



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ
**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ
В АНИВСКОМ И ДОЛИНСКОМ РАЙОНАХ**
Севастьянова ул., д. 1А, г. Долинск, 694051
Тел/факс: 28677/28707,
E-mail: dolinsk@sakhnadzor.ru
ОКПО 01962540, ОГРН 1046500653176,
ИНН/КПП 6501156546/650101001

01.06.2022

№ 04-4/279

Мэру муниципального образования
городской округ «Долинский»

Тугареву А.В.

Директору МКУ «Управления ОКС»
муниципального образования
городской округ «Долинский»

Беляковой Г.Н.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

о результатах федерального
государственного санитарно-
эпидемиологического надзора за
качеством горячего питания в
общеобразовательных организациях на
территории МО ГО «Долинский»
в 2021-2022 учебном году

Уважаемый Александр Валерьевич!

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Анивском и Долинском районах (далее – территориальный отдел) в соответствии с положениями ст. 52 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направляет в Ваш адрес информацию о результатах контрольных (надзорных) мероприятий за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях Долинского района в 2021-2022 учебном году.

МБОУ СОШ № 2 г. Долинска.

В ходе плановой проверки от 04.03.2022 выявлены требования нарушений Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 30.12.2009 N 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

АДМИНИСТРАЦИЯ
МО ГО «ДОЛИНСКИЙ»

01 ИЮН 2022

ВХМ 514-1842/22

1) в Учреждении в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием – приготовление и раздача пищи, первичная и вторичная обработка овощей, мяса, рыбы, фруктов осуществляется в одном помещении, что не обеспечивает поточность технологического процесса.

2) внутренняя отделка помещения пищеблока (моечная для столовой и кухонной посуды) имеет повреждения: на полу в месте прохождения коммуникаций имеются отверстия, частично закрытые монтажной пеной и доской с дефектами, что препятствует проведению качественной обработки моющими и дезинфицирующими средствами.

3) осуществляется формальный контроль за питанием учащихся: - не ведется контроль за рационом питания учащихся; - фактическое питание учащихся 2 смены 3 - 4 классов (7 - 12 лет) осуществляется не в соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным директором школы 12 - дневным меню; - фактическое питание учащихся 7 - 12 лет, 12 лет и старше осуществляется не в соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным директором школы 12 - дневным меню.

По результатам проверки: юридическое и должностное лица Учреждения привлечены к административной ответственности; Учреждению выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения; одновременно в суд направлено исковое заявление в защиту интересов неопределенного круга лиц – несовершеннолетних жителей г. Долинск.

МБОУ СОШ с. Советское.

В ходе внеплановой проверки 03.02.2022 выявлены нарушения требований Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 1.2.3685-21, а именно:

1) допущены нарушения требований, направленных на исключение риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции: повар осуществляет приготовление пищи без использования средств индивидуальной защиты - перчаток.

2) членами бракеражной комиссии осуществляется формальный контроль за качеством приготавливаемых блюд: разрешается к реализации котлета мясная, о чём в журнале бракеража готовых блюд учащихся школы имеется запись, при фактическом приготовлении котлеты рыбной.

3) в «Журнале бракеража готовых блюд» (школа) не указывается время приготовления блюд, в связи, с чем невозможно оценить требование к реализации готовых блюд не более 2х часов с момента приготовления.

4) при организации питания учащихся вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил

личной гигиены не соответствует санитарно–эпидемиологическим требованиям по санитарно-химическим показателям - цветность (градусы); массовая концентрация железа (суммарно); массовая концентрация марганец.

5) не организован производственный контроль за пищевыми продуктами, используемыми для питания учащихся.

По результатам проверки: юридическое и должностное лица Учреждения привлечены к административной ответственности; Учреждению выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения; одновременно в суд направлено исковое заявление в защиту интересов неопределенного круга лиц – несовершеннолетних жителей с. Советское.

МБОУ СОШ с. Взморье.

В ходе плановой проверки 21.02.2022 выявлены нарушения требований санитарного законодательства:

1) в процессе функционирования пищеблока не обеспечена безопасность пищевой продукции, так как объемно - планировочные решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что является нарушением требований. Отсутствует цеховое деление: в одном производственном помещении площадью 32,4 м², осуществляется производство всех технологических процессов, обработка сырья, приготовление готовой продукции, а также мойка и обработка столовой и кухонной посуды, хранение посуды и инвентаря, хранение пищевых продуктов в охлаждаемом оборудовании, выдача (раздача) готовых блюд.

2) на пищеблоке при отсутствии цехового деления осуществляется работа на сырье.

3) участки производственного помещения пищеблока и размещенное в них оборудование (электропечи, моечные ванны), являющиеся источником тепла и влаги не оборудованы локальными вытяжными системами.

4) внутренняя отделка стен производственного помещения пищеблока с дефектами (краска местами полопалась, ремонт дефектов покрытия проведен шпатлевкой), от потолка стены столовой с южной стороны со следами протечек предположительно от фасада, что препятствует проведению ежедневной качественной влажной уборке и обработки моющими и дезинфицирующими средствами.

