

Справка
по итогам проверки организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 16
имени В.П. Неймышева.

Цель проверки: 1. Исполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части организации щадящего питания учащихся.

2. Ознакомление с результатами лабораторно-инструментальных исследований и результатами выездной проверки.

Сроки проверки: 22 февраля 2023 г.

Комиссия: Гурьянова Н.Г.-председатель, Серегина С.В.-соц. педагог, Сеитова Т.А.- мед. работник, Окмянская Т.И.-родительница уч-ся 4-А, 6-Д классов.

Проверкой было установлено:

1. В соответствии с п.8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", вступившими в действие с 01.01.2021 г., при организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

-а) для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

-б) индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- в) в организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по индивидуальному меню в школе не осуществляется, т.к. нет специалиста –диетолога. Вместе с тем, в соответствии с п.8.2.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 для таких детей организовано употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей. В школе есть возможность для временного хранения готовых блюд и микроволновые печи для их разогрева.

Согласно справок с рекомендациями от врачей, в школе 6 уч-ся, имеющих аллергические реакции на продукты: у четверых на молочные продукты, 1- на отвар шиповник, 1- на картофель и мучные изделия и 8 уч-ся с диагнозом «Сахарный диабет». По согласованию с родителями, классными руководителями и работниками пищеблока этим уч-ся производится замена запрещенных блюд на блюда из свободной продажи, которые можно ребёнку. Использовали даже возможность выдачи готовых блюд по меню родителям в контейнеры домой.

2. Экспертиза продуктов была проведена филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Тобольске. По результатам экспертизы установлено:

- проба готового блюда – суп из овощей с курицей, со сметаной в объёме проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента союза «О безопасности

- проба готового блюда – гуляш из говядины в объёме проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента союза «О безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных испытаний №1212 от 20.02.2023 г.);
- проба пищевого продукта – сметана м.д.ж. 15% говядины в объёме проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента союза «О безопасности молока и молочной продукции» (протокол лабораторных испытаний №1213 от 20.02.2023 г.);
- проба пищевого продукта – масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» м.д.ж. 72,5% говядины в объёме проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента союза «О безопасности молока и молочной продукции» (протокол лабораторных испытаний №1214 от 20.02.2023 г.);
- проба: горячий обед для питания детей возраста 7-11 лет, по энергетической ценности соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ» (протокол лабораторных испытаний №1210 от 20.02.2023 г.);
- проба: соль поваренная пищевая самосадочная йодированная Помол №1 в объёме проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента союза «О безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных испытаний №1215 от 20.02.2023 г.)

Комиссия изучила документацию по 18 наименованиям, провела визуальный осмотр пищеблока и обеденного зала, попробовала блюда готовой продукции и установила следующее:





- индивидуальный предприниматель Чащина С.Ф. не проводит производственный контроль основанный на принципах ХАССП, что не соответствует п 2.1. требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»;
- один пищеварочный котёл находится в нерабочем состоянии, что является нарушением. Согласно п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой;
- отсутствует бактерицидная лампа в зоне приготовления и порционирования холодных закусок.

Рекомендовано:

1. Чащиной С.Ф., организатору питания, обеспечить соблюдение норм и требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке.
2. Сергиной С.В., социальному педагогу, ответственному за питание детей: содействовать просьбам родителей и рекомендациям врачей в части щадящего питания детей с заболеваниями.
3. Сеитовой Т.А., медицинскому работнику: информировать социального педагога о детях с заболеваниями, контролировать их состояние.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 / Гурьянова Н.Г. /
 / Сергина С.В. /
 / Сеитова Т.А. /
 /Окмянская Т.И./