

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ТАЗОВСКОГО РАЙОНА

629350 ЯНАО п. Тазовский ул. Пиеттомина, д.23
Телефон: 834940-2-08-10. Тел./Факс: 834940-2-08-10. E-mail: obr@tazovsky.yanao.ru Сайт: www.taz-edu.ru

27 сентября 2023 года № 89-6/01-
10/5589

Директору МБОУ ТСОШ

Об итогах контроля за организацией горячего питания

Уважаемая Ольга Николаевна!

Во исполнение приказа департамента образования Администрации Тазовского района «О проведении контроля организации горячего питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Тазовского района в 2023-2024 учебном году» от 07 сентября 2023 года № 1037, 25 сентября 2023 года осуществлен контроль за организацией горячего питания в МКОУ Тазовская школа-интернат среднего общего образования (далее – МКОУ ТШИ), где услугу по организации питания оказывает ООО «ЭКОПОЛИС».

В ходе проверки осмотрены:

- помещения школьных столовых,
- помещения для мытья рук,
- пищеблоки образовательной организации.

Меню ежедневного питания и график приема пищи обучающимися и воспитанниками МКОУ ТШИ не размещаются на официальном сайте образовательной организации (приказ Рособнадзора от 14 августа 2020 г. N 831 с изменениями утвержденными приказом от 12.01.2022 N 24).

1. Обеденный зал учебного корпуса начальной школы МКОУ ТШИ содержится в чистоте, созданы необходимые условия для мытья рук.

В ходе осмотра выявлены следующие нарушения:

- отсутствует ежедневное меню, утвержденное директором МБОУ Тазовская средняя общеобразовательная школа для обучающихся 4 классов, а также рекомендации по организации здорового питания детей (нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3-2.4.3590-20);

- не весь разделочный кухонный, уборочный инвентарь (в том числе ветошь) на пищеблоке образовательной организации имеет маркировку (нарушение п.2.19 и п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- в помещении для хранения сыпучих продуктов обнаружены мешки с сухофруктами без заводской маркировки (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 5, 21 ТР ТС 021/2011, ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в помещении для хранения овощей обнаружены свежие овощи без маркировки производителя (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 5, 21 ТР ТС 021/2011, ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в помещении для хранения овощей не ведется контроль температуры и влажности воздуха (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.7, п.12 ст. 17 ТР/ТС 021/2011);

- отсутствует корректная маркировка емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств (нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На пищеблоке не ведется журнал бракеража скоропортящейся продукции и журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (лампа не установлена или отсутствует).

2. Обеденный зал учебного корпуса старшей школы МКОУ ТШИ содержится в чистоте, созданы необходимые условия для мытья рук, однако 1 из 4 электрических сушилок для рук находится в неисправном состоянии. Освещение в школьной столовой довольно тусклое.

В ходе осмотра выявлены следующие нарушения:

- не весь разделочный кухонный, уборочный инвентарь (в том числе ветошь) на пищеблоке образовательной организации имеет маркировку (нарушение п.2.19 и п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- обнаружены заготовки свежих овощей (нарезанный лук, тертая морковь) без указания сведений об их изготовлении (нарушение п.7, п.12 ст. 17 ТР/ТС 021/2011);

- в помещении для хранения овощей обнаружены свежие овощи без маркировки производителя (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 5, 21 ТР ТС 021/2011, ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- на складе хранения овощей температура воздуха (+22 °С, картофель, капуста, морковь, лук, апельсины, лимоны рекомендованная температура +2...+6 °С) не соответствует установленной производителем (нарушение п.3 СанПиН 2.3.2.1324-03, п.7, п.12 статьи 17 ТР/ТС 021/2011);

На пищеблоке не ведется журнал бракеража скоропортящейся продукции.

3. В обеденном зале корпуса №12 МКОУ ТШИ на момент осмотра уборка не проводилась, созданы необходимые условия для мытья рук, однако 2 из 8 умывальников не функционируют и не все оснащены мылом. Освещение в школьной столовой недостаточное в связи с выходом из строя ламп осветительных приборов.

