

Сведения о проведенных контрольных мероприятиях и их результатах

Дата формирования	29.03.2024
Полное наименование учреждения	ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "МАТВЕЕВО-КУРГАНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"
Код учреждения	60200424
ИНН	6119007607
КПП	611901001
Период формирования	2023
Сформировано	Учреждением - ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "МАТВЕЕВО-КУРГАНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ" ИНН 6119007607 КПП 611901001

Наименование органа, осуществляющего проведение контрольного мероприятия	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения контрольного мероприятия	Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
<p>Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав и благополучия человека по Ростовской области в г. Таганроге, Неклиновском, Матвеево-Курганском, Куйбышевском районах</p>	<p>Выездная проверка в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), реестровый номер функции 313122070</p>	<p>14.03.2023 - 27.03.2023</p>	<p>- представленное примерное меню составлено без учета рекомендаций прил.№ 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не указываются суммарный объем блюд за каждый прием пищи, за день, среднее значение за период; - не используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска обогащенная витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска; -в технологических картах отсутствуют требования к качеству блюд и температуре горячих жидких блюд; -на участке для приготовления холодных блюд отсутствует бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха</p>	<p>-в меню внесены изменения в соответствии рекомендациям прил.№ 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, указываются суммарный объем блюд за каждый прием пищи, за день, среднее значение за период в соответствии требованиям п 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; -в меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска обогащенная витаминами и микроэлементами в соответствии с требованиями п 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; -в технологические карты внесены требования к качеству блюд и температуре горячих жидких блюд, холодных напитков во время раздачи в соответствии с требованиями п 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; -на участке для приготовления холодных блюд установлено бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха в соответствии с требованиями п 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p>

Заккрыть Печать