5) допущены нарушения требований, направленных на исключение риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции: повара осуществляли порционирование и раздачу блюд завтрака без использования средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски).

6) на пищеблоке приготовление горячих блюд осуществляется в посуде из алюминия.

7) в журнале бракеража готовых блюд членами бракеражной комиссии осуществляется формальный контроль за качеством приготавливаемых группы: имеются записи о снятии бракеража еще не приготовленного обеда и ужина.

8) не произведён отбор и хранение в холодильнике суточной пробы от партии обеда.

9) в буфетной дошкольной группы и на пищеблоке не соблюдается режим мытья столовых приборов, столовой и чайной посуды ручным способом, так как инструкцией о правилах мытья столовой посуды, утвержденной заведующей образовательного учреждения, не предусмотрена обработка посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами.

10) не организован производственный в т.ч. лабораторный и инструментальный контроль по программе производственного контроля.

11) при организации общественного питания для учащихся и воспитанников дошкольной разновозрастной группы не организован производственный лабораторный контроль, основанный на принципах ХАССП.

По результатам проверки: юридическое и должностное лица Учреждения привлечены к административной ответственности; Учреждению выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения; одновременно в суд направлено исковое заявление в защиту интересов неопределенного круга лиц – несовершеннолетних жителей с. Взморье.

МБОУ СОШ с. Покровка.

В ходе внеплановой проверки 11.02.2022 выявлены нарушения требований: Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 1.1.1058-01, СанПиН 3.3686-21, а именно:

1) отпуск горячего питания обучающихся (обед) организован на переменах, продолжительностью 15 минут, вместо продолжительности перемен не менее 20 минут.

2) 14 - дневное меню для детей 7-11 лет и для детей 12 лет и старше разработанное организатором питания и согласованное директором Учреждения не соответствует установленным требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20: отклонения по всем основным пищевым веществам, образующим химический состав суточного рациона, находятся в пределах более +/-5%, отклонение калорийности 7-11 лет – +28,8%, отклонение калорийности 12 лет и старше - +26,20%.

По результатам проверки: юридическое и должностное лица Учреждения привлечены к административной ответственности; Учреждению выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

МБОУ СОШ с. Быков.

В ходе документарной проверки от 03.12.2021 выявлены требования нарушений: Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СП

2.4.3648-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СП 3.1/2.4.3598-20, а именно:

1) отпуск горячего питания обучающихся организован на переменах, продолжительностью 15 минут, вместо продолжительности перемен не менее 20 минут.

2) осуществляется формальный контроль за рационом питания учащихся: не проведены расчеты от суточных норм и не указаны нормы пищевых продуктов в процентном отношении зависимости от режима питания.

3) для контроля за качественным и количественным составом рациона питания (завтрак 20-25%), ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником для учащихся в возрастной категории от 7 до 11 лет и с 12 лет и старше за период с 02.09.2021 по 19.11.21 не ведется «Ведомость контроля за рационом питания», в конце каждой недели или один раз в 10 дней не осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

По результатам проверки: юридическое и должностное лица Учреждения привлечены к административной ответственности; Учреждению выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

МБОУ СОШ с. Углезаводск.

В ходе документарной проверки от 03.12.2021 выявлены нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- осуществляется формальный контроль за рационом питания учащихся: в возрастной категории с 12 лет и старше не проведены расчеты от суточных норм и не указаны нормы пищевых продуктов в процентном отношении зависимости от режима питания.

По результатам проверки: юридическое и должностное лица Учреждения привлечены к административной ответственности; Учреждению выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Индивидуальный предприниматель Дорофеева С.В. (организатор питания в МБОУ СОШ с. Углезаводск).

При оказании услуг по организации горячего питания учащимся МБОУ СОШ с. Углезаводск в ходе внеплановой проверки 05.05.2022 допущены нарушения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

1) не соблюдаются сроки реализации готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления, и составляют для 5-11 классов более 4х часов.

2) не проводится оценка скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража не заполняется.

3) в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не осуществляется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в

холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (журналы не представлены).

4) питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню.

5) допущено использование разделочной доски с трещинами.

6) не осуществляется ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра не заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

7) двенадцатидневное меню для обучающихся 7-11 лет, двенадцатидневное меню для обучающихся 11-18 лет не соответствует требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

8) при организации общественного питания для учащихся не организован производственный лабораторный контроль, основанный на принципах ХАССР.

9) при организации питания учащихся вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям по санитарно-химическим показателям - массовая концентрация марганца.

По результатам проверки: индивидуальный предприниматель привлечен к административной ответственности; выдано предписание об устранении выявленных нарушений, внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Индивидуальный предприниматель Хе А. (организатор питания в МБОУ СОШ №1, МБОУ СОШ с. Сокол).

В ходе внеплановой проверки 18.04.2022 при оказании услуг по организации горячего питания учащимся МБОУ СОШ № 1, МБОУ СОШ с. Сокол допущены нарушения требований Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно:

- при организации общественного питания для учащихся не организован производственный лабораторный контроль, основанный на принципах ХАССР.

