

ПРИКАЗ	Номер документа	Дата составления
	66	08.02.2019

О недопущении нарушений санитарно-эпидемиологического режима в общеобразовательных учреждениях Асекеевского района

В период с 22.01. по 29.01.2019 года установлены случаи заболеваемости обучающихся МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2» муниципального образования Ясненский городской округ во время осуществления учебно-воспитательного процесса.

В государственное бюджетное учреждение здравоохранения "Городская больница" г. Ясного были госпитализированы 7 обучающихся с диагнозом пищевое отравление.

По информации Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, причиной отравления детей послужили грубые нарушения санитарного законодательства на школьном пищеблоке в части соблюдения технологического процесса и противоэпидемического режима.

Результаты санитарно-бактериологических исследований свидетельствуют о наличии бактерий группы кишечной палочки в смывах с инвентаря на школьном пищеблоке.

На основании вышеизложенного, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям общеобразовательных учреждений:

1.1. Принять действенные меры по недопущению нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в подведомственных общеобразовательных организациях, по предупреждению возникновения массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Срок: постоянно.

1.2. Обеспечить эффективный и регулярный контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно-эпидемиологического режима в общеобразовательных организациях.

Срок: постоянно.

1.3. Создать условия для обеспечения обучающихся качественным, полноценным питанием.

1.4. Усилить персональный контроль за организацией питания обучающихся, реализацией образовательной программы "Разговор о правильном питании".

1.5. Не допускать посещение школьных пищеблоков сотрудниками контролирующих органов без специальной санитарной одежды.

Срок: постоянно.

2. Утвердить график проверок общеобразовательных организаций по вопросу соблюдения требований санитарных правил и нормативов к организации питания обучающихся согласно приложению № 1 в период с **12 по 23 февраля 2019 года**.

Уполномоченным лицам отдела образования при проведении проверок руководствоваться рекомендациями министерства образования области согласно приложению № 2.

3. Заместителю руководителя отдела образования Брусилу А.В.:

3.1. Организовать проведение производственного совещания с участием представителей Роспотребнадзора, органов здравоохранения (по согласованию) **25 февраля 2019 года**.

3.2. Организовать собеседование с руководителями общеобразовательных организаций на знание санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся по графику согласно приложению № 3.

3.3. Осуществлять мониторинг качества оказания услуг по организации школьного питания, в том числе удовлетворенности участников образовательных отношений ассортиментом, качеством готовых блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на пищеблоках (Срок: ежемесячно, в течение учебного года).

3.4. Направлять информацию в территориальные отделы Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, министерство образования о случаях выявления нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся, в том числе связанных с поставками некачественной пищевой продукции, срывом поставки продуктов в общеобразовательные организации (Срок: постоянно).

3.5. Обеспечить создание на уровне муниципального образования общественного совета с привлечением родителей (законных представителей) для осуществления контроля за организацией питания и здоровьесбережения обучающихся и воспитанников образовательных организаций (Срок: до 18 февраля 2019 года).

3.6. Представить информацию об итогах проверок в министерство образования Оренбургской области в срок до 11 марта 2019 года.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель отдела



Р.М. Гильманова

С приказом работники ознакомлены:

ГРАФИК

проверок общеобразовательных организаций по вопросу организации школьного питания, соблюдения требований санитарных правил и нормативов в образовательных учреждениях района в период с **12 по 23 февраля 2019 года**

№ п/п	Наименование образовательной организации	Дата проведения	Время проведения	Ответственный
1.	МБОУ Асекеевская НОШ	13.02.2019	10.00	Сафиуллин Р.Р.
2.	МБОУ Асекеевская СОШ	13.02.2019	12.00	Брусилов А.В.
3.	Асекеевская ООШ-филиал	13.02.2019	14.00	Леонтьева М.Ф.
4.	Мартыновский филиал	14.02.2019	12.00	Брусилов А.В.
5.	Мочагаевский филиал	14.02.2019	14.00	Брусилов А.В.
6.	МБОУ Воздвиженская СОШ	16.02.2019	10.00	Брусилов А.В.
7.	МБОУ Заглядинская СОШ	13.02.2019	12.00	Галявеева М.Ю.
8.	Баландинская СОШ-филиал	13.02.2019	10.00	Галявеева М.Ю.
9.	МБОУ Красногорская СОШ	16.02.2019	13.00	Брусилов А.В.
10.	МБОУ Кутлуевская СОШ	19.02.2019	10.00	Кирилов В.П.
11.	МБОУ Лекаревская СОШ	18.02.2019	10.00	Ноздрин М.В.
12.	МБОУ Новосултангуловская СОШ	18.02.2019	14.00	Сафиуллин Р.Р.
13.	МБОУ Рязановская СОШ	16.02.2019	11.00	Ноздрин М.В.
14.	МБОУ Старокульшариповская СОШ	16.02.2019	12.00	Сафиуллин Р.Р.
15.	МБОУ Старомукменевская СОШ	18.02.2019	10.00	Сафиуллин Р.Р.
16.	МБОУ Троицкая СОШ	15.02.2019	10.00	Султанова Г.Ш.
17.	Аксютинская ООШ – филиал	15.02.2019	11.00	Султанова Г.Ш.
18.	Юдинский филиал СОШ	15.02.2019	14.00	Султанова Г.Ш.
19.	МБОУ Чкаловская СОШ	12.02.2019	10.00	Брусилов А.В.
20.	МБОУ Яковлевская СОШ	14.02.2019	10.00	Кирилов В.П.

ГРАФИК
проведения собеседования с руководителями общеобразовательных организаций
района на знание санитарно-эпидемиологических требований к организации питания
обучающихся

№ п/п	Наименование образовательной организации	Дата проведения	Время проведения	Примечание
21.	МБОУ Асекеевская НОШ	25.02.2019	10.00	
22.	МБОУ Асекеевская СОШ	25.02.2019	10.00	
23.	Асекеевская ООШ-филиал	25.02.2019	10.00	
24.	Мартыновский филиал	25.02.2019	10.00	
25.	Мочагаевский филиал	25.02.2019	10.00	
26.	МБОУ Воздвиженская СОШ	25.02.2019	12.00	
27.	МБОУ Заглядинская СОШ	25.02.2019	12.00	
28.	Баландинская СОШ-филиал	25.02.2019	12.00	
29.	МБОУ Красногорская СОШ	25.02.2019	12.00	
30.	МБОУ Кутлуевская СОШ	25.02.2019	11.00	
31.	МБОУ Лекаревская СОШ	25.02.2019	10.00	
32.	МБОУ Новосултангуловская СОШ	25.02.2019	11.00	
33.	МБОУ Рязановская СОШ	25.02.2019	11.00	
34.	МБОУ Старокульшариповская СОШ	25.02.2019	11.00	
35.	МБОУ Старомукменевская СОШ	25.02.2019	11.00	
36.	МБОУ Троицкая СОШ	25.02.2019	12.00	
37.	Аксютинская ООШ – филиал	25.02.2019	12.00	
38.	Юдинский филиал СОШ	25.02.2019	12.00	
39.	МБОУ Чкаловская СОШ	25.02.2019	11.00	
40.	МБОУ Яковлевская СОШ	25.02.2019	11.00	

ПЕРЕЧЕНЬ

документов, необходимых для организации проверки школьного питания

В общеобразовательных учреждениях должны быть в наличии и аккуратно оформлены следующие документы:

– программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания (экспертами делается снимок или предоставляется электронная версия);

– цикличное меню, согласованное Роспотребнадзором, ежедневное меню (экспертам предоставляется электронная версия цикличного меню и ежедневного за последние 2 недели или копии);

– личные медицинские книжки работников столовой и своевременность прохождения медицинских осмотров работниками;

– журнал здоровья и своевременность записей в нем;

– журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и записей в нем (экспертами делаются фотоснимки записей в журнале по молокопродуктам, мясопродуктам, яйцепродуктам за последние 10 дней);

– журнал бракеража готовой кулинарной продукции и своевременность записей в нем (экспертами делаются фотоснимки последних записей в журнале за последние 10 дней);

– журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и своевременность записей в нем (экспертами делаются фотоснимки записей в журнале за последние 10 дней);

– журнал учета температурного режима холодильного оборудования и своевременность записей в нем;

– ведомость контроля за рационом питания (экспертами делаются фотоснимки записей за последние 10 дней);

– сертификаты соответствия, сроки их действий и соответствие СанПиН (экспертам предоставляются копии документов по мясопродуктам, рыбопродуктам, яйцепродуктам, мясо птицы, колбасным изделиям);

– ветеринарные свидетельства (экспертам предоставляются копии документов по мясопродуктам, рыбопродуктам, яйцепродуктам, мясо птицы, колбасным изделиям);

– акты фитосанитарного контроля (на импортные картофель, овощи, фрукты, соки);

– удостоверения качества на продовольственное сырье;

– утвержденные технологические карты;

– действующие договора по дезинфекции и дератизации (делаются фотоснимки или копии);

В ходе мониторинговых выездов проверяется:

– внедрение системы электронных безналичных расчетов;

– проводится ли контроль за качественным и количественным составом рациона питания, имеются ли в наличии пищевые продукты с истекшими сроками хранения;

– соответствие санитарного состояния помещений столовой, оборудования и производственного инвентаря (предоставляется копия последнего акта проверки пищеблока специалистами Роспотребнадзора (делаются фотоснимки помещений столовой, процесса приготовления блюд; приема пищи учащимися);

– осуществляется ли лабораторный контроль поступающего продовольственного сырья (делаются фотоснимки или копии протоколов исследований);

– выделяются ли денежные средства на проведение лабораторных исследований, испытаний, прохождение медицинского осмотра и гигиенической подготовки работников столовых (делаются снимки или копии плана и протоколов исследования, указывается сумма выделенных денежных средств, а также потребность в них для 100% выполнения лабораторных исследований по СанПиН);

– проводится ли анализ качества питьевой воды 2 раза в год (предоставляется копия протокола исследования);

– проводится ли работа по пропаганде здорового питания, обучение учащихся по образовательным программам (начать работу в данном направлении, если на сегодняшний день она не проводилась).

Типичные ошибки, выявляемые экспертами Минобрнауки в ОО

Отсутствуют образовательные программы по обучению учащихся основам здорового питания, не проводятся мероприятия по пропаганде здорового питания с детьми и их родителями.

Имеются помарки в бракеражных журналах, не проставлено время приготовления пищи.

Согласно данным, полученным при выезде специалистов, общеобразовательные организации **не проводят своевременное сервисное и техническое обслуживание технологического оборудования**, установленного на пищеблоках школьных столовых, вследствие недостатка денежных средств. Несоблюдение графика проведения технического и сервисного обслуживания технологического оборудования способствует преждевременному выходу оборудования из строя, что может привести к аварийным ситуациям на производстве и другим проблемам:

1. Невозможность готовить полноценный рацион школьного питания в пищеблоке ведет к вынужденной замене горячей пищи буфетной продукцией.

2. Ремонт вышедшего из строя оборудования влечет более существенные, чем на техобслуживание, расходы, которые не всегда можно покрыть из бюджета организации.

3. Необходимость оперативной замены оборудования, на что также не всегда есть средства.

Согласованное примерное меню **не содержит информацию о витаминах и минеральных веществах**. Организуется всего один прием пищи, в то время как требованиями пункта 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08, предусмотрена организация двухразового питания.

Фактические меню в ОО не соответствуют примерным меню и не содержат информацию об энергетической и пищевой ценности приготовляемых блюд.

Фактическое меню не совпадает с примерным циклическим меню, указанным в контракте, как по блюдам, так и по ценам на блюда.

Такой порядок может привести к снижению качества и количества выдаваемых блюд и продуктов в сравнении с аукционной документацией.

Фактические цены, указанные в товарно-транспортных накладных, выше цен в спецификациях к договорам.

Договор на поставку продуктов питания заключен без проведения процедуры торгов. Отсутствует цена договора. Количество поставляемого товара в договоре отсутствует. В договоре Заказчиком не конкретизируются требования к качеству поставляемых продуктов, что может привести к поставкам продуктов низкого качества и пищевой ценности. Фактические цены, указанные в товарно-транспортных накладных, выше цен в спецификациях к договорам.

В договорах требования к остаточным срокам годности отсутствуют, что может привести к поставкам продукции, сроки годности которой могут истечь до ее реализации. Спецификацией договора предусмотрена поставка продуктов, не допустимых для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (например, майонез, кетчуп). Отдельные договоры не содержат сроков замены некачественных товаров, а в договорах с указанием сроков замены такие сроки неоправданно велики (5 дней), что может привести к срывам организации питания.

При фактическом посещении ОО выявлено, что **программы производственного контроля не в полной мере соответствуют требованиям санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01».**

В проверенных ОО журнал **«Ведомость контроля за рационом питания» не ведется** (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования").

Выявлен ряд недостатков и по **ведению журнала «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья»** (не проставляется время приема пищевых продуктов; указывается номер товарно-транспортной накладной, а не номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта; не проставляется время фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням).

Не представлены к проверке **«Журналы проведения витаминизации третьих и сладких блюд».**

Отмечается, что выдается аскорбиновая кислота по 2 г на каждого обучающегося в день (суточная норма потребления 60-70 мг).

В общеобразовательных организациях слабо организована работа по приему продовольственного сырья. Согласно представленным документам, подтверждающим качество и безопасность пищевых продуктов, выявлено отсутствие сертификатов соответствия и ветеринарных свидетельств на некоторые виды продовольственного сырья, особенно скоропортящегося.