

ПРОТОКОЛ
проверки МАОУ СОШ № 76 г. Екатеринбурга
рабочей группой по контролю за системой организации горячего питания
в государственных и муниципальных образовательных организациях,
расположенных на территории Свердловской области, и выработке
дополнительных мер по ее совершенствованию

Город Екатеринбург

«16» марта 2023 года

Проверяемая организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 76 с углубленным изучением отдельных предметов (далее – МАОУ СОШ № 76), адрес местонахождения: г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 200

Организатор питания: ООО «Комбинат общественного питания» (далее – ООО «КОП»)

Количество обучающихся: 903 чел., из них:
дети с ОВЗ – 1 чел., дети-инвалиды – 4 чел.
дети с особыми пищевыми потребностями (аллергия и др.) – 3 чел. (без подтверждающих медицинских справок установленного образца)

Охват горячим питанием: общий – 44%, в том числе:
1-4 классы – 100%,
5-11 классы – 5,5%

Основание для проведения проверки: жалобы родителей

Время проведения проверки: 09 часов 25 минут до 12 часов 00 минут

Проверку проводила рабочая группа по контролю за системой организации горячего питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, и выработке дополнительных мер по ее совершенствованию (далее – Рабочая группа) в составе:

Шиловских Дмитрий Александрович, начальник отдела профилактики и комплексной безопасности системы образования Министерства образования и молодежной политики Свердловской области, заместитель председателя Рабочей группы;

Александрова Лариса Геннадьевна, заместитель председателя Свердловской региональной общественной организации «Защиты прав потребителей и общественный контроль в сфере закупок», член Рабочей группы;

Золотницкая Людмила Викторовна, председатель Свердловского областного родительского комитета, Ответственный секретарь Свердловского областного отделения Национальной родительской ассоциации, член Рабочей группы;

Крюков Андрей Владимирович, ведущий специалист Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области;

Моисеева Наталья Анатольевна, начальник надзора по гигиене детей и подростков Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области, член Рабочей группы.

В проверочных мероприятиях приняли участие:

- Климовских Игорь Александрович, директор МАОУ СОШ № 76;
- Иванова Алина Леонидовна, ответственный за питание в МАОУ СОШ № 76;
- специалисты Управления образования Октябрьского района г. Екатеринбурга;
- представитель ООО «КОП».

В процессе проверки Рабочей группой были проведены следующие проверочные мероприятия и даны рекомендации.

1. Изучены/проверены документы:

- договор на оказание услуг по организации питания в период с 10.01.2023 года по 29.12.2024 года в МАОУ СОШ № 76 (далее – договор на организацию питания);
- ежедневное меню на четыре недели;
- меню на 16.03.2023;
- журнал отзывов и предложений;
- график приема пищи в столовой;
- наличие санитарных книжек сотрудников столовой;
- приказ о бракеражной комиссии;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал осмотра работников столовой перед началом рабочего дня;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (сырья) и др.

2. Установлен низкий процент охвата горячим питанием в школе: общий охват горячим питанием обучающихся с 1 по 11 класс (из 903 чел.) – 44%, а для обучающихся с 5 по 11 класс (543 чел.) процент охвата составил 5,5% (30 чел.). Данный показатель свидетельствует, что организованное горячее питание для обучающихся 5–11-х классов фактически не обеспечено. Данная ситуация имеет длительный характер: согласно жалобам родителей – с 10 января 2023 года.

Необходимо принять меры по увеличению охвата горячим питанием обучающихся 5–11-х классов (обеспечить качественное горячее питание обучающимся, устранив все нарушения, провести разъяснительную работу с обучающимися и их родителями).

3. Изучен раздел «Питание» на сайте образовательной организации <https://школа76.екатеринбург.рф/food>, который содержит информацию о ежедневном меню. Изучен раздел «Горячее питание» https://школа76.екатеринбург.рф/?section_id=105, который содержит информацию о поставщике услуг, об ответственных за питание лиц от школы, телефон горячей линии по вопросам школьного питания, информацию о правильном питании.

Необходимо разместить информацию по родительскому общественному контролю за качеством питания, актуальные акты проверок (на сайте размещены акты проверок за 10.09.2021 и 01.03.2022).

4. На входной двери в столовую необходимо разместить информацию о поставщике услуг в соответствии с требованиями законодательства (указать ОГРН, ИНН, контактные телефоны, адрес и др.).

5. На входе в столовую необходимо разместить утвержденный директором график приема пищи обучающимися с указанием времени начала и окончания приема пищи, наименования приема пищи.

6. Имеется свободный доступ в горячий цех для лиц, не связанных с приготовлением пищи. Вход в горячий цех никак не огорожен, отсутствует перегородка, которая бы препятствовала допуску в горячий цех несовершеннолетних.

Рекомендуется оценить возможность монтажа перегородки, исключив свободный доступ третьих лиц в горячий цех.

