

<p>Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 119 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» 443076, г. Самара, ул. Балаковская, д.24 А, тел. 261-72-72, 261-35-97 Факс: 261-45-46, E-mail: ndou119@mail.ru</p> <p><u>28.02.2023г. № 155</u></p>	<p>Начальнику Куйбышевского Территориального отдела В.В.Аржановой</p>
--	---

Уважаемая Вера Владимировна!

В рамках выполнения Предписания №3 от 01 марта 2022г. в Детском саду №119 ОАО «РЖД» устранены следующие нарушения:

По адресу 443076, Самарская обл., г. Самара, ул. Балаковская 12

1. в соответствии п 2.11.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» во всех группах в туалетных комнатах организовано хранение инвентаря для уборки туалетов отдельно.

(Приложение 1);

2. в соответствии п 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» проведен ремонт напольного покрытия в музыкальном зале

(Приложение 4);

3. проведены мероприятия по соответствию уровней искусственной освещенности в старшей группе «Земляничка» (21-22 уч.г)

( П Р О Т О К О Л № 6312 фпК- I - О от 28.02.2023 г.)

4. организован контроль за маркировкой емкостей с дезинфицирующими средствами в группах.

(Приложение 2)

По адресу 443076, Самарская обл., г. Самара, ул. Балаковская 24а

1. в соответствии п 2.11.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» во всех группах в туалетных комнатах организовано хранение инвентаря для уборки туалетов отдельно.

(Приложение 1);

2. проведены мероприятия по соответствию уровней искусственной освещенности в средней группе «Звездочки» (21-22 уч.г)

(ПРОТОКОЛ № 12mI(- 2 - О от 28.02.2023 г.

3.в соответствии п 2.5, 2.7 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для соблюдения (поточности) технологических процессов в горячем цехе перенесены раковины для обработки сырого мяса и сырой рыбы в холодный цех;

(Приложение 3)

4. в соответствии п 2.9 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на пищеблоке обеспечена посуда, оборудование без повреждений;

5. в соответствии п 2.19 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на пищеблоке используется промаркированный уборочный инвентарь;

(Приложение 5)

6. в соответствии п 3.2.Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на пищеблоке используется промаркированный разделочный инвентарь;

(Приложение 6)

7. в соответствии п 2.4.3., 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» обеспечено гигиеническое покрытие стульев в группах.

(приложение 7)

Заведующий



Т.И.Чукалина