

Сведения о проведенных контрольных мероприятиях и их результатах

Учреждение: МБОУ "Мамыковская СОШ"

с января по сентябрь 2017 года

Наименование органа государственной власти (государственного органа), органа местного самоуправления, осуществляющего проведение контрольного мероприятия	План(тема) контрольного мероприятия	Период проведения дата		Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
		с	по		
Алексеевский ТО государственной ветеринарной службы	План(тема) контрольного мероприятия	12.02.17	21.02.17	не выявлено	нет
ТО Управление Роспотребнадзора в Нурлатском и Аксубаевском районах	План(тема) контрольного мероприятия	со 2.02.17 г	по 2.03.17 г	Довести до нормы качество питьевой воды, а именно жёсткости и мутности воды.	При наличие средств проведём повторный анализ.
				1. Постановление № 31 от 15 марта 2017 г. 2.Отсутствие записи в медицинских карточках учащихся о проведении р.Манту. 3.В складских помещениях для хранения продуктов и в морозильных камерах нет прибора для измерения относительной влажности и температуры воздуха. 4.Витаминизация третьих блюд проводится не регулярно.	2. Р. Манту учащимся была сделана своевременно, но результаты не зафиксированы в медицинской карте. В 3. В настоящее время везде имеются данные приборы. 4.По витаминизации третьих блюд повар получила замечание по приказу (приказ № 11 от 12.03.2017 г) Инструкция по витаминизации третьих блюд вывешена. Витаминизация блюд проводится регулярно.
				5.отсутствие софитов над классными досками в учебных кабинетах, отсутствие стульев, регулирующих по высоте и углам наклона сидения и спинки в кабинете информатики, старый линолеум в кабинете физики , в санитарных узлах отсутствие педальных вёдер	при наличии средств. данное замечание устранено.
				6.Потёки в спортзале	Потёки забелены.

7. отсутствие технологической карты на соус. Технологическая карта на соус имеется. На момент проверки она оказалась в шкафу. В настоящее время все технологические карты разложены в отдельную папку.

8. Ответственной за проведение осмотра поваров Рябовой Л.Д. сделано замечание. Осмотр проводится регулярно. Допуск поваров к работе с порезами запрещён. Журнал здоровья ведётся.

8. Обнаружен старый порез на руке повара.

9. Допущено совместное хранение кухонного инвентаря для сырых и готовых продуктов

9. совместное хранение кухонного инвентаря для сырых и готовых продуктов не допускается.

Директор школы: Л.А.Тришина