



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

11 мая 2021

г. Дальнегорск

№

10

Основание проверки: 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 21.04.2021 № 181-а «О проведении контрольного мероприятия». Проверку произвести 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».

Объект контроля (проверки): муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5» г. Дальнегорска, с. Краснореченский, ИНН 2505007594, ОГРН 1022500616819, 692438, Приморский край, г. Дальнегорск, с. Краснореченский, ул. Октябрьская, д. 17 (далее – Учреждение).

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

- Горшков Александр Иванович, директор Учреждения, принят на должность распоряжением администрации Дальнегорского городского округа от 19.11.2020 № 414-рл, имеющий право первой подписи;
- Денисенко Денис Владимирович, секретарь учебной части;
- Филяс Ирина Николаевна, 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 № 5».

Сроки проведения проверки: с 26.04.2021 по 07.05.2021 г.

Наименование органа внутреннего муниципального контроля Дальнегогорского городского округа – Управление образования администрации Дальнегогорского 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 – апрель 2021 г;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования за период сентябрь 2020 г – апрель 2021 г;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях за 2021 г;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции за период сентябрь 2020 г – апрель 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:

- 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 Горшковым Александром Ивановичем. Согласно п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 номера технологических карт соответствуют номерам блюд в утвержденном меню. Ассортимент дополнительного питания принят с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 настоящего СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков. Требования при организации питьевого режима с использованием стационарных питьевых фонтанчиков соблюдаются.

В нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за 26.04.2021 отсутствуют суточные пробы. 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 холодильной камере при температуре от +2 °С до +6 °С.

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 повара на пищеблоке Учреждения при себе находится «Личная медицинская книжка» с действующим допуском к работе.

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

п. 3.2. Для готовой и сырой продукции используется маркированное отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, кухонная посуда. Мытье столовой и кухонной посуды производится отдельно.

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

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

Согласно п. 2.11.8. 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) вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

В ходе проверки, выявлены следующие нарушения:

В нарушение п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отсутствует уборочный инвентарь для туалета. Уборочный инвентарь для туалета должен быть промаркирован, храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

В нарушение п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 у работника пищеблока, Лапшиной Л.Г. при себе отсутствует «Личная медицинская книжка».

В нарушение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отсутствует термометр в холодильной камере для хранения масла сливочного и сыра. В складском помещении для хранения продукции отсутствуют приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

В нарушение п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 необходимо обновить маркировку на разделочном инвентаре. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах.

В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 в столовой при осмотре кухонной и столовой посуды обнаружена посуда (тарелки) с трещинами и сколами.

Отсутствует инструкция по обработке рук, а также должностные инструкции. Необходимо обновить инструкции по мытью кухонной и столовой посуды, обработке овощей.

Отсутствует маркировка на пластмассовом стакане со сметаной, а именно дата и время вскрытия.

При проверке в комнате для хранения личных вещей была обнаружена вскрытая пластиковая 5 л бутылка с молоком.

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.

– В нарушение п. 3.8. В журнале учета температурного режима холодильного оборудования отмечаются только две холодильные камеры. Всего холодильных камер на пищеблоке Учреждения – 6 шт.

Журнал учета температуры и влажности в складском помещении ведется, но приборы для измерения температуры и влажности отсутствуют.

– В журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции отсутствует номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта.

– В нарушение заполнения журнала бракеража готовой пищевой продукции обнаружено:

- 26.04.2021 – согласно бракеража прописан 8 день, а готовили 1 день;
- 27.04.2021 – в журнале прописаны наименования блюд согласно 9 дня, а по факту готовят 10 день.

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. При выявлении повторных нарушений, директору Учреждения рассмотреть возможность привлечения к дисциплинарному взысканию ответственных за контроль и организацию питания. В случае если нарушения не устранены организатором питания, сообщить об этом специалисту по питанию в Управление образования.

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 _____

11.05.2021 г. А.Г. Серженко
(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.