



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

28 января 2021 г.

г. Дальнегорск

№

1

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 15.01.2021 № 26-а «О проведении контрольного мероприятия».

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).

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

– Мирончук Светлана Юрьевна, директор Учреждения, принята на должность распоряжением администрации Дальнегорского городского округа от 25.11.2020 г. № 424-рп, имеющая право первой подписи;

- Семенова Зоя Юрьевна, заместитель директора по воспитательной работе;
- Плоских Светлана Васильевна, заместитель директора по хозяйственной части;
- Детистова Ольга Ивановна, медицинский работник.

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

Цель контрольного мероприятия: обеспечение контроля организации питания обучающихся в образовательном учреждении МОБУ «СОШ № 8».

Сроки проведения проверки: с 20.01.2021 по 29.01.2021 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 – январь 2021 г;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования за период сентябрь 2020 г – январь 2021 г;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях за 2021 г;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции за период сентябрь 2020 г – январь 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.

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:

- 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;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

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.

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 посредством установки 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. 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.

Были выявлены следующие нарушения:

В нарушение п. 2.21 у работника пищеблока при себе отсутствовала «Личная медицинская книжка». При повторной проверке 26.01.2021 г. были предоставлены «Личные медицинские книжки» всех работников пищеблока, с допуском на данный период работы.

В нарушение п. 2.23 в помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. На пищеблоке столовой, в помещении мойки кухонной и столовой посуды на подоконнике были обнаружены насекомые (тараканы). В ходе повторной проверки на пищеблоке Учреждения насекомых (тараканов) не обнаружено.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», требования к срокам годности и товарному соседству продуктов питания в складских помещениях и в холодильном оборудовании не нарушены.

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. При осмотре кухонной и столовой посуды не обнаружено деформированной, с дефектами и механическими повреждениями.

В нарушение норм п. 2.11.7, п. 2.11.8 СП 2.4.3648-20 в производственных помещениях на подоконниках присутствует скопление пыли и наличие насекомых (тараканы). Вытяжные вентиляционные решетки содержат следы загрязнений. При повторной проверке, данные нарушения были устранены.

4. Правильность ведения и оформления документации

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

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.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями.

В заполнении последующих журналов выявлены следующие недостатки:

– В гигиеническом журнале отсутствует подпись ответственного лица за осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаком инфекционных заболеваний.

– Журнал бракеража готовой пищевой продукции ведется не в полном объеме, за проверяемый период перечень блюд указывался выборочно. Исходят из записей в журнале, бракераж готовой пищевой продукции в основном отмечался у 1 – 4 классов (завтраки) и часть обедов.

В ходе повторной проверке 26.01.2021 г., замечания при заполнении данных журналов были исправлены.

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 образовани

Е.С. Иконникова

Ведущий бухгалтер Управления образования

А.С. Серженко

2-ой экземпляр акта получил

Директор МОУ «СОШ №1»
Михайлова Светлана Юрьевна Михайлова
(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.