

**Сведения о контрольных мероприятиях, проводимых с
01.01.2014 по 31.08.2016 и их результатах
в МОБУ СОШ с. Миловка**

Наименование органа, осуществляющего контроль	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения	Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
УНД ГУ МЧС России по РБ	Исполнение образовательными учреждениями, на базе которых образованы летние оздоровительные лагеря для несовершеннолетних учащихся, законодательства, направленного на обеспечение отдыха, оздоровления и занятости детей.	20.06.14 г.	<p>1. На двери помещения электрощитовой не определена и не обозначена категория по взрывопожарной и пожарной опасности, а также класса зоны в соответствии с главами 5, 7 и 8 ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».</p> <p>2. В учебных классах, где осуществляется деятельность лагеря, отсутствуют таблички с номерами телефонов для вызова пожарной охраны.</p> <p>3. В помещении столовой вентиляционные каналы не очищены от горючих отложений и пыли.</p>	На имя старшего советника юстиции Гарифуллина Р.Р. направлено письмо от 14.07.2014 г. № 91 о выполнении требований пожарной безопасности.
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ	С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	С 22.09.14 по 21.10.14 г.	<p>1. Здание оборудовать системой горячего водоснабжения.</p> <p>2. На каждом этаже предусмотреть помещения, для хранения уборочного инвентаря, приготовлению дезинфекционных растворов, оборудованные поддонами и подводкой к ним горячей и холодной воды, в туалете для мальчиков установить писсуары, восстановить целостность отделки, оборудовать кабину</p>	<p>Направлено письмо от 30.09.2014 г. № 124 на имя Начальника Отдела образования администрации МР Уфимский район Гуссамовой Г.Р. с просьбой о выделении денежных средств на устранение пунктов предписания.</p> <p>Установили писсуары в туалетах для мальчиков.</p>

