

Справка

по результатам совместной проверки с прокуратурой Свердловского района г. Перми по вопросу организации питания в муниципальном автономном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 77 с углубленным изучением английского языка» г. Перми.

На основании Требования Прокуратуры № 21-10.6 – 2019/Иорг-1103-19 от 28.02.19 г., главным специалистом – экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Путиевой В. Н., совместно со старшим помощником прокурора прокуратуры Свердловского района г. Перми Щербининой Еленой Дмитриевной, проведена проверка соблюдения санитарно – эпидемиологического законодательства РФ при организации питания обучающихся муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 77 с углубленным изучением английского языка» г. Перми, юридический адрес: 614010, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 18, место фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Героев Хасана, 18.

При проведении проверки присутствовали:
- и.о. директора MAOY «COШ № 77» г. Перми Сухих Анна Юрьевна (приказ об исполнении обязанностей № 08-05-09-195 от 20.02.19 г.),
- индивидуальный – предприниматель Гусева Анна Владимировна (ОГРНИП 313590415600020).

В результате проверки, проведенной 05.03.19 г. с 11-30 часов до 14-00 часов, установлено:

организацию горячего питания в MAOY «COШ № 77» г. Перми на основании Договора аренды муниципального недвижимого имущества № 4 от 11.08.17 г., осуществляет ИП Гусева А. В., действующий на основании свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве ИП, гос. номер 313590415600020, юридический адрес: г. Пермь, ул. Краснофлотская, 40 «А» -б.

Срок действия Договора: с 11.08.17 г. по 31.08.22 г.

В соответствии с п. 1.2 Договора, цель использования объекта: предоставление услуги по организации питания учащихся и персонала MAOY «COШ № 77» г. Перми.

Согласно п. 2.1 Приложения № 4 к Договору, учащимся предоставляется ежедневное двухразовое основное (горячее) питание. Режим питания и График работы школьной столовой утверждены приказом директора учреждения № СЭД-059-01-02-061В от 01.09.18 г. Питание детей организовано в 4 перемены – в первую смену, в 3 перемены – во вторую смену. Продолжительность перемен для отпуска горячего питания не менее 20 минут для всех учащихся не обеспечена: так питание 1 «А» класса организовано на перемене с 9.15 часов до 9.25 часов; питание 8 «А», 8 «Б», 9 «А», 9 «Б», 9 «В», 10 «А», 11 «А» классов организовано на перемене с 12.20 часов до 12.30 часов; питание 3 «А», 3 «Б», 4 «А» классов организовано на перемене с 16.05 часов до 16.15 часов, что является нарушением п. 7.2 СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409 -08). В соответствии с п. 1.2 Приложения № 4 к Договору, под основным (горячим) питанием понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Разработано примерное 12 дневное меню 3-х разового питания детей, с Управлением Роспотребнадзора согласовано (№ 09/8911 от 13.06.18 г.). В примерном меню представлены 2 варианта завтрака, обед и полдник. Рацион «завтрак вариант 1», стоимостью 50 руб., состоит из крупяного, яичного или творожного блюда, бутерброда, фрукта, горячего напитка, хлеба; рацион «завтрак вариант 2», стоимостью 80 руб., состоит из второго горячего блюда, гарнира, овощной подгарнировки, третьего горячего

Ознакомлен
Директор
Щербинина Е.Д.
2003 2019г.

Ознакомлен
Гусева А.В.
05.03.19г.

блюда, фрукта, хлеба, кондитерского изделия или выпечки; рацион «обед», стоимостью 90 руб. для возрастной группы 7-10 лет и 95 рублей для возрастной группы 11-18 лет, состоит из первого блюда, второго горячего блюда, гарнира, подгарнировки или салата, напитка, хлеба. Стоимость бесплатного питания составляет 69 рублей 81 копейка и 78 рублей 26 копеек в зависимости от льготной категории учащихся. Имеется договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МАОУ «СОШ № 77» г. Перми № 5 от 11.08.17 г.

При организации бесплатного питания льготной категории учащихся, используется завтрак вариант 2 для учащихся первой смены и обед для учащихся всех возрастов, обучающихся во вторую смену.

Фактический рацион питания соответствует примерному меню. Приготовление блюд осуществляют по «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации» 7- е издание, 2013 год, «Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 4-е издание, 2008 год, разработанными Уральским региональным центром питания. Запрещенные блюда и продукты в питании детей не выявлены. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями.

