

ИНФОРМАЦИЯ

о проведении контрольных мероприятий за 2022 год

Наименование учреждения	Наименование органа, осуществляющего контроль	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения	Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
МБОУ «Остерская средняя школа»	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском Шумячском районах	Внеплановый актинспекционный визит	21 апреля 2022 года	Нарушения не выявлены.	-
МБОУ «Остерская средняя школа»	Филиал №4 Государственного учреждения- Смоленского регионального отделения Фонда социального страхования Российской Федерации		08-09 июня 2022 года	Нарушения не выявлены.	-
МБОУ «Остерская средняя школа»	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском	Плановая выездная проверка	25 октября по 08 ноября 2022 года	Обеспечить регулярное наличие мыла при обеденных раковинах на пищеблоке.	Обеспечили регулярное наличие мыла при обеденных раковинах на пищеблоке.
				Готовить дезрастворы в строгом соответствии с инструкцией, результаты исполнения предоставить в виде экспертного заключения и протокола	Дезрастворы готовятся в строгом соответствии с инструкцией. Результаты предоставлены в виде экспертного заключения и

Шумячком районах	лабораторных испытаний.	протокола лабораторных испытаний.
	Обеспечить наличие на пищеблоке всех задействованных в приготовлении блюд технологических карт.	Все технологические карты задействованы в приготовлении блюд.
	Взять на контроль ведение документации и журналов пищеблока.	Под контролем ведение документации и журналы пищеблока.
	Своевременно проставлять даты приготовления дезрастворов на бирках.	Даты приготовления дезрастворов на бирках проставляются своевременно.
	Провести разъяснительную работу с персоналом пищеблока на предмет необходимости замера на линии раздачи температуры готовых блюд.	Разъяснительная работа с персоналом пищеблока на предмет необходимости замера на линии раздачи температуры готовых блюд проведена.
	Сбалансировать меню по массе блюд, показателям «Белки», «Жиры», «Углеводы», «Энергетическая ценность» с учетом таблицы 1 Приложения № 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20. Обеспечить потребление названных показателей в количестве 25-30% от суточной нормы.	С учетом таблицы 1 Приложения № 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20. меню сбалансировано по массе блюд, показателям «Белки», «Жиры», «Углеводы», «Энергетическая ценность». Потребление названных показателей в количестве 25-30% от суточной нормы обеспечены.
	Внести в меню недостающую витаминов и минералов.	Информация по содержанию витаминов и минералов внесена в меню.
	Обеспечить соответствие массы блюд таблице 1 Приложения № 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.	Обеспечено соответствие массы блюд таблице 1 Приложения № 9 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.
	Сбалансировать меню по потреблению фруктов и хлеба.	Меню по потреблению фруктов и хлеба сбалансировано.

Директор школы

Т.И. Терехова