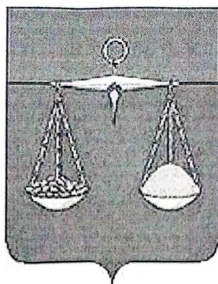


МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ГОМУМБЕЛЕМ БИРУ
УЧРЕЖДЕНИЕ СЕ-
ТАТАРТСТАН
РЕСПУБЛИКАСЫ
ТЕЛӘЧЕ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ ОЛЫ НЫРСЫ
УРТА ГОМУМБЕЛЕМ
БИРУ МӘКТӘБЕ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ-
БОЛЬШЕНЫРСИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА ТЮЛЯЧИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Олы Нырсы авылы, Мәктәп ур., 5 йорт
тел/факс: 8(84360) 53-1-26
эл. адрес: roo_nirsi@mail.ru

с. Большие Нырси, ул. Школьная, д. 5
тел/факс: 8(84360)53-1-26
эл. адрес: roo_nirsi@mail.ru

ОКПО 56387880

ОГРН 1021607154744

ИНН/КПП 1619002848/161901001

Начальнику ТО Управления
Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по
Республике Татарстан
(Татарстан)» в Сабинском,
Кукморском, Мамадышском
районах
Хабибуллиной Л.В.

ОТЧЕТ

об исполнении представления

В соответствии с предписанием от 28.10.2024 1187/27-вп/в ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан)» в Сабинском, Кукморском, Мамадышском районах в МБОУ-Большенырсинской средней общеобразовательной школе Тюлячинского муниципального района РТ были выявлены нарушения. (полное наименование органа, образовательного учреждения (организации) МБОУ- Большенырсинской средней общеобразовательной школой Тюлячинского района РТ приняты меры по устранению указанных в представлении от 28.10.2024 1187/27-вп/в нарушений:

В МБОУ-Большенырсинской СОШ:

- на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств нанесена маркировка с указанием концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, проведено определение содержания активности действующего вещества;
- дезинфекция посуды в конце рабочего дня проводится;
- в журнале учета температурного режима холодильного оборудования вводится регистрация показателей ежедневно;
- сделан заказ на инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, которая имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- разделочный инвентарь и ножи для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах продукции;
- для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю используется термометр.

Приложение:

Документы, подтверждающие исполнение предписания (прилагаются):

- фотоснимок на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств;
- фотоснимок дезинфекции посуды;
- фотоснимок журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- скриншот заказа мерной посуды;
- фотоснимок разделочного инвентаря и ножей для готовой и сырой продукции;
- фотоснимок контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю термометром.

Директор МБОУ-Большенырсинская
средняя общеобразовательная школа

Тюлячинского муниципального района РТ _____ П.А.Чернов

Отчет сдал

Чернов Петр Александрович, директор МБОУ-Большенырсинская СОШ

Тюлячинского муниципального района РТ

(ФИО лица, сдавшего отчет, должность)

Отчет принял

(ФИО специалиста, принявшего отчет, должность)