

с. Арзгир

23 октября – 9 ноября 2018г.

#### Справка

Нами, главным технологом МКУ ФЦСО Алыповой Л. С. и специалистом I категории Исаевой П. И. проведена внеплановая оперативная проверка организации питания в образовательных учреждениях района в соответствии с приказом отдела образования № 570 от 28.09.2018г. « О принятии дополнительных мер по совершенствованию организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций » и п. 10 протокольного поручения № от 22.10.2018г. По результатам проверки установлено следующее:

- приготовление пищи в образовательных организациях осуществляется на пищеблоках собственных столовых, работающих на сырье: поварами, имеющими соответствующую квалификацию и опыт работы в детских организациях, прошедших предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию; обследованные на носительство кишечных вирусов;
- поставку продуктов питания и сырья осуществляют семь проверенных поставщиков, занимающихся различными видами предпринимательской деятельности, закупки продуктов и сырья учреждениями осуществляются на основании контрактов, заключенных в рамках 44 ФЗ, с сентября по ноябрь закупка молочных продуктов образовательными учреждениями осуществлялась через электронный магазин закупок малого объема, прием поставляемых продуктов и сырья на склад образовательной организации производится только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- в каждом учреждении имеется приказ об организации питания и создании бракеражной комиссии в составе 4-5 работников учреждения, разработаны и утверждены руководителями Положение об организации горячего питания и Положение о бракеражной комиссии, назначены ответственные за организацию питания в учреждении;
- в учреждениях имеются утвержденные руководителями графики питания учащихся и воспитанников, они размещены на стенах по организации питания;
- все учреждения образования имеют составленные в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания детьми и утвержденные руководителями, а в школах согласованные с Роспотребнадзором примерные десятидневные меню (МБОУ СОШ № 3 с. Арзгир – двенадцатидневное меню);
- ежедневно составляемые меню – требования выполнены в соответствии с инструкцией и по дням соответствуют десятидневному меню;
- ежедневное меню с указанием наименования блюд, их весом и примерной стоимостью вывешено в школьных столовых у раздачи, а в дошкольных учреждениях в помещениях групповых;

с. Аргир

23 октября – 9 ноября 2018г.

Справка

Нами, главным технологом МКУ ФЦСО Алыповой Л. С. и специалистом I категории Исаевой П. И. проведена внеплановая оперативная проверка организации питания в образовательных учреждениях района в соответствии с приказом отдела образования № 570 от 28.09.2018г. « О принятии дополнительных мер по совершенствованию организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций » и п. 10 протокольного поручения № от 22.10.2018г. По результатам проверки установлено следующее:

- приготовление пищи в образовательных организациях осуществляется на пищеблоках собственных столовых, работающих на сырье, поварами, имеющими соответствующую квалификацию и опыт работы в детских организациях, прошедших предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию, обследованные на носительство кишечных вирусов;
- поставку продуктов питания и сырья осуществляют семь проверенных поставщиков, занимающихся различными видами предпринимательской деятельности, закупки продуктов и сырья учреждениями осуществляются на основании контрактов, заключенных в рамках 44 ФЗ, с сентября по ноябрь закупка молочных продуктов образовательными учреждениями осуществлялась через электронный магазин закупок малого объема, прием поставляемых продуктов и сырья на склад образовательной организации производится только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- в каждом учреждении имеется приказ об организации питания и создании бракеражной комиссии в составе 4-5 работников учреждения, разработаны и утверждены руководителями Положение об организации горячего питания и Положение о бракеражной комиссии, назначены ответственные за организацию питания в учреждении;
- в учреждениях имеются утвержденные руководителями графики питания учащихся и воспитанников, они размещены на стендах по организации питания;
- все учреждения образования имеют составленные в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания детьми и утвержденные руководителями, а в школах согласованные с Роспотребнадзором примерные десятидневные меню (МБОУ СОШ № 3 с. Аргир – двенадцатидневное меню);
- ежедневно составляемые меню – требования изложены в соответствии с инструкцией и по дням соответствуют десятидневному меню;
- ежедневное меню с указанием наименования блюд, их весом и примерной стоимостью вывешено в школьных столовых у раздачи, а в дошкольных учреждениях в помещениях групповых;

