

Территориальным отделом Роспотребнадзора по Кош-Агачскому, Улаганскому районам закончена плановая проверка Комбината питания, обеспечивающего горячим питанием школьников Кош-Агачского района.

Во время проверки проинспектировано 27 столовых и пищеблоков образовательных организаций. При этом установлено, что на некоторых пищевых продуктах отсутствуют ярлыки (этикетки), что не позволяет определить их происхождение, дату выработки; производство некоторых блюд осуществляется не в соответствии с технологической картой; не соблюдаются условия хранения продуