

31 октября специалисты Роспотребнадзора в Онгудайском районе участвовали в совещании по вопросам организации горячего питания школьников муниципалитета. В совещании приняли участие директора школ, интернатов и детских садов района.



Представляющая Роспотребнадзор начальник территориального отдела по району Нина Красикова рассказала о результатах проверок образовательных учреждений в новом учебном году. За первую четверть специалисты Санитарной службы провели 13 плановых проверок и 31 – внеплановую, по исполнению предписаний. Проведенные проверки выявили массу грубых нарушений в организации горячего питания, которые могут привести к возникновению инфекционных заболеваний. Необходимо также отметить, что, по-прежнему, основными проблемами при организации питания являются недобросовестность персонала, халатное отношение к исполнению своих должностных обязанностей.

«Большинство нарушений, выявляемых в ходе проверок, к сожалению, носят режимный характер и допускаются при отсутствии должного контроля со стороны руководителей», - отметила представитель Роспотребнадзора. По-прежнему в питании детей в некоторых организациях используют продукты без наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность, не соблюдают условия хранения продуктов, допускают в питание детей запрещенные продукты, колбасные изделия, сосиски, в состав которых, одним из основных компонентов, входит мясо птицы механической обвалки, (сосиски «Молочные» из мяса птицы изготовитель: ООО «Сибирская продовольственная компания» г. Новосибирск), нарушаются санитарные требования к отбору суточных проб – суточные пробы сохраняют менее 48 часов, допускаются отклонения от циклического меню. Обучающиеся не обеспечены набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренном в суточных наборах.

Так, при проверке школы в с.Каракол в питании детей использовали рыбу с кишечной палочкой, в Бичикту-бомской начальной школе - в холодильнике обнаружены гнилые огурцы. В детском саде «Урсулочка» с. Каракол детей накормили сосисками с наличием

соевого белка, красителей и ароматизаторов. В школе села Кулада бактерии кишечной палочки обнаружили на чистой посуде. В дошкольном интернате с. Купчегень «каша манная молочная» не соответствует фактическим значениям по массовой доле жира на – 49,8% и по калорийности на – 12,6%,. В начальной школе с. Большой Яломан каша геркулесовая не соответствует фактическим значениям по массовой доле жира на 68 % и по калорийности на 22,5%. Это свидетельствует о недовложении в кашу молока и масла. Представитель Роспотребнадзора заключила о существующей реальной угрозе здоровью детей при подобных нарушениях в питании.

Отмечено, что по каждому выявленному нарушению Роспотребнадзором приняты меры административного наказания к руководителям и должностным лицам. Однако наложение штрафа не исключает фактов угрозы здоровью школьников.

По итогам совещания руководителям образовательных учреждений поручили усилить контроль организации питания детей и соблюдения санитарных требований в подведомственных учреждениях. Отделу образования района поручено организовать ведомственный контроль за санитарно-техническим состоянием учреждений образования, обеспечением надлежащих условий обучения, проживания детей в интернатах и питания в образовательных учреждениях, а также принимать меры дисциплинарного воздействия к руководителям образовательных учреждений, вплоть до решения вопроса о соответствии занимаемой должности, при выявлении грубых нарушений.