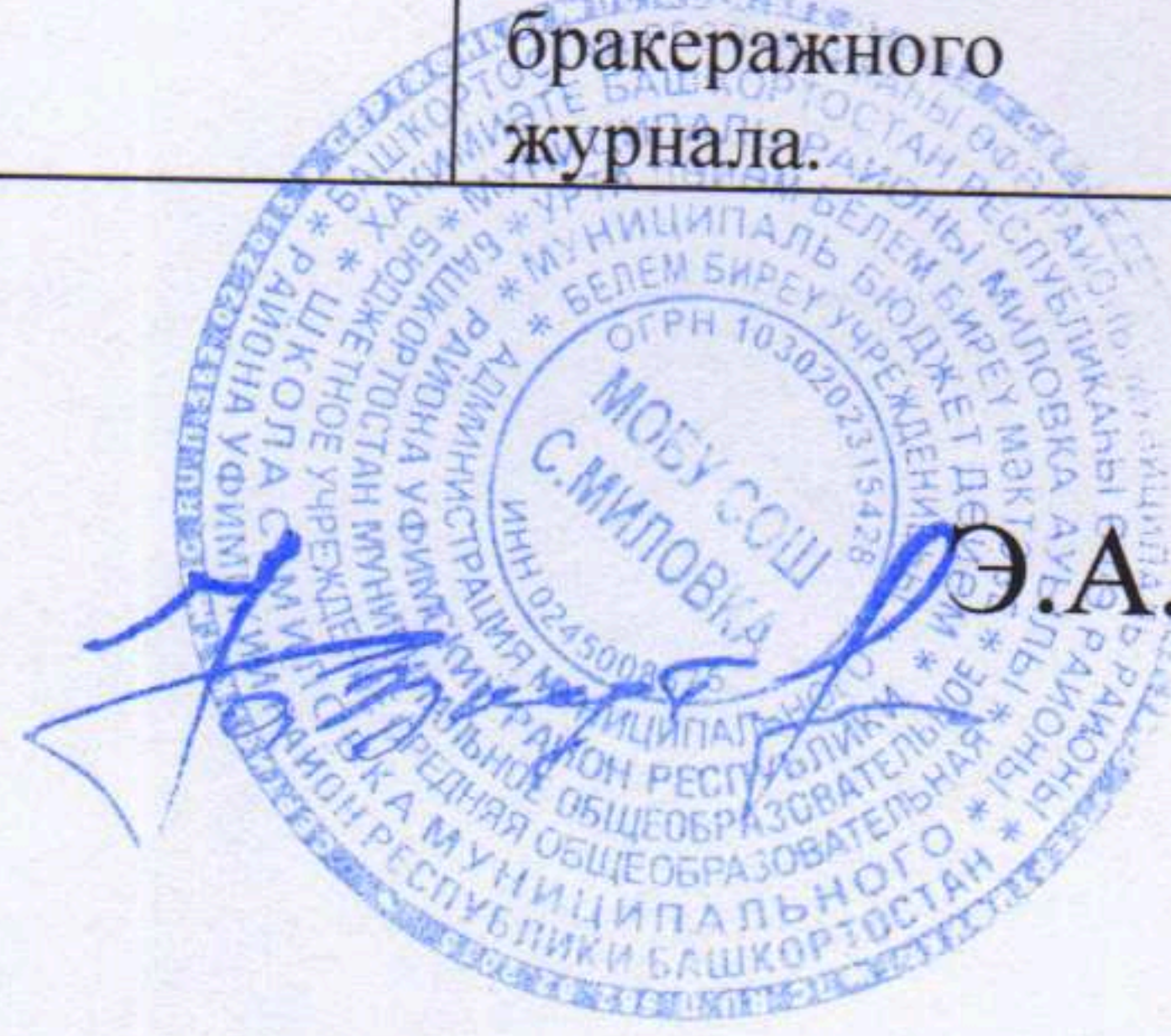
			<p>с дверьми без запоров.</p> <p>3. В помещениях начальных классов, учебных кабинетах установить умывальники.</p> <p>4. Кабинет химии оборудовать специальным демонстрационным столом с пультом управления проектной аппаратурой, установить вытяжной шкаф.</p> <p>5. В кабинете информатики оборудовать приточно-вытяжную вентиляцию, приобрести рабочие стулья.</p> <p>6. Выделить кабинет рисования.</p> <p>7. В учебные кабинеты « 24, 17, 1, 2, 21 приобрести мебель соответствующую росту детей.</p> <p>8. Исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, при реконструкции предусмотреть производственные цеха.</p> <p>9. Приобрести посуду для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали.</p> <p>10. Над моечными ваннами, над жарочным шкафом оборудовать локально вытяжную вентиляцию.</p>	<p>Приобрели мебель соответствующую росту детей для начальной школы.</p> <p>Приобрели посуду из нержавеющей стали.</p>
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ	С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	С 01.10.14 по 29.10.14 г.	<p>1. Территорию оградить забором полностью со всех сторон.</p> <p>2. Во всех учебных помещениях систему общего освещения обеспечить потолочными светильниками с люминесцентными лампами и светодиодами.</p> <p>3. В кабинете № 24 классную доску, не обладающую</p>	<p>1. В целях устранения пункта 1 и пункта 2 предписания Роспотребнадзора по РБ нами были написаны письма Начальнику Отдела образования администрации МР Уфимский район Гуссамовой Г.Р. «О выделении денежных средств для устранения пунктов предписания Роспотребнадзора» (копии писем</p>

