

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов выполнены из нержавеющей стали, плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена

инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации:

1. Заменить лекарственные препараты из аптечки с истекшим сроком годности на новые, пополнить запас перевязочного материала.  
Срок: до 01.08.2023г. Ответственный: медсестра Хайпанова Ф.А.
2. Заменить деревянные доски, имеющие трещины, щербления.  
Ответственный: зав.завед.по АХР Рожкова И.А.
3. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования.  
Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: зав.завед.по АХР Рожкова И.А.

Заведующий МБДОУ



С.Ю.Тимошенкова

Специалист по ОТ



О.С.Таранцова