



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ДАЛЬНЕГОРСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ПРИМОРСКОГО КРАЯ

692441, Приморский край, г. Дальнегорск, Проспект 50 лет Октября, д. 71
Телефон 8 (42373) 32342, E-mail: findal05043@yandex.ru
ИНН/КПП 2505013478/250501001

АКТ
проведения контрольного мероприятия

5 марта 2021

г. Дальнегорск

№ 3

Основание проверки: Закон Приморского края от 23.11.2018 № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; план контрольной деятельности Управления образования администрации Дальнегорского городского округа Приморского края на 2021 год составленный в соответствии с Положением по Управлению образованию; приказ Управления образования от 16.02.2021 № 63-а «О проведении контрольного мероприятия».

Объект контроля (проверки): муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12» г. Дальнегорска с. Сержантово, ИНН 2505004240, ОГРН 1022500617303, 692436, Приморский край, г. Дальнегорск, с. Сержантово, ул. Советская, д. 8 (далее – Учреждение).

Должностными лицами ответственными за организацию питания в Учреждении в проверяемом периоде являлись:

- Пирожкова Татьяна Александровна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Новохатская Елена Олеговна, заместитель директора по финансово-экономической работе;
- Козлова Анжелика Анатольевна, родительский комитет;
- Мошкина Анна Анатольевна, медицинский работник.

Тема проведения контрольного мероприятия: организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Цель контрольного мероприятия: обеспечение контроля организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении МОБУ «СОШ № 12».

Сроки проведения проверки: с 19.02.2021 по 05.03.2021 г.

Наименование органа внутреннего муниципального контроля Дальнегорского городского округа – Управление образования администрации Дальнегорского городского округа.

Проверка проведена должностными лицами Управления образования, уполномоченными на проведение контрольного мероприятия:

- Иконниковой Еленой Сергеевной, главным бухгалтером Управления образования;
- Серженко Ангелиной Сергеевной, ведущим бухгалтером Управления образования;

В ходе контрольного мероприятия проведена проверка:

1. Соблюдение графика питания, ведение информационного стенда в зале столовой Учреждения;

2. Соответствие рациона питания, согласно утвержденного меню;

3. Проверка санитарного состояния пищеблока, складских помещений и холодильного оборудования;

4. Правильность ведения и оформления документации.

К проверке Учреждением предоставлены следующие документы:

- Гигиенический журнал за период сентябрь 2020 г – февраль 2021 г;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования за период сентябрь 2020 г – февраль 2021 г;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях за 2021 г;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции за период сентябрь 2020 г – февраль 2021 г;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции за 2021 г.

1. Соблюдение графика питания, ведение информационного стенда в зале столовой Учреждения

На основании п. 2.2, п. 2.6.3 МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) нарушений не выявлено. График и режим питания составлен в соответствии с методическими рекомендациями и соблюдается в ходе всего учебного процесса.

В нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на информационном стенде в обеденном зале столовой отсутствует следующая информация:

- в ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей отсутствует указание калорийности блюд;
- в меню дополнительного питания отсутствует указание калорийности порций.

В ходе проведения повторной проверки 03.03.2021 в ежедневном и дополнительном меню указывается наименование блюда, масса порции, калорийность порции.

2. Соответствие рациона питания, согласно утвержденного меню

В Учреждении разработано десятидневное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Десятидневное меню и меню дополнительно питания утверждено индивидуальным предпринимателем Роговой Галиной Михайловной и согласованно с руководителем образовательного учреждения Макаровым Анатолием Александровичем. Ассортимент дополнительного питания принят с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 настоящего СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке за 18.02.2021 г. отсутствует проба напитка – какао на молоке (8 день).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

При повторной проверке 03.03.2021 суточные пробы отбираются в полном объеме, согласно ежедневного меню.

Согласно п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим организован с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства.

3. Проверка санитарного состояния пищеблока, складских помещений и холодильного оборудования

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

п. 3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется маркированное раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных участках. Мытье столовой посуды производится отдельно от кухонной посуды.

п. 3.5. При осмотре холодильных камер не обнаружено замороженных нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

п. 3.13. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

п. 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений оставляют в специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви.

п. 2.21. У работников пищеблока при себе находятся «Личные медицинские книжки» с действующим допуском к работе.

п. 2.23. В помещениях Учреждения на пищеблоке не обнаружено насекомых и грызунов.

На основании норм п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в столовой оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

В ходе проверки, выявлены следующие нарушения:

В нарушение п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при приготовлении блюд и кулинарных изделий на пищеблоке Учреждения используется соль поваренная пищевая не йодированная.

Огурцы консервированные хранятся в стеклянной трехлитровой банке без опознавательной этикетки

В нарушение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в посуде предназначенной для приготовления первых блюд, хранятся котлеты рыбные «Любительские».

В нарушение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» обнаружено следующее:

– в холодильной камере для хранения мяса обнаружен фарш без маркировки (отсутствует дата и время изготовления);

– в холодильной камере для хранения рыбы обнаружено два черных целлофановых пакета с замороженной рыбой без какой-либо информации об производителе, даты, срока годности и условий хранения;

В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в столовой при осмотре кухонной и столовой посуды обнаружена столовая посуда (тарелки) с трещинами и сколами.

При повторной проверке 03.03.2021 нарушения указанные выше устранены.

4. Правильность ведения и оформления документации

Исходя из требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 была проведена проверка следующих документов:

п. 2.22 Гигиенический журнал – заполняется ежедневно, замечаний нет.

п. 3.8. В журнале учета температурного режима холодильного оборудования и в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях за проверяемый период замечаний не обнаружено. Журналы ведутся в соответствии с требованиями и рекомендуемыми формами, заполняются ежедневно.

В заполнении последующих журналов выявлены следующие нарушения:

– Журнал бракеража готовой пищевой продукции ведется не в полном объеме, за 18.02.2021 (8 день) в меню для учащихся с ОВЗ 1-4 и 5-11 классов отсутствует бракераж на блюдо «Тефтели мясные в соусе».

– Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполнен не в полном объеме, в графах отсутствует информация о дате выработки продукции, условиях хранения и конечный срок реализации продукции, а также дата и час фактической реализации.

Проведя повторную проверку 03.03.2021 замечания при заполнении журналов бракеража скоропортящейся пищевой продукции и бракеража готовой пищевой продукции устранены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. В течении 5 (пяти) рабочих дней устранить все указанные выше нарушения, об устранении нарушений сообщить в течении 1 (одного) дня по истечении срока;
2. Провести повторную проверку за период с 01.09.2020 по дату предоставления устранений по нарушениям.

Начальник Управления образования

Н.А. Гумен

Главный бухгалтер Управления образования

Е.С. Иконникова

Ведущий бухгалтер Управления образования

А.С. Серженко

2-ой экземпляр акта получил

9 03 2021

(дата, ФИО, подпись, должность руководителя или лица исполняющего его обязанности с указанием реквизитов и приложением документа подтверждающего полномочия лица)

Заполняется в случае отказа от подписи

От подписи под настоящим актом (получения акта) представитель

(наименование субъекта проверки, должность, Ф.И.О., дата, время, обстоятельства)

ОТКАЗАЛСЯ.