ИНФОРМАЦИЯ

о результатах проведенных проверок  Управлением образования и молодежной политики  администрации города Урай

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование объекта контроля | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждениеСредняя общеобразовательная школа №5 |
| Тема проверки | Организация питания в общеобразовательной организации и соответствие питания требованиям СанПиН. |
| Дата и номер приказа о проведении проверки | от 19.03.2018 года № 121 |
| Проверяемый период | С сентября 2017 по февраль 2018 г.г. |
| Цель проверки | Улучшение качества питания детей. |
| Срок проведения проверки | 27 -30.03.2018 |
| Дата и номер приказа об итогах проверки | От 17.04.2018 № 165 |
| Информация о выявленных нарушениях | 1. Санитарное состояние пищеблока не соответствует требованиям СанПиН;2. При приготовлении блюд используются продукты, не включенные в спецификацию к договору на оказание услуг питания, такие как «Маковая начинка», содержащая консерванты, искусственные ароматизатор и краситель и «Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром «Сгущенка», содержащие в составе заменитель молочного жира, что противоречит требованиям СанПиН;3. Мясо говядины, замороженное в блоках (производство ООО «Евросмарт» г.Полевской завезено без документа, подтверждающего качество и безопасность;4. Для каждого повара не предусмотрен способ сушки рук, что может привести краспространению инфекционных заболеваний;В целях соблюдения правил личной гигиены, в случае отсутствия электрическихполотенец (сушилок для рук), необходимо организовать наличие либо бумажныхполотенец, либо индивидуальных тканных полотенец для каждого сотрудника, сежедневной стиркой и маркировкой.5. Медицинским работником не ведется ведомость контроля за рационом питания. |