**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

**САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКАЯ КОМИССИИЯ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 17**

15 декабря 2022 год

**«О дополнительных мерах по улучшению качества питания детей начальных классов общеобразовательных учреждений Темрюкского района»**

Санитарно-противоэпидемическая комиссия, заслушав доклад территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Темрюкском районе о результатах проверки организации горячего питания учащихся 1-4 классов образовательных учреждений Темрюкского района отмечает следующее.

Во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 г. № Пр-1665, на основании приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» территориальным отделом в ноябре 2022 года проведены мероприятия по контролю в отношении ООО «Комбинат питания «КК» (24 объекта).

В ходе мероприятий по контролю в отношении ООО «Комбинат питания «КК» выявлены нарушения санитарного законодательства в организации и качестве питания детей, не исполняются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. [постановлением](https://internet.garant.ru/#/document/12176376/entry/0) Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32):

- утвержденное руководителем ООО «Комбинат питания КК» 10-ти дневное меню (завтраков, обедов) для категории детей 7-11 лет не задействовано; фактически ежедневное меню не соответствует утвержденному и технологическим картам;

- изготовление продукции осуществляется не в соответствии с технологическими картами, по результатам проведенных лабораторных испытаний по определению энергетической ценности готовых блюд, отобранных в столовых общеобразовательных организаций установлено несоответствие энергетической ценности готовых блюд – из 47 отобранных проб 47 не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- в 15 школьных столовых из проверенных 24 вес порций указанный в ежедневном меню (размещено в обеденном зале), не соответствует весу порцию в ТТК, в утвержденном меню – занижен вес порций в 6 столовых, завышен вес порций в 9 столовых;

- в помещениях пищеблока установлено наличие насекомых - мухи, пауки, комары (столовая МБОУ СОШ № 4, МБОУ СОШ № 3, МБОУ СОШ № 20, МБОУ СОШ № 18, МБОУ СОШ № 17);

- на открывающихся фрамугах окон производственных помещений пищеблока отсутствуют противомоскитные сетки (МБОУ СОШ № 3);

- для продовольственного (пищевого) сырья в организации общественного питания используется разделочный инвентарь не имеющий маркировки (МБОУ СОШ № 3);

- допускается совместное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (МБОУ СОШ № 3);

- в производственных помещениях столовых МБОУ СОШ № 3, МБОУ СОШ № 20, МБОУ СОШ № 8, МБОУ СОШ № 18, МБОУ ООШ № 14 некачественно проводится ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (элементы строительных конструкций (потолки, стены) производственных помещений пищеблока покрыты паутиной, пылью (под оборудованием скопление пыли, паутины и др.);

- холодильное оборудование для хранения пищевой продукции не оборудовано - контрольными термометрами (МБОУ СОШ № 20);

- допускается использование не исправного осветительного оборудования, часть осветительного оборудования пищеблока не очищено от грязи, один светильник в мясном цехе не имеет защитного плафона (МБОУ СОШ № 8);

- столовые приборы (ложки, вилки) перед раздачей не высушены - столовые приборы в кассетах на раздаче мокрые (МБОУ СОШ № 8);

- на пищеблоке не достаточно столовой посудой – закуска (холодное блюдо) подаются на общей тарелке (МБОУ СОШ № 21, МАОУ СОШ № 13, МБОУ СОШ № 2, МБОУ СОШ № 16, МБОУ СОШ № 22);

- покрытие стеллажа для хранения чистой столовой посуды в моечной посуды не устойчиво к действию моющих и дезинфицирующих средств - стеллаж для хранения чистой столовой посуды со следами ржавчины (МБОУ СОШ № 21, МБОУ СОШ № 16);

- суточные пробы отбираются не от каждой партии приготовленной пищевой продукции (МБОУ СОШ № 2);

- емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств не промаркированы;

- не указано название средства, его концентрация, дата приготовления, предельный срок годности (МБОУ СОШ № 7);

- предприятие общественного питания для приготовления пищи не оснащено в достаточном количестве техническими средствами для реализации технологического процесса: технологическим оборудованием, посудой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, а именно цех для первичной и вторичной обработки овощей не оборудован производственными столами; в организации питания детей используется кухонная посуда дефектами и повреждениями – эмалированные ведра с маркировкой «I блюдо», «II блюдо», «фрукты» с большими сколами эмали (МБОУ СОШ № 7).

