

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 76
с углубленным изучением отдельных предметов
(МАОУ СОШ № 76 с углубленным изучением отдельных предметов)
ул. Луначарского, 200, г. Екатеринбург, 620026
тел: (343)261-75-54, факс: (343) 261-55-83
<https://школа76.екатеринбург.рф>
E-mail: soch76@eduekb.ru
ОГРН 1026605402394
ИНН/КПП 6662081965/ 668501001
№ 132 от 19 апреля 2023 г.

Директору ООО «Комбинат
общественного питания»
О.Ю. Козыревой

Директора МАОУ СОШ № 76 с УИОП
И.А.Климовских

ПРЕТЕНЗИЯ

В соответствии с протоколом проверки МАОУ СОШ № 76 с УИОП г. Екатеринбурга рабочей группой по контролю за системой организации горячего питания в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области от «16» марта 2023 года выявлены следующие недостатки, которые Вы обязаны устранить в кратчайшие сроки и отчитаться об исполнении:

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

2. На входе в столовую необходимо разместить график приема пищи обучающимися с указанием времени начала и окончания приема пищи, и наименования приема пищи (завтрак, обед и т.д.).

3. Имеется свободный доступ в горячий цех для лиц, не связанных с приготовлением пищи. При входе в столовую имеется два отдельных прохода - в горячий цех и зал для приема пищи детьми. Вход в горячий цех никак не огорожен, отсутствует перегородка, которая бы препятствовала допуску в горячий цех несовершеннолетних. Рекомендуются оценить возможность монтажа перегородки, исключив свободный доступ третьих лиц в горячий цех.

4. Книга (журнал) отзывов и предложений не находится в свободном доступе, необходимо исправить данное нарушение.

5. 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 имеет инфекционных заболеваний, установить невозможно. Необходимо устранить выявленные нарушения.

6. В штате отсутствует такой административный работник как «заведующая производством», которая организует и отвечает за работу поваров и иных работников столовой, отвечает за соблюдение требований законодательства об организации услуг питания и т.д., согласно должностной инструкции. Что является нарушением условия заключенного Договора на организацию питания, а именно п. 4.2.17. Зав. производством была уволена с 27.02.2023 года и по день проверки не вышел на объект «школьная столовая» новый сотрудник. В кратчайшие сроки необходимо устранить нарушение условий Договора.

7. В «Гигиеническом журнале (сотрудники)» нет подписей ответственного сотрудника об осмотре и допуске к работе, что является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить выявленные нарушения.

8. На момент проверки ложки и вилки не были промыты, имели следы жира, что является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить выявленные нарушения.

9. В момент проверки была замерена температура на накрытых столах (дистанционным термометром) напиток (чай с молоком) имел температуру 27.3°C, второе

блюдо (картофельное пюре и рыбное суфле) имело температуру 27,9°C, что является недостаточной температурой для горячего питания. Была измерена температура пюре на раздаче термометром со щупом, температура составила 57,9°C, что значительно ниже температурной нормы, прямо установленной в СанПиН (должна быть не ниже 65°C). Необходимо устранить выявленные нарушения и контролировать температуру подаваемых блюд.

10. Не проводится своевременная уборка обеденного зала. В момент проверки пол в столовой был грязный, около стола с остатками пищи пол был влажный, и ребенок упал и ударился о мебель. Грязь в обеденном зале является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить выявленные нарушения, поддерживать чистоту и безопасность в обеденном зале.

11. Абсолютно все сотрудники столовой при накрытии на столы, выдаче порций работали без средств индивидуальной защиты (без СИЗ: масок и перчаток), даже после сделанного замечания, СИЗ не использовались. Это является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить выявленные нарушения.

12. Питьевой режим в столовой обеспечен питьевым фонтаном, обслуживание которого по договору осуществляет ООО «КОП». На момент проверки кнопка пуска воды в фонтанчике сломана, вода стекает на пол, что нарушает гигиеническую и физическую безопасность детей. Необходимо устранить выявленные нарушения. Питьевой режим, согласно требованию СанПиН не соблюден.

13. К договору на обслуживание питьевого фонтана ООО «КОП» со сторонней организацией нет актов, подтверждающих замену фильтров воды. Необходимо устранить выявленные нарушения.

14. По мнению, членов Рабочей группы и представителя ООО «КОП» пюре и рыбное суфле были очень пересолены. Суфле имело привкус несвежей рыбы. Готовить блюда требуется в строгом соответствии с технологическими картами, не допускать чрезмерного употребления соли.

15. В пюре был обнаружен волос, что является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо не допускать данные нарушения.

16. Индекс несъедаемости среди учащихся начальной школы, принимавших завтрак, **оказался очень высоким, выше 95 %**. На данный показатель в значительной степени, на взгляд Рабочей группы, могло повлиять: недостаточная температура и пересоленные блюда, посторонние предметы в пюре (волос), низкие органолептические свойства блюд.