		<p>собственным свечением, оборудовать софитами.</p> <p>4. Учебные кабинеты, спортивный зал оснастить бытовыми термометрами.</p> <p>5. Проводить ежедневную обработку спортивного инвентаря моющими средствами, приобрести инвентарь для проведения влажной уборки спортивного инвентаря.</p> <p>6. Проводить ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудования; приобрести уборочный инвентарь для обработки стен, ручек сливных бачков, ручек дверей в туалетах.</p> <p>7. В санитарных узлах для мальчиков и девочек установить держатели для туалетной бумаги.</p> <p>8. Расписание уроков в 5а, 5б классах составлять с учетом умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.</p> <p>9. Перерыв между сменами предусмотреть не менее 30 минут.</p> <p>10. На складе, где осуществляется хранение круп, консервированных продуктов установить прибор измерения температуры воздуха.</p> <p>11. Для уборки каждой группы помещений пищеблока выделить отдельный промаркированный уборочный инвентарь.</p> <p>12. Для обработки</p>	<p>прилагаем).</p> <p>2. В кабинете № 24 классную доску, не обладающую собственным свечением, планируем оборудовать софитами до 01.09.2015 г.</p> <p>3. Учебные кабинеты, спортивный зал оснастили бытовыми термометрами.</p> <p>4. Проводим ежедневную обработку спортивного инвентаря моющими средствами, приобрели инвентарь для проведения влажной уборки спортивного инвентаря.</p> <p>5. Проводим ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудования; приобрели уборочный инвентарь для обработки стен, ручек сливных бачков, ручек дверей в туалетах.</p> <p>6. В санитарных узлах для мальчиков и девочек установили держатели для туалетной бумаги.</p> <p>7. Расписание уроков в 5а, 5б классах составили с учетом умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.</p> <p>8. Перерыв между сменами предусмотрели не менее 30 минут.</p> <p>9. На складе, где осуществляется хранение круп, консервированных продуктов установили прибор измерения температуры воздуха.</p> <p>10. Для уборки каждой группы помещений пищеблока выделили отдельный промаркированный уборочный инвентарь.</p> <p>11. Для обработки сырой птицы выделили отдельный</p>
--	--	---	--

			<p>сырой птицы выделить отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.</p> <p>13. Вести контроль за качеством поступающей продукции, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать номер документа, подтверждающий безопасность принятого пищевого продукта.</p> <p>14. Выдачу готовой пищи осуществлять после снятия пробы бракеражной комиссией.</p> <p>15. Дезинфицирующее средство хранить в таре поставщика. В месте приготовления дезинфицирующего средства вывесить инструкцию.</p> <p>16. На емкости с дезинфицирующим средством указывать название препарата, его концентрацию, назначение, дату предельного срока годности.</p>	<p>стол, разделочный и производственный инвентарь.</p> <p>12. Ведем контроль за качеством поступающей продукции, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указываем номер документа, подтверждающий безопасность принятого пищевого продукта.</p> <p>13. Выдачу готовой пищи осуществляем после снятия пробы бракеражной комиссией.</p> <p>14. Дезинфицирующее средство храним в таре поставщика. В месте приготовления дезинфицирующего средства вывесили инструкцию.</p> <p>15. На емкости с дезинфицирующим средством указываем название препарата, его концентрацию, назначение, дату предельного срока годности.</p>
<p>Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ</p>	<p>С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p>	<p>30.06.2016 г.</p>	<p>1. Осуществлять контроль за соблюдением условий хранения суточной пробы.</p> <p>2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводить С-витаминизацию третьих блюд обеденного рациона.</p> <p>3. Осуществлять контроль за качественным и количественным составом рациона питания, не ведется «Ведомость контроля за питанием».</p> <p>4. Бракеражной комиссией осуществлять оценку качества всех</p>	<p>1. Осуществляем контроль за соблюдением условий хранения суточной пробы.</p> <p>2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводим С-витаминизацию третьих блюд обеденного рациона.</p> <p>3. Осуществляем контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ведем «Ведомость контроля за питанием».</p> <p>4. Бракеражной комиссией осуществляем оценку качества всех приготовленных блюд, что подтверждаем</p>

			приготовленных блюдов, что подтверждать данными бракеражного журнала.	данными бракеражного журнала.
--	--	--	--	-------------------------------------

Директор МОБУ СОШ с. Миловка



Ю.А. Фазлутдинов