

При проведении проверки организации питания в образовательных учреждениях города совместно с прокуратурой г.Горно-Алтайска установлены грубые нарушения санитарного законодательства, свидетельствующие об отсутствии контроля за организацией питания со стороны руководителей образовательных учреждений.

Так, в школах № 12, 5, 3, 4, специальной коррекционной школе 8-го вида нарушаются условия хранения продуктов, что может привести к их порче и к возникновению массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний среди учеников; с нарушениями проводится отбор суточных проб; бракеражной комиссией не проводится оценка качества приготовленных блюд второй смены, выдача готовой пищи осуществляется без снятия пробы.

В школе № 12 раковины для мытья рук у входа в столовой не оснащены мылом. В школе № 7 осуществляется хранение мяса, ягоды без сопроводительных документов. В школах № 8, 13 допускается предварительная заготовка и нарезка овощей накануне; не соблюдаются условия хранения суточной пробы, в школах № 13, гимназии № 3 осуществили хранение в холодильнике размороженной рыбы, прошедшая первичную обработку; в детском саду № 15 на пищеблоке осуществили хранение в морозильнике остатков фарша без указания времени приготовления, хранение продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей в дошкольных организациях (кетчуп, майонез, перец черный). В Кадетской школе № 4 хранили мясо без сохранения маркировочного ярлыка; не работает бракеражная комиссия. В гимназии №3 г.Горно-Алтайска не соблюдаются условия хранения суточной пробы, после отбора суточные пробы хранились в производственном цехе. Формально ведется журнал бракеража сырых продуктов. В детских садах № 11, № 4, № 7 осуществлялось хранение в холодильнике личных продуктов (остатки вяленой рыбы) персонала пищеблока. В специальной коррекционной школы 8-го вида допускается хранение овощей с признаками порчи (морковь, огурцы).

Кроме того, установлены вопиющие случаи хранения спиртных напитков на пищеблоках

образовательных учреждений (детские сады и школы),

Отдельной темой являются нарушения, выявленные на пищеблоках средних специальных учебных заведений, где нарушений гораздо больше.

В политехническом колледже принимали продукты без маркировочных ярлыков, использовали овощи прошлого года для приготовления салатов без термической обработки (салат из свежей капусты с морковью).

В Горно-Алтайском техникуме строительной индустрии и сервиса допускали хранение недоброкачественных продуктов (с плесенью), осуществляли хранение продуктов не допускающихся для реализации в образовательных учреждениях (копченое мясо, аджика, майонез, кетчуп, специи, кофе). Допускается уменьшение массы порций блюд, масса порции каши составляет 150 гр, при установленной – 200-250 гр. Персонал пищеблока не осматривается на гнойничковые заболевания. К работе допущен персонал пищеблока (без прохождения гигиенического обучения и аттестации. Бракеражная комиссия не работает.

Материалы проверки направлены в прокуратуру для принятия мер прокурорского реагирования.

Проверки организации питания в общеобразовательных учреждениях проводятся часто, однако количество выявленных нарушений не уменьшается, причем большинство нарушений имеют рукотворный характер и зависят, в первую очередь, от того, насколько добросовестно персонал пищеблоков подходит к выполнению своих должностных обязанностей. Практика показывает, что только усиление контроля за организацией питания со стороны администрации образовательных учреждений и осознание каждым должностным лицом того, что от качества питания напрямую зависит здоровье детей, способно положительно влиять на процесс организации питания в детских садах, школах и других учебных заведениях.