17. Не представлены технологические карты приготовления блюд к четырех-недельному меню. Отсутствие технологических карт является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить выявленные нарушения.

18. Не представлено 4-недельное меню, которое является приложением к договору на оказание услуг по организации питания в период с 10.01.2023 года по 29.12.2024 года в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 76 с углубленным изучением отдельных предметов». Обязанность по разработке 4-х недельного меню предусмотрена пунктом 4.2.5. указанного Договора. Принятое по Договору обязательство не выполняется. Необходимо устранить выявленные нарушения.

19. 4-х недельное меню, которое является приложением к договору на оказание услуг по организации питания в период с 10.01.2023 года по 29.12.2024 года в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 76 с углубленным изучением отдельных предметов, должно размещаться на информационном стенде и на сайте школы. Необходимо устранить выявленные нарушения.

20. К представленному договору с ООО «Дез-комплект» на проведение дезинфекции и дератизации, отсутствует график проведения дезинфекции и дератизации, нет возможности установить, когда проводилась предыдущая обработка и когда запланирована следующая. В

акте выполненных работ, не указаны средства, которыми проводилась дезинфекция и дератизация, поэтому не возможно установить его класс безопасности и допустимость для использования в школе. Необходимо устранить выявленные нарушения.

21. Согласно докладным запискам ответственного за питание, журналу бракеража готовой продукции и актам замены продукции, практически ежедневно заменяются блюда из 4-х недельного цикличного меню. Фактическое меню на день, не соответствует цикличному меню, что является нарушением СанПиН. Необходимо доработать цикличное меню на предмет его выполнения, не допускать регулярной замены блюд.

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

23. ООО «КОП» в нарушение требований СанПиН не представил разработанную систему безопасности питания в соответствии с нормами системы пищевой безопасности ХАССП для предприятий школьного питания и подтверждения, что согласно ей, осуществлять производственный контроль. Система ХАССП гарантирует, что дети получают правильное питание, сбалансированное по составу и включающее продукты, подходящие их возрасту, а условия приготовления безопасны. Если у оператора питания осуществляется производственный контроль, то система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производственного процесса (от приемки сырья до реализации готовой продукции). Необходимо устранить выявленные нарушения.

24. Журнал бракеража готовой продукции ведется с грубейшими нарушениями требований СанПиН:

- С начала текущего учебного года и до 06.02.2023 журнал бракеража вообще не велся, невозможно установить выдавалась детям безопасная и качественная готовая продукция;
- в журнале бракеража готовой продукции присутствуют подписи 1 или двух членов бракеражной комиссии;
- в журнале отсутствует приказ (копия приказа) о бракеражной комиссии;
- снятие бракеража в момент проверки проводилось после накрытия на столы, т.е., по сути, сначала детям выдавались порции, накрывались столы, а потом производилось снятие проб;
- согласно актам проверок (оценочным листам) родительского общественного контроля, журнал бракеража постоянно отсутствует, для ознакомления родителей не предоставляется, допущена ли к выдаче готовая продукция родители установить не имеют возможности;
- в состав бракеражной комиссии входит ответственный по питанию от школы, который постоянно пишет замечания в бракеражный журнал по качеству готовой продукции, однако несмотря на данные замечания по неудовлетворительной оценке качества готовой продукции, продукция детям все-таки выдается;
- существуют периоды, когда сотрудники столовой запрещают ответственному за питание от школы, снимать бракераж готовой продукции;
- журнал не прошит, не скреплен подписью ответственного лица и печатью общества.

В соответствии с п. 4.2.16 указанного в настоящем Протоколе Договора на организацию питания, ООО КОП приняло на себя обязательство проводить ЕЖЕДНЕВНО бракераж готовой продукции с участием представителей администрации образовательного учреждения. Обязательство ООО КОП не исполняет, кроме того чинит препятствия к осуществлению снятия бракеража представителем администрации школы. И даже прячут журнал бракеража от представителя школы, тем самым вынуждая ее вести свое некое подобие бракеражного журнала. Требуется надлежащим образом выполнять принятые на себя по Договору обязательства и устранить имеющиеся нарушения.

25. В бракеражном журнале вместо оценки органолептических свойств готовых блюд ставится однотипный штамп «Соответствует органолептике», а далее рядом второй однотипный штамп «разрешено». Что является нарушением требований ГОСТа 31986-2012 «МЕТОД ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ». Устранить нарушение. Обязать ООО КОП осуществлять органолептическую оценку готовых блюд в соответствии с критериями, установленными в ГОСТе 31986-2012 «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. При этом, пункт 4.6. ГОСТа содержит критерии качества блюд. Бракераж снимать ежедневно и своевременно с завтрака, обеда, полдника.

