в Ваш адрес информацию о принятых мерах:

- 1. Написано ходатайство в отдел образования Администрации муниципального образования «Монастырщинский район «Смоленской области» о выделении денежных средств для замены люминесцентных ламп на светодиодные лампы в игровых всех возрастных групп.
- 2. Поставщик холодной питьевой воды МУП «Монастырщинские Коммунальные Системы» проводит оценку качества холодной питьевой воды на вводе в детский сад.
- 3. Написано ходатайство в отдел образования Администрации муниципального образования «Монастырщинский район «Смоленской области» о выделении денежных средств для приобретения шкафов для хранения уборочного инвентаря, моющих и чистящих средств в туалетах групп.
- 4. Для соблюдения мероприятий по обработке игрушек и игрового оборудования в целях предупреждения распространения COVID 19 приобретено и используется по инструкции дезсредство ОКА-ТАБ.
- 5. Для обработки жестких поверхностей в группах в целях предупреждения распространения COVID-19 используются дезинфицирующие растворы по вирусной этиологии.
- 6. Написано ходатайство в отдел образования Администрации муниципального образования «Монастырщинский район «Смоленской области» о выделении денежных средств для косметического ремонта туалетов всех групп.
- 7. Сотрудники детского сада в полном составе ежегодно проходят обследование на энтеробиоз. Воспитанники детского сада обследуются на энтеробиоз при поступлении в ДОУ, а также будут обследованы на энтеробиоз в сентябре 2022 года после летнего периода (далее ежегодно) после проведенной разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников и заключения договора с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области».
- 8. В Программу производственного контроля по принципам ХАСПП на 2022 год внесены изменения, а именно отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях отсутствия цехового деления:
- обеспечена поточность технологических процессов

В горячем цехе приобретено и установлено 2 ванны, объем которых позволяет качественно проводить помывку кастрюль объемом 30-50 литров. Для мытья рук установлена вторая раковина.

Также написано ходатайство в отдел образования Администрации муниципального образования «Монастырщинский район «Смоленской области» о выделении денежных средств для приобретения:

- прибора для обеззараживания воздуха для приготовления холодных блюд, а также мяса и рыбы, из овощей и в зоне для обработки яиц;
- инвентаря для раздачи и порционирования блюд в группах и на пищеблоке с мерными метками объема;
- ванн для обработки яйца, мяса и рыбы.
- 9. Изготовление продукции в производится в соответствии с технологическими картами, наименование блюд в меню соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 10. Для соблюдения организации питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды заказан котел из нержавеющей стали, в котором вода будет кипятиться и охлаждаться до комнатной температуры.
- 11. Решен вопрос о выделении специально выделенного места для обработки и хранения уборочного инвентаря пищеблока, моющих и дезинфицирующих средств.

Заведующий

Amar

Г.Н. Атанова