7. Книга (журнал) отзывов и предложений не находится в свободном доступе. Необходимо его разместить в свободном доступе.

8. В штате пищеблока 8 человек, на момент проверки на пищеблоке была 1 личная медицинская книжка.

Имеют ли остальные сотрудники допуск к работе по состоянию здоровья и не имеют ли инфекционных заболеваний, установить невозможно.

9. В штате сотрудников отсутствует заведующая производством, которая согласно должностной инструкции организует работу поваров и иных работников столовой, отвечает за соблюдение требований законодательства об организации услуг питания и т.д. Данный факт является нарушением п. 4.2.17 заключенного договора на организацию питания.

Заведующая производством была уволена с 27.02.2023 года и по день проверки новый сотрудник не вышел на объект «школьная столовая».

В кратчайшие сроки необходимо устранить нарушение условий Договора.

10. В гигиеническом журнале (сотрудники) отсутствуют подписи ответственного сотрудника об осмотре и допуске к работе.

11. По информации ответственного за организацию питания, в школе имеется 3 ребенка, которым производится замена блюд. Медицинские документы, обосновывающие замену блюд, журнал замены блюд отсутствуют. По какому принципу осуществляется замена блюд не уточняется.

На момент проверки одному ребенку вместо рыбного суфле и картофельного пюре выдавалось два вареных куриных яйца и свежий огурец, обоснований данной замены блюд не представлено.

Необходимо организовать питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, на основании представленных законными представителями документов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

12. На момент проверки ложки и вилки не промыты, имеются следы жира, что является грубым нарушением требований СанПиН. Необходимо устранить нарушение и обеспечить контроль за надлежащим выполнением требований санитарных правил и норм к мытью столовой посуды.

13. Выявлено нарушение температурного режима блюд: температура напитка (чай с молоком) составила 27,3°C, температура второго блюда (картофельное пюре и рыбное суфле) – 27,9°C, температура пюре на раздаче термометром со щупом – 57,9°C. Необходимо обеспечить контроль температуры подаваемых блюд.

14. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Не проводится своевременная уборка обеденного зала: в момент проверки пол в столовой был грязный, около стола с остатками пищи пол был влажный. Необходимо устранить выявленные нарушения, обеспечить чистоту и безопасность в обеденном зале.

15. Сотрудники столовой при накрытии на столы, выдаче порций работали без средств индивидуальной защиты (масок и перчаток).

16. Питьевой режим в столовой организован в виде питьевого фонтана, обслуживание которого по договору осуществляет ООО «КОП». На момент проверки кнопка пуска воды в фонтанчике была сломана, вода стекала на пол, что нарушает требования безопасности.

Необходимо организовать питьевой режим согласно требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

17. К договору на обслуживание питьевого фонтана ООО «КОП» со стороны организацией не приложены акты, подтверждающие замену фильтров воды. Необходимо устранить выявленное нарушение.

18. В ходе проверки была проведена органолептическая оценка готовых блюд: по мнению членов Рабочей группы и представителя ООО «КОП», пюре и рыбное суфле были пересолены; суфле имело привкус несвежей рыбы. В пюре был обнаружен волос.

19. Индекс несъедаемости среди учащихся начальной школы, принимавших завтрак, составил более 95 %. На данный показатель могли повлиять: недостаточная температура блюд, большое количество соли, посторонние предметы в пюре (волос), низкие органолептические свойства блюд.

20. Не представлены технологические карты приготовления блюд к четырехнедельному меню.

21. Не представлено четырехнедельное цикличное меню, которое является приложением к договору на организацию питания. Обязанность по разработке четырехнедельного цикличного меню предусмотрена пунктом 4.2.5. указанного договора. Представлено четырехнедельное ежедневное меню с указанием конкретной даты (не является цикличным).

22. Четырехнедельное цикличное меню, которое является приложением к договору на организацию питания, необходимо разместить на информационном стенде и на сайте школы.

23. К представленному договору с ООО «Дез-комплект» на проведение дезинфекции и дератизации отсутствует график проведения дезинфекции и дератизации, отсутствует возможность установить, когда проводилась предыдущая обработка и когда запланирована следующая. В акте выполненных работ не указаны средства, которыми проводилась дезинфекция и дератизация, поэтому невозможно установить его класс безопасности и допустимость для использования в школе.

24. Согласно докладным запискам ответственного за питание, журналу бракеража готовой продукции и актам замены продукции, практически ежедневно заменяются блюда из четырехнедельного меню.

Фактическое меню на 16.03.2023 не соответствует четырехнедельному меню, что является нарушением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

25. В представленном четырехнедельном меню отсутствуют сырые (свежие) овощи и блюда из куриных яиц. Необходимо доработать меню на предмет его разнообразности и сбалансированности.