- вся документация по организации питания – Бракеражный журнал готовой продукции, Журнал учета скоропортящейся продукции, Журнал учета температуры в холодильном оборудовании, Журнал здоровья заполняются согласно правил и норм СанПиН 2.4.5.2409 – 08 и СанПиН 2.4.1.3049 -13 ;
- учреждения в полном объеме обеспечены холодильным средним и низкотемпературным оборудованием, продуктов с истекшим сроком хранения на пищеблоках не обнаружено;
- суточные пробы отбираются в полном объеме, согласно Методических рекомендаций по отбору суточных проб и хранятся не менее 2 суток в специально выделенных холодильниках;
- санитарное состояние пищеблоков удовлетворительное, режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается, имеется достаточный запас моющих и дезинфицирующих средств;
- при выборочном взвешивании остатков продуктов и сырья, расхождений между остатками в Журнале учета сырья и скоропортящейся продукции и фактическим их наличием не выявлено;
- питьевой режим в учреждениях соблюдается, школы обеспечены питьевыми фонтанчиками, а дошкольные учреждения достаточным количеством кипяченой воды;
- питание преподавателей организовано за наличный расчет исходя из расчетов стоимости одного дня по школьному десятидневному меню, что подтверждено табелями учета питания.

Замечания по проверке:

1. МКДОУ д/с № 4 с. Арзгир – срок действия сертификата на соль йодированную истек 20 октября 2018г
2. МКДОУ д/с № 11 с. Арзгир – не выполнены санитарные правила в части маркировки скоропортящейся продукции – на складе в морозильной камере на пакете п/этиленовом с рыбой свежемороженой весом 2,1 кг и пакете с мясом говядины весом 1,3 кг отсутствовали маркировочные ярлыки с указанием наименования, веса, производителя и срока хранения данной продукции.
3. МКДОУ д/с № 5 с. Арзгир – отсутствуют держатели для ножей, рабочий инструмент хранится на столах, что запрещено санитарными правилами.
4. МБОУ СОШ № 1 с. Арзгир – на складе для хранения сыпучих продуктов имеется сахар – песок в количестве 50 кг производства сахарного завода г. Итобильный, а сертификат соответствия представлен на сахар – песок производства г. Армавир.
5. МБОУ СОШ № 3 с. Арзгир – в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409 – 08 работники пищеблока должны быть обеспечены 3 комплектами санитарной одежды. У поваров школьного пищеблока имеется только 2 комплекта санитарной одежды, которая подлежит замене.

6. МКДОУ д/с №2 пос. Чограйский – на момент проверки 08.11.2018г. 11ч-45мин меню – требование в бумажном варианте не предъявлено, имелось только в электронном виде, причину отсутствия меню – требования утвержденного руководителем, с подписями кладовщика о выдаче и повара в получении продуктов питания и сырья ( в соответствии с Положением об организации питания), кладовщик объяснила отсутствием краски в картридже принтера.
7. МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловское – в меню – требования за 7,8 и 11 ноября 2018 г отсутствуют подписи повара в получении продуктов и сырья, что нарушает требования Положения об организации питания.
8. МКОУ СОШ № 4 с. Петропавловское – остатки продуктов и сырья в Журнале учета сырья и скоропортящейся продукции указаны только на 6 ноября 2018г. На момент проверки 9 ноября 2018г сравнить фактический остаток продуктов с учетными данными возможности не представлено . Бракеражная комиссия в составе 3-х человек – Клинова О. Н – кладовщик пищеблока, Бондаренко И. Ю. – социальный педагог, Пугачева Е. П. – преподаватель, недобросовестно относится к своим обязанностям по контролю качества готовой продукции. По состоянию на 10ч-45 мин в столовой дети получали завтрак, обед еще не был готов, но в Журнале бракеража готовой продукции уже произведена запись бракеража обеда и соответственно дано разрешение бракеражной комиссии на отпуск готовых блюд учащимся. По Положению о бракеражной комиссии органолептическая оценка качества готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция) производится бракеражной комиссией за 15-20 минут до начала приема пищи детьми т. е. в 12ч10 мин.
9. МКДОУ д/с №1 с. Поворотановское – в меню – требования за ноябрь 2018 г отсутствует хлеб ржаной, что является нарушением санитарных правил.
10. МКОУ СОШ № 9 с. Родниковское – в горячем цехе пищеблока отсутствуют весы электронные для контроля веса готовых кулинарных изделий и блюд. В обеденном зале столовой – 50 посадочных мест (10 столов), а табуретов всего 39, несколько учащихся начальной школы, принимающих пищу (на первой перемене завтракает 50 детей), вынуждены завтракать стоя.
11. МКДОУ д/с № 16 с. Каменная Балка – необходимо произвести обновление технологических карт в соответствии с типовой формой по СанПин 2.4.1.3049-13.

Главный технолог МКУФЦСО  Алыпova Л. С.

Специалист отдела образования  Исаева Н. И.