

В ходе плановых проверок Кызыл-Озекской, Подгорновской, Верх-Карагужской школ Майминского района, при проведения контроля качества организации питания школьников установлено, что на пищеблоках указанных школ, где осуществляет деятельность по организации питания предприниматель Малчинова Людмила Китовна не обеспечено выполнение обязательных требований законодательства.

В ходе проверок установлено, что в Кызыл-Озекской СОШ допущен прием и реализация сливочного масла без документов, подтверждающих его качество и безопасность. В результате проведенной экспертизы, установлено, что данный продукт фальсифицированный, не соответствует гигиеническим требованиям по показателям подлинности по жирно-кислотному составу.

Допущено хранение готовых блюд до момента раздачи более 3,5 часов, это способствует быстрому массивному размножению микробов в блюдах, употребление в пищу может повлечь распространение острых кишечных инфекций, пищевых отравлений.

Результаты лабораторного контроля свидетельствуют о небезопасном качестве питания школьников: в смывах с кастрюли «соус», разноса для стаканов обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что гигиеническим нормативом не допускается. Работниками пищеблока не соблюдается правила личной гигиены: в смыве с рук повара обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

В Подгорновской СОШ за 9 дней в рационе питания установлен дефицит молока на 58%, творога на 53%, сыра на 78 %, кисломолочных продуктов на 46 %, яиц на 34 %, масла сливочного на 12%, фруктов свежих на 64 %. Калорийность питания детей составила 72% от требуемой и то за счет избытка в школьном рационе высокоуглеводных продуктов – (крупы дети получили на 132%, макаронные изделия на 32% больше нормы).

В Верх-Карагужской ООШ вместо молока используется заменитель молока на основе растительных жиров, запрещенный в питании детей, при этом, по представленным счет-фактурам, принято молоко натуральное.

Питание обучающихся Майминского района, осуществляется в соответствии с

подложным меню, не согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай, в котором занижена масса порций мясных блюд, гарниров, салатов. Только один раз в 10 дней в меню присутствуют: творог, фрукты, свежие овощи, кисломолочные продукты, рыба, курица, сыр, яйцо, при норме 2-3 раза в неделю.

За выявленные грубые нарушения действующих санитарных норм индивидуальный предприниматель привлечена к административной ответственности ч.1 ст.14.43 и ст.6.6 КоАП РФ, наложены штрафы на общую сумму 40 тыс.руб., вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Главе администрации Майминского района предложено принять меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания детей, организовать муниципальные проверки деятельности школьных пищеблоков Майминского района.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай призывает руководителей образовательных учреждений, повысить эффективность проводимого контроля за соблюдением санитарного законодательства при организации питания учащихся. Следует помнить, что передача на аутсорсинг услуг питания в образовательном учреждении не освобождает руководителя учреждения от необходимости проведения контроля. Контроль и ответственность сторон устанавливаются на основании договора и нормативно-правовых актов Российской Федерации. При этом согласно требований Федерального закона «Об образовании» именно руководитель несет ответственность в случае серьезных нарушений, негативно отразившихся на здоровье детей.

Также обращаем внимание родителей на то, что в соответствии с требованиями современного законодательства, плановые проверки образовательных организаций проводятся лишь один раз в год. Поэтому для предупреждения нарушений законодательства в школьных столовых, с целью сохранения здоровья детей родителям необходимо проявлять особую бдительность и смелее участвовать в проведении родительского контроля за питанием детей в образовательных учреждениях.