Ежедневное меню вывешено в обеденном зале, утверждено администрацией Учреждения, состоит из комплекса завтрака и обеда и блюд дополнительного питания.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, созданная на основании приказа № СЭД-059-01-02-87А от 25.09.18 г. Данные бракеража фиксируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Результат бракеража регистрируется в соответствии с рекомендуемой формой. Изготавливается по одной партии блюд. Хранения (реализация) готовых первых и вторых блюд более 2-х часов с момента изготовления не выявлено. Использование пищевых продуктов и изготовления блюд и кулинарных изделий, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений не выявлено.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Хранение суточных проб организовано в отдельном холодильнике на пищеблоке. Нарушений по отбору и хранению суточных проб не выявлено. Количественный анализ пищевой и энергетической ценности питания осуществляется индивидуальным предпринимателем с использованием программного обеспечения, включающего ведение и анализ накопительных ведомостей за каждые 10 дней с данными по пищевой и энергетической ценности, содержанию микроэлементов и витаминов рациона.

Численность учащихся по состоянию на 01.01.19 г. в школе составляет 697 человек, из них 307 человек учащиеся начальной школы.

В соответствии с представленной образовательным учреждением информацией об организованном горячем питании учащихся во 2 четверти 2018-2019 учебного года (отчетные формы №№ 1-4), охват организованным горячим питанием составляет 93 %.

Питание детей организовано в столовой, расположенной на 1-м этаже здания школы. Обеденный зал рассчитан на 70 посадочных мест. Перед обеденным залом предусмотрено оборудование 4 умывальных раковин, что обеспечивает гигиенические требования 1 раковина на 20 посадочных мест.

Отпуск горячего питания на переменах осуществляется путем предварительного накрытия столов по классам (за каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы). Буфет не предусмотрен.

Предварительное накрытие осуществляют работники столовой.

В соответствии с набором помещений и их оборудования работа пищеблока предусмотрена на овощных полуфабрикатах и сырье. Фактически поставка полуфабрикатов на пищеблок обеспечена, на момент проверки работа пищеблока осуществлялась на полуфабрикатах. Набор помещений пищеблока включает: загрузочную, 2 складских помещения, доготовочный цех, горячий цех, цех холодных закусок, пекарский участок, моечную кухонной посуды, моечную столовой посуды, обеденный зал. В помещении пищеблока установлено оборудование по приготовлению пищи, работающее на электричестве. Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам перед началом учебного года проведен, на момент проверки неисправное оборудование не выявлено. Набор оборудования достаточный.

На момент проведения проверки все холодильное оборудование на пищеблоке обеспечено контрольными термометрами, температурный режим не нарушен. Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с заносом информации в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» проводится. Складские помещения для хранения продуктов обеспечены прибором для измерения относительной влажности.

Для раздельной технологической обработки сырых и готовых продуктов используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь.

Пищеблок оборудован системами внутреннего водопровода холодного и горячего водоснабжения, канализации. Дублирующее горячее водоснабжение обеспечено (электроводонагреватель).

Внутренняя отделка стен, полов производственных помещений допускает проведение уборки влажным способом.

Фактически, на момент обследования, доставка продуктов в столовую осуществляется в соответствии с имеющимся набором помещений, транспортом поставщиков в соответствии с договорами. Перечень поставщиков прилагается. Сопроводительные документы на продукты, имеющиеся в наличии 05.03.19 г. представлены, на поступающую пищевую продукцию имеется товаросопроводительная документация, позволяющая проследить продукцию. Документы ветеринарно-санитарной экспертизы представлены на считывающем устройстве. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья представлен, нарушений сроков реализации продуктов не выявлено.

Витаминация блюд проводится аскорбиновой кислотой в третье блюдо. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» ведется. Условия для охлаждения третьих блюд на пищеблоке созданы.

«Журнал здоровья» ведется по форме. На пищеблоке работают 6 человек, из них 4 - повара. Периодические медицинские осмотры, профилактические прививки, гигиеническая подготовка и аттестация у сотрудников пищеблока пройдены в полном объеме.

Питьевой режим организован посредством привозной бутылированной воды. Документы подтверждающие качество и безопасность представлены. Емкость с водой размещена в обеденном зале. Предусмотрено использование стеклянной посуды. Выделены отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной посуды.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

Мытье столовой посуды организовано ручным способом, оборудовано 5 производственных моечных ванн, имеющих маркировку объемной вместимости и обеспеченных пробками из резиновых материалов.

Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств в моечных помещениях вывешена. Хранение чистой кухонной посуды организовано на стеллажах и на полках под производственными столами на высоте не менее 0,5 м от пола. Для хранения чистой столовой посуды предусмотрен шкаф. Столовая посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовые приборы из алюминия при проверке не выявлены.

Санитарное состояние и содержание помещений на момент проведения обследования удовлетворительное. Уборочный инвентарь для уборки производственных помещений выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Применяются разрешенные моющие и дезинфицирующие средства. Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены созданы.

Для подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования, согласно программе производственного контроля. Заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

Главный специалист – эксперт



Путиевская В. Н.