В ходе осмотра выявлены следующие нарушения:

- в помещении для хранения овощей обнаружены свежие овощи (картофель, капуста, морковь, лук) без маркировки производителя (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 5, 21 ТР ТС 021/2011, ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- на складе хранения овощей температура воздуха (+22 °С, картофель, капуста, морковь, лук рекомендованная температура +2...+6 °С) не соответствует

установленной производителем (нарушение п.3 СанПиН 2.3.2.1324-03, п.7, п.12 статьи 17 ТР/ТС 021/2011);

- в холодильной камере совместно хранятся свежие фрукты, овощи, зелень без маркировок изготовителя (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 5, 21 ТР ТС 021/2011, ст. 4 ТР ТС 022/2011) и молочная продукция (сметана, йогурты, сыр), готовая к употреблению продукция и пищевое сырьё должны храниться отдельно (нарушение п.8.6.4. СанПиН 2.3-2.4.3590-20).

На пищеблоке не ведется журнал бракеража скоропортящейся продукции.

4. Обеденный зал корпуса №5 МКОУ ТШИ содержится в чистоте, созданы необходимые условия для мытья рук, однако 1 из 4 электрических сушилок для рук находится в неисправном состоянии, не все умывальники снабжены мылом. Освещение в школьной столовой недостаточное в связи с выходом из строя более 50% ламп в осветительных приборах.

В ходе осмотра выявлены следующие нарушения:

- не весь разделочный кухонный, уборочный инвентарь (в том числе ветошь) на пищеблоке образовательной организации имеет маркировку (нарушение п.2.19 и п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- в помещении для хранения овощей обнаружены свежие овощи и фрукты (картофель, капуста, морковь, лук, огурцы, яблоки, груши) без маркировки производителя (нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 5, 21 ТР ТС 021/2011, ст. 4 ТР ТС 022/2011);

- в помещении для хранения овощей температура воздуха (+22 °С, картофель, капуста, морковь, лук рекомендованная температура +2...+6 °С) не соответствует установленной производителем (нарушение п.3 СанПиН 2.3.2.1324-03, п.7, п.12 статьи 17 ТР/ТС 021/2011).

На пищеблоке не ведется журнал бракеража скоропортящейся продукции и журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Наличие выявленных нарушений указывает на недостаточный контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников со стороны администрации МКОУ ТШИ.

Нарушения в области хранения продуктов питания и соблюдения товарного соседства говорят о недостаточной работе по оснащению пищеблоков необходимым холодильным оборудованием. Данные нарушения повторяются на протяжении 2023 года.

В соответствии с вышеизложенным руководителю МКОУ ТШИ рекомендуется незамедлительно:

– обеспечить надлежащие условия хранения и товарное соседство продуктов питания путем закупки нового холодильного оборудования (или срочного ремонта имеющегося);

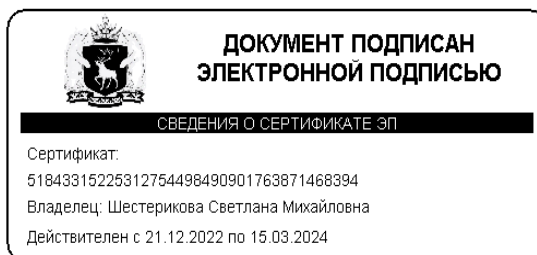
– своевременно выявлять и реагировать на выход из строя технологического оборудования пищеблока;

– произвести установку бактерицидных ламп на пищеблоках образовательной организации;

– заменить лампы в осветительных приборах обеденных залов и умывальных комнат;

– беспрекословно контролировать организацию горячего питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

Заместитель начальника



С. М. Шестерикова

Веденев Антон Сергеевич, Специалист отдела мониторинга качества образования управления развития и организационно-методического обеспечения, 834940-2-08-14, ASVedenev@tazovsky.yanao.ru