

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение № 3 «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным  
осуществлением деятельности по физическому направлению развития  
воспитанников»**

---

**ОТЧЕТ  
о выполнении ПРЕДПИСАНИЯ № 379**

<b>№ п/п</b>	<b>Нарушение</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Примечание</b>
1.	Уровни искусственной освещенности в помещениях игровых 2-ой младшей «А», 2-ой младшей «Б», средней «А» и подготовительной групп, приемных 2-ой младшей «А» и подготовительной групп, до нормируемых величин.	19.11.2018	В помещениях игровых 2-ой младшей «А», 2-ой младшей «Б», средней «А», в светильниках произведена замена ламп на светодиодные 13-15 W (лампы накаливания 130-150W) в подготовительной групп произведена замена люстр на светодиодные панели. В приемных 2-ой младшей «А» и подготовительной группе установлены дополнительные люстры (фото прилагается).
2.	Территорию учреждения очистить от крупногабаритный строительного мусора: деревянное ограждение (забор) и металлический строительный мусор (трубы, арматура));	19.11.2018	Элементы демонтированного старого ограждения будут вывезены с территории МБДОУ № 3 после закрытия уголовного дела о хищении (копия справки прилагается). Остальной строительный мусор с территории учреждения вывезен.
3.	Выполнить расстановку кроватей в спальнях помещений 2-ой младшей «А», 2-ой младшей «Б» и средней «Б» группах обеспечив свободный проход детей между кроватями);	19.11.2018	Выполнено (фотографии прилагаются).
4.	Унитазы оборудовать детскими сиденьями, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами: 2 унитаза в туалетной 2-ой младшей группы «А», 1 унитаз в туалетной 2-ой	19.11.2018	Все унитазы оборудованы специальными детскими сиденьями. (Копия счета и фотографии прилагаются)

	младшей группы «Б», 2 унитаза в туалетной средней «А» группы, 2 унитаза в туалетной старшей группы и 2 унитаза в туалетной подготовительной группы);		
5.	Обеспечить контроль за температурой воздуха в помещениях приемных и туалетных	19.11.2018	Во все приемные и туалетные комнаты приобретены и установлены термометры. (Копии чеков прилагаются)
6.	В буфетных средней «А» и подготовительной групп используется столовая посуда с отбитыми краями и сколами:	19.11.2018	Блюда в средней «А» группе, в подготовительной групп заменены копия документов прилагается.
7.	В буфетных 2-ой младшей «А» во 2-ой младшей «Б» группе, в средней «Б», в подготовительной группе провести замену кухонной посуды с отбитой эмалью.	19.11.2018	Эмалированная посуда с поврежденной эмалью во 2-ой младшей «А» группе – кастрюля для II блюд, кастрюля для овощей вареных и таз для хлеба, во 2-ой младшей «Б» группе – кастрюля для овощей вареных, в средней «Б» группе – кастрюля для II блюд, в средней группе – чайник для III блюд и ведро для II блюд, в подготовительной группе – кастрюля для овощей вареных и кастрюля для II блюд были приобретены и заменены (Копия товарной накладной и фотографии прилагаются).
8.	Приобрести кассеты (диспенсеры) для хранения чистых столовых приборов в буфетных всех групп);	19.11.2018	Кассеты (диспенсеры) для хранения чистых столовых приборов в буфетных всех групп приобретены (Копия чека и фотографии прилагаются).
9.	В учреждении иметь три комплекта простыней, полотенце для ног, два комплекта наматрасников из расчета на одного ребенка	19.11.2018	2 простыни и 27 ножных полотенец сшиты из имеющейся ткани, на второй комплект наматрасников (145 шт.) приобретена ткань, раскроены и сшиты наматрасники. (Копия подтверждающих документов прилагается)
10.	При организации питания исключить повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и последующие	19.11.2018	Выполнено. (Копии меню – требования прилагается)

	два дня		
11.	На все изготавливаемые блюда на пищеблоке иметь технологические карты	19.11.2018	На момент проверки отсутствовала технологическая карта на молочную рисовую кашу, карта распечатана в день проверки (Копия технологической карты прилагается).
12.	При организации питания детей обеспечить ежедневное включение закусок на обед	19.11.2018	Выполнено (Копии меню – требования прилагается)
13.	Обеспечить соблюдение суммарных объемов блюд	19.11.2018	Выполнено. (Копии меню – требования прилагается)
14.	В питании детей предусмотреть ежедневное использование кисломолочных продуктов	19.11.2018	Выполнено. (Копии меню – требования прилагается)
15.	На пищеблоке выделить инвентарь для обработки производственных столов для готовой и сырой продукции	19.11.2018	Выполнено. (Копии документов и фотографий прилагается)
16.	На пищеблоке и в продуктовом складе для проведения влажной уборки выделить уборочный инвентарь в необходимом количестве	19.11.2018	Выполнено (Копии документов и фотографий прилагается).
17.	На пищеблоке выполнить маркировку производственных (разделочных) столов	19.11.2018	На момент проверки маркировка столов имела, стол во время проведения генеральной уборки был ошибочно повернут маркировкой к стене. Выполнено.
18.	На пищеблоке кухонную посуду использовать в соответствии с маркировкой	19.11.2018	Выполнено
19.	На пищеблоке обеспечить соблюдение сроков хранения очищенных овощей	19.11.2018	Выполнено. С работниками пищеблока проведен внеочередной инструктаж под роспись.
20.	На пищеблоке обеспечить соблюдение концентрации моющего средства согласно	19.11.2018	Выполнено

	инструкции		
21.	На пищеблоке обеспечить обработку кухонного оборудования (кассетниц для хранения разделочных досок)	19.11.2018	Выполнено. (Копия товарной накладной о приобретении прилагается).