



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

15 марта 2021

г. Дальнегорск

№

4

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 № 64-а «О проведении контрольного мероприятия».

Объект контроля (проверки): муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2» г. Дальнегорска, ИНН 2505004265, ОГРН 1022500616775, 692441, Приморский край, г. Дальнегорск, ул. Пионерская, д. 17 (далее – Учреждение).

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

- Бакарась Людмила Ивановна, директор Учреждения, принята на должность распоряжением администрации Дальнегорского городского округа от 10.01.1997 № 7, имеющая право первой подписи;
- Сулимова Нина Михайловна, заместитель директора по АХР;
- Шакина Ольга Борисовна, 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 № 2».

Сроки проведения проверки: с 25.02.2021 по 10.03.2021 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 меню дополнительного питания не указана калорийность порций.

При повторной проверке замечания устранены. В меню основного и дополнительного питания указывается прием пищи, наименование блюд, калорийность и вес порции, в дополнительном меню стоимость блюд.

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 Бакарась Людмилой Ивановной. 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 24.02.2021 г. отсутствуют пробы блюд: икра морковная, картофельное пюре, сыр.

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.

На момент повторной проверки 10.03.2021 пробы отбираются в полном объеме, в соответствии с требованиями.

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. 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» (далее – Книжка) с действующим допуском к работе.

У работника пищеблока Ольховой Т.А. отсутствовала Книжка, по причине прохождения повторного медицинского осмотра. При проведении повторной проверки 10.03.2021 сотрудник пищеблока Ольховая Т.А. уволена.

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

В ходе проверки, выявлены следующие нарушения:

В нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в мясо-рыбном цеху необходимо обновить маркировку на инвентаре для разделки продукции. Также в мясо-рыбном цеху требует замены кухонная доска с маркировкой «Сырые куры».

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.

В нарушение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» обнаружено следующее: в холодильной камере с маркировкой «Рыба», осуществляется хранение рыбы в пластмассовых выдвижных ящиках без упаковки.

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.

В ходе повторной проверки 10.03.2021 нарушения обнаруженные выше устранены. Маркировка на инвентаре для разделки продукции в мясо-рыбном цеху обновлена, кухонная доска с маркировкой «Сырые куры» заменена на новую, хранение рыбы в холодильной камере осуществляется в потребительской упаковке. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль пищевая йодированная. При повторном осмотре кухонной и столовой посуды трещин и сколов не обнаружено.

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 готовой пищевой продукции ведется в соответствии с требованиями и рекомендуемыми формами, заполняется ежедневно.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполнен, соответствует требованиям.

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 устранения 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 16 сентября 2020г.

Директор ООО "Самолет" Н.В. Макараев
(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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Бакарась Людмила Ивановна

Действителен с 18.08.2021 по 18.08.2022