26. С 20.02.2023 не ведется журнал скоропортящейся продукции, что является грубым нарушением требований СанПиН. Когда журнал ведется, то заполняются не все столбцы формы. Невозможно установить, когда и откуда поступила продукция (сырье) для последующей переработки в готовую продукцию. Например, согласно меню детям ранее были выданы котлеты, о которых отсутствует информация в журнале, нет возможности установить, насколько были соблюдены сроки годности продукции и её производитель, что является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить и не допускать выявленные нарушения.

27. Зона раздачи не ограждена от зоны гигиенической обработки рук обучающимися.

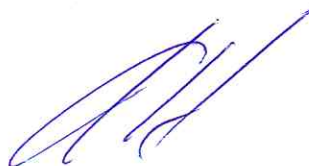
28. Мебель в обеденном зале (скамьи) имеют повреждения поверхности, сколы и трещины, что не позволяет качественно обрабатывать поверхности и нарушает требования СанПиН. Необходимо устранить выявленные нарушения.

29. Было проведено взвешивание одной из порций блюд. Вес не соответствовал заявленному в меню: картофельное пюре в меню 150 гр, фактически – 118 гр, рыбное суфле в меню 130 гр, фактически 150 гр, вес контрольного блюда так же не соответствовал весу, заявленному в меню (фактически был меньше), что является нарушением норм СанПиН. Необходимо не допускать выявленные нарушения.

30. Согласно докладным ответственного за организацию питания от школы, несколько раз выявлялись случаи нехватки порций для всех детей. Данная ситуация возникает поскольку в нарушение условий договора на оказание услуг по организации питания в период с 10.01.2023 года по 29.12.2024 года в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 76 с углубленным изучением отдельных предметов», ООО «КОП» не установил (не организовал) автоматизированный учет питания школьников.

31. Согласно акта проверки (оценочный лист) от 12.01.2023 родительского общественного контроля выявлен случай выдачи детям просроченного продукта (хлеб, дата изготовления 09.01.2023, срок годности 3 дня), что является грубым нарушением норм СанПиН. Необходимо устранить и не допускать выявленные нарушения.

Директор МАОУ СОШ № 76
с углубленным изучением
отдельных предметов



И.А. Климовских

ОУ № 76, претензия

МАОУ СОШ № 76

Ср 19.04.2023 13:45

Кому:kop.polevs@yandex.ru <kop.polevs@yandex.ru>;

Вложений: 1 (1 МБ)

Претензия.pdf;

С уважением Климовских И.А.

62002681215445 1 X 10.00
2513 (3.00 руб.) Марка Орлы =10.00_Г

62002681215445 1 X 3.00
2985 (3.50 руб.) Марка Орлы =3.00_Г

62002681215445 1 X 3.50
e-mail Почты России: =3.50_Г
client@russia.prost.ru

Сайт Почты России: www.russia.prost.ru

ПОЛУЧЕНО: 66.50
БЕЗНАЛИЧНЫМИ
ДО ПОЧТЫ БЕЗ НАС
ДО ПОЧТЫ РОССИИ"
620026-Г ЕКАТЕРИНБУРГ, Декабристов, 16/18
МЕСТО РАСЧЕТА ОП 620026
19.04.2023 14:52 СЗНККТ-077486 ОПС 620026
Кассир: Оператор связи 1 класса (ОПС) ФА:23074
Кассир: Анастасия Васильева
КАССОВЫЙ ЧЕК ПРИВЯЗАН
СНО: ОПС
Сайт ФНС: www.nalog.gov.ru
РН ККТ: 0004890911015608
ФН: 89660440301950298 СМЕНА: 317
Тел. покупателя: *796506320937
ИНН: 7724490000 ФП: 3673273377



Касса № 620026-04

ККТ: 0004890911015608 19.04.2023 14:52 ИНН 7724490000

НОМЕР СМЕНЫ: Кассир, оператор Нотикова А.В. 317

Номер квитанции: Прием: РПО внутреннее Нотикова А.В. Прол296775

Именно Заказное РПО №: 62002681215445 Наземный

Способ оплаты: Наличный Тариф за переводы: 66.50 руб. (оплата

Марками ООО КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кому: ООО СВЕРДЛОВСКАЯ, 2-й

Кудявский, Черемухи, д. 16, кв. 16, пом. 2-37

Абон. номер: +7 (960) 632-09-37

Данный документ не является фискальным

Касса № 620026-04

Операция с картой: оплата услуг

Дата и время совершения операции: 19.04.2023 14:52:29

Оператор: Нотикова Анастасия Васильевна

Карта: 6059 Идентификатор: POS-Терминала: 62002604

Код авторизации: 338164

Номер операции: 29614178120

АИД: A000000581010

АИД: A000000581010 / Тегш-ID-L037058P

АИД: 8080008000 / Тегш-ID-L037058P

АИД: 8080008000 / Тегш-ID-L037058P

АИД: 8080008000 / Тегш-ID-L037058P

АИД: 8080008000 / Тегш-ID-L037058P