

Сведения о контрольных мероприятиях и их результатах.

Дата формирования	01.03.2023г
Полное наименование учреждения	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Сонковская средняя общеобразовательная школа »
Код учреждения	
ИНН	6906007542
КПП	690601001
Период формирования	2022 год
Сформировано	

Наименование органа, осуществляемого проведение контрольного мероприятия	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения контрольного мероприятия	Выявлены нарушения	Мероприятия, проведённые по результатам контрольного мероприятия
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области) Территориальный отдел в Бежецком районе	Проведение плановой документальной проверки	с 16 мая 2022 года 09 час 00 мин по 27 мая 2022 года 17 час 45 мин	п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,отдыха и оздоровления детей и молодежи»; ст.35,ст.36 ФЗ от 30.03.1999 г.№52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;нарушения требований таблицы 6.6. раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; п.2.1. Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-	Все нарушения устранены.

			эпидеологически е требования к организации общественного питания населения.	
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области) Территориальный отдел в Бежецком районе	Исполнение обязательных требований законодательства РФ в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	с 08 декабря 2022 г. , 09 час.00 мин. по 21 декабря 2022 года 17 час.45 мин.	какао с молоком - 62, 0 °С, что не соответствует техническим документам, котлета куриная – 45,0 °С, что не соответствует техническим документам; в помещениях разделки, моечного отделения, горячего цеха и в складском помещении внутренняя отделка с дефектами и повреждениями, на стенах имеются участки с отслоением краски; не предоставлены данные о проверке весового оборудования (4ед.); на момент проведения осмотра фрукты (киви,груши) хранились при температуре +18°С; на момент проведения осмотра в шкафу для хранения уборочного инвентаря хранились личные вещи работников пищеблока и спецодежды; не предоставлены Программа	Все нарушения устранены.

			производственног о контроля, основанная на принципах ХАССП и данные о проведении лабораторного производственног о контроля.	
--	--	--	---	--