


Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение центр развития ребенка -
детский сад № 53 "Истоки"
города Ставрополя
355029 г. Ставрополь, проезд Ботанический
"28" октября 2018 г.
№ 56
На №

Руководителю
Управления
Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю

А.В. Ермакову

Ответ на предписание об устранении
выявленных нарушений санитарно-
эпидемиологических требований № 223-пр
от 28.09.2018 г.

Администрация МБДОУ ЦРР – Д/С №53 «Истоки» сообщает, что на основании предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 223-пр от 28.09.2018 г. были приняты меры по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, выразившиеся в нарушении действующих санитарных правил СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» с изменениями, при осуществлении образовательной деятельности, а именно:

1. в подготовительной группе Б «Колобок» постельное белье, кроме наволочек, промаркировано у нижнего края;
2. 2-е детей в старшей группе «Смешарики» обеспечены шкафами, оборудованными индивидуальными ячейками, для 2-х детей;
3. световые проемы игровых в подготовительной группе А «Солнышко», в подготовительной группе Б «Колобок», в средней группе «Сердечки», в старшей группе «Смешарики», в 1-ой младшей группе «Подсолнух», во 2-ой младшей группе «Паровозики», в спальне старшей группы «Смешарики» оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами - шторами.
4. производство готового блюда «Плов из курицы» осуществляется в соответствии с технологическим процессом приготовления блюд, указанном в рецептуре № 646 2-й вариант сборника рецептов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». 2005г., а именно «птицу готовят так же, как в рец. № 642 (подготовленные тушки птицы, наруб-

ленные на куски по 40-50г. обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем приготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированное томатное пюре и тушат 30-40 мин.). Рассыпчатую кашу варят отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы и поливают соусом, в котором оно тушилось. Можно приготовить плов без томатного пюре».

Заведующий МБДОУ ЦРР – Д/С №53 «Истоки»



И.Н.Иванова
И.Н.Иванова