Пищеблок МБОУ СОШ № 1:

1) к раздаче блюд допущены кухонные рабочие, в должностные обязанности, которых не входит данный вид деятельности.

2) работники пищеблока допущены к работе без проведения осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с регистрацией результатов осмотра в гигиеническом журнале.

3) покрытие производственного стола для работы с тестом (столешница) в мучном цехе выполнена из металла, а не из дерева твердых лиственных пород.

4) не соблюдается периодичность мойки кулера один раз в семь дней: согласно представленному журналу очистки кулера осуществляется только мойка с использованием дезинфицирующего средства один раз в три месяца.

5) в моечной столовой посуды ёмкость с рабочим дезинфицирующим раствором не промаркирована с указанием его концентрации.

Пищеблок МБОУ СОШ с. Сокол

1) работниками пищеблока допущены нарушения требований санитарных правил к раздельному использованию для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции разделочного инвентаря и кухонной посуды.

2) на пищеблоке приготовление горячих блюд осуществляется в посуде из алюминия.

3) покрытие производственного стола для работы с тестом (столешница) в варочном зале выполнена из металла, а не из дерева твердых лиственных пород.

4) допущено хранение и использование пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей: в кладовой осуществляется хранение консервов молочносодержащих с заменителем молочного жира в состав которых входит заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде: пальмовое и его фракции, подсолнечное).

5) к умывальнику в туалете для персонала пищеблока не обеспечен подвод горячей воды.

По результатам проверки: индивидуальный предприниматель, заведующие пищеблоками привлечены к административной ответственности; выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Индивидуальный предприниматель Карнован Д.А. (организатор питания в МБОУ СОШ №2)

В ходе плановой проверки 25.02.2022 при оказании услуг по организации горячего питания учащимся МБОУ СОШ № 2 г. Долинска допущены нарушения требований Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 1.1.1058 – 01, Р 3.5.1904-04 3.5, ТР ТС 021/2011, а именно:

1) в процессе функционирования пищеблока не обеспечена безопасность пищевой продукции, так как объемно - планировочные решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что является нарушением требований. Отсутствует цеховое деление: в одном производственном помещении площадью осуществляется производство всех технологических процессов, обработка сырья, приготовление готовой продукции, а также мойка и обработка столовой и кухонной посуды, хранение посуды и инвентаря, выдача (раздача) готовых блюд.

2) на пищеблоке при отсутствии цехового деления осуществляется работа на сырье.

3) для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока при работе в поварских костюмах (китель, брюки, фартук) не обеспечены халатами для посещения туалета.

4) на пищеблоке для обеззараживания воздуха на участке приготовления холодных блюд не предусмотрена бактерицидная установка: прибор для обеззараживания воздуха установлен над раковиной для мытья рук.

5) не осуществляется производственный контроль за работой бактерицидной лампы, оборудованной в варочном зале – журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установке не представлен.

6) к эксплуатации бактерицидных установок допущен персонал, не прошедший инструктаж.

7) покрытие производственного стола для работы с тестом (столешница) в горячем цехе выполнена из металла, а не из дерева твердых лиственных пород.

8) на пищеблоке приготовление горячих блюд осуществляется в посуде из алюминия.

9) к раздаче 3 блюда (чай с сахаром) допущена кухонная рабочая в должностные обязанности, которой не входит данный вид деятельности.

10) работниками пищеблока допущены нарушения требований санитарных правил к разделительному использованию для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции разделочного инвентаря и кухонной посуды.

11) фактическое питание учащихся 2 смены 3 - 4 классов (7 - 12 лет) осуществляется не в соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным директором школы 12 - дневным меню.

По результатам проверки: индивидуальный предприниматель, заведующая пищеблоком привлечены к административной ответственности; выдано предписание об устранении выявленных нарушений, руководителю внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

В ходе контрольных (надзорных) мероприятий в отношении МБОУ СОШ с. Сокол, МБОУ СОШ с. Стародубское, МБОУ СОШ № 1 г. Долинска нарушений не выявлено.

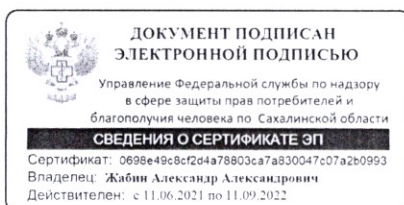
С учетом изложенного и руководствуясь положениями Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», предлагаю:

1. Рассмотреть настоящую информацию и принять исчерпывающие меры к содействию по обеспечению условий, необходимых для организации качественного, безопасного и соответствующего установленным требованиям горячего питания в общеобразовательных организациях на территории МО ГО «Долинский».

2. О результатах рассмотрения информации и принятых мерах прошу сообщить в адрес территориального отдела с приложением копий документов, подтверждающих принятые меры, в срок – **не позднее 20.06.2022.**

И.о. начальника
территориального отдела

исп. Щучкина И.Г.
Ким М.Г. тел. 28707



А.А. Жабин