26. Организатор питания ООО «КОП» не представил разработанную систему безопасности питания в соответствии с нормами системы пищевой безопасности ХАССП для предприятий школьного питания и подтверждение, что согласно ей осуществляется производственный контроль. Система ХАССП гарантирует, что дети получают правильное питание, сбалансированное по составу и включающее продукты, подходящие их возрасту. Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производственного процесса (от приемки сырья до реализации готовой продукции).

27. Журнал бракеража готовой продукции ведется с грубыми нарушениями требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

с начала 2022/2023 учебного года и до 06.02.2023 года журнал бракеража не велся, невозможно установить, выдавалась ли детям безопасная и качественная готовая продукция;

в журнале бракеража поставлены подписи не всех членов бракеражной комиссии;

в журнале отсутствует приказ (копия приказа) о бракеражной комиссии;

снятие бракеража в момент проверки проводилось после накрытия на столы: сначала детям выдавались порции, накрывались столы, а потом производилось снятие проб;

согласно актам проверок (оценочным листам) родительского общественного контроля журнал бракеража отсутствует, для ознакомления родителям не предоставляется;

в состав бракеражной комиссии входит ответственный по питанию от школы, который постоянно вносит замечания в бракеражный журнал по качеству готовой продукции, однако несмотря на данные замечания, при неудовлетворительной оценке качества готовой продукции, продукция детям выдается;

журнал не прошит, не скреплен подписью ответственного лица и печатью ООО «КОП».

В соответствии с п. 4.2.16 договора на организацию питания ООО КОП должно ежедневно проводить бракераж готовой продукции с участием представителей администрации образовательного учреждения, данное условие не выполняется. Кроме того, ООО «КОП» препятствует снятию бракеража представителем администрации школы, в частности не предоставляют журнал для его заполнения.

Необходимо обеспечить надлежащее исполнение оператором питания обязательств по договору на организацию питания, а также устранить указанные нарушения.

28. В бракеражном журнале вместо оценки органолептических свойств готовых блюд ставятся однотипные штампы «Соответствует органолептике», «разрешено», что является нарушением требований ГОСТа 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». Согласно указанному ГОСТу органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов – отличное качество, 4 балла – хорошее качество, 3 балла – удовлетворительное качество и 2 балла – неудовлетворительное качество.

Пункт 4.6. ГОСТа содержит критерии качества блюд. Бракераж необходимо снимать ежедневно.

29. С 20.02.2023 не ведется журнал скоропортящейся продукции, что является грубым нарушением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Невозможно установить, когда и откуда поступила продукция (сырье) для последующей переработки в готовую продукцию для организации питания обучающихся.

Согласно меню детям ранее были выданы котлеты, о которых отсутствует информация в журнале, нет возможности установить, насколько были соблюдены сроки годности продукции и ее производитель.

Необходимо обеспечить надлежащее ведение журнала.

30. Зона раздачи не ограждена от зоны гигиенической обработки рук детьми.

31. Мебель в обеденном зале (скамьи) имеет повреждения поверхности, сколы и трещины, что не позволяет качественно обрабатывать поверхности и нарушает требования СанПиН.

32. Вес порции подаваемого блюда не соответствовал заявленному в меню: картофельное пюре в меню – 150 г., фактически – 118 г., рыбное суфле в меню – 130 г., фактически – 150 г. Вес контрольного блюда не соответствовал весу, заявленному в меню (фактически был меньше).

33. Согласно докладным ответственного за организацию питания в школе несколько раз выявлялись случаи нехватки порций для обучающихся.

34. Согласно акту проверки (оценочному листу) от 12.01.2023 года родительского общественного контроля выявлен случай выдачи детям просроченного продукта (хлеб, дата изготовления: 09.01.2023, срок годности 3 дня).

35. Учащиеся 5–11-х классов не соблюдают правила личной гигиены, при входе в столовую не моют руки.

36. Необходимо актуализировать и системно выстроить работу с родительской общественностью по контролю за школьным питанием: доработать (разработать) локальные акты, регламентирующие деятельность родительского общественного контроля, доработать/разработать анкету/протокол/чек-лист родительского общественного контроля. Необходимо разместить информацию о родительском общественном контроле в свободном доступе на сайте организации.

37. В соответствии с договором на организацию питания директору образовательной организации, как ответственному лицу от Заказчика, необходимо предпринимать все необходимые меры для исполнения договорных

обязательств, а именно: фиксировать надлежащим образом нарушения условий договора, составлять мотивированные отказы в приеме услуг, вести претензионную работу, предпринимать все меры для защиты жизни, здоровья, прав и интересов детей.

Протокол изготовлен в печатном виде на семи листах.

Подписи членов Рабочей группы:


_____ Д.А. Шиловских


_____ Л.Г. Александрова


_____ Л.В. Золотницкая


_____ Н.А. Моисеева


_____ А.В. Крюков