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных организациях Темрюкского района, улучшения качества приготовляемых блюд в школьных столовых, обеспечения безопасности питания детей, основываясь на положениях статьи 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-противоэпидемическая комиссия администрации Темрюкского района

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

**1. ООО «Комбинат питания КК» (генеральный директор Царенко М.С.):**

1.1. Организовать проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Срок: с 15.12.2022 г. и постоянно.

1.2. В организации питания детей использовать утвержденное меню для категории обучающихся 7-11 лет, рекомендованное к использованию и организовать питание детей в соответствии с утвержденным меню.

Срок с 15.12.2022 г. и постоянно.

1.3. Изготовление продукции осуществлять в соответствии с технологическими картами, не допускать завышения и занижения энергетической ценности готовых блюд.

Срок с 15.12.2022 г. и постоянно.

1.4. Обеспечить неукоснительное исполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. [постановлением](https://internet.garant.ru/#/document/12176376/entry/0) Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32) в части:

- обеспечить проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение проникновения в помещение синантропных насекомых;

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудовать легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

- обеспечить раздельное хранение и маркировку разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции, разделочный инвентарь должен иметь маркировку;

- во всех производственных помещениях пищеблоков общеобразовательных организаций ежедневно проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- холодильное оборудование для хранения пищевой продукции оборудовать контрольными термометрами;

- не допускать использование не исправного осветительного оборудования;

- перед раздачей столовые приборы (ложки, вилки) подавать вымыты и высушены;

- обеспечить на пищеблоке достаточный запас столовой посудой;

- суточные пробы отбирать от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

- на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств обеспечить наличие маркировки с указанием названия средства, его концентрации, дата приготовления, предельного срока годности;

- пищеблоки общеобразовательных организаций оснастить в достаточном количестве техническими средствами для реализации технологического процесса: производственными столами; кухонной посудой, стеллажами для хранения чистой столовой посуды без дефектов и повреждений.

Срок с 15.12.2022 г. и постоянно.

1.5 Обеспечить соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки пищевых продуктов.

Срок с 15.12.2022 г. и постоянно.

**2. Управлению образованием муниципального образования Темрюкский район, ООО «Комбинат питания КК»:**

2.1. Обеспечить производственные помещения пищеблоков общеобразовательных учреждений Темрюкского района исправными системами освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Срок с 15.12.2022 г. и постоянно.

2.2. Обеспечить устранениедефектов покрытия и повреждения внутренней отделки помещений пищеблоков, обеденных залов общеобразовательных организаций с целью проведения качественной уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Срок до 01.06.2023 г.

2.3. Обеспечить действенный контроль за питанием детей в части выполнения Примерного 10-дневного меню, фактического утвержденного меню, в том числе по массе порции.

Срок с 15.12.2022 г. и постоянно.

3. Территориальному отделу Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Темрюкском районе (начальник Г.Н.Севостьянова):

- усилить контроль за организацией питания учащихся в рамках действующего законодательства.

4. Об исполнении проинформировать ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Темрюкском районе.

Срок: до 25.12.2022 г.

5. Контроль за выполнением настоящего постановления оставляю за собой.

Председатель СПЭК

МО Темрюкский район,

заместитель главы

МО Темрюкский район О.В. Дяденко

Заместитель председателя СПЭК

МО Темрюкский район,

начальник ТО Управления

Роспотребнадзора по

Краснодарскому краю в

Темрюкском районе Г.Н. Севостьянова

Секретарь СПЭК

МО Темрюкский район,

начальник отдела по

социально-трудовым отношениям

администрации МО

Темрюкский район С.Н. Кондратьева