



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

СПРАВКА

проведения внепланового контрольного мероприятия

15.03.2021

г. Дальнегорск

№

3

Основание проверки: Жалоба родителей. Положение об Управлении образования администрации Дальнегорского городского округа.

Объект контроля (проверки): муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8» г. Дальнегорска, ИНН 2505004272, ОГРН 1022500616786, 692443, Приморский край, г. Дальнегорск, ул. Первомайская, д. 8а (далее – Учреждение).

Тема проведения внепланового контрольного мероприятия: контроль качества организации горячего питания в Учреждении, в соответствии с Законом 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».

Цель внепланового контрольного мероприятия: обеспечение контроля организации горячего питания в Учреждении.

Дата проверки: 15.03.2021 г.

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

Проверка проведена должностным лицом Управления образования, уполномоченным на проведение внепланового контрольного мероприятия:

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

17.03.2021 приготовление блюд осуществлялось по утвержденному десятидневному меню согласно дню № 6. Приготовление блюд производится по разработанным технологическим картам. Внешний вид, вкус, запах, температура подачи соответствовали требованиям предъявляемым к приготовлению данных блюд, изложенных в технологических картах.

Согласно 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 размещена в доступном для родителей и детей месте следующая информация:

- согласованное и утвержденное меню для всех категорий довольствующихся в Учреждении;
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности 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 дополнительного питания утверждено индивидуальным предпринимателем Роговой Галиной Михайловной и согласованно с руководителем образовательного учреждения Мирончук Светланой Юрьевной. Ассортимент дополнительного питания принят с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 настоящего СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С..

Согласно п. 8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим организован с использованием стационарных питьевых фонтанчиков.

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

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

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. 8.1.6. При приготовлении блюд и кулинарных изделий на пищеблоке Учреждения используется соль поваренная пищевая йодированная.

В ходе проверки, выявлены следующие нарушения:

В нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 рыба «Горбуша» принята на пищеблок без товаросопроводительной документации.

В нарушение п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке Учреждения осуществляется хранение личных вещей сотрудников (сумки, ювелирные украшения).

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» (далее – СП 2.4.3648-20) в столовой при осмотре кухонной и столовой посуды обнаружена столовая посуда (тарелки) с трещинами и сколами.

В нарушение п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20 вытяжные вентиляционные решетки содержат следы загрязнений.

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.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ведется, соответствует требованиям.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции ведется не в полном объеме, за 11.03.2021 (2 день) на обед для детей с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и детей-инвалидов отсутствует бракераж блюда «Рыба тушеная с овощами»; за 12.03.2021 (3 день) на обед для детей с ОВЗ и детей-инвалидов отсутствует бракераж следующих блюд: «Гречка отварная с маслом», «Сыр», «Зеленый горошек».

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

Ведущий бухгалтер Управления образования

А.С. Серженко

2-ой экземпляр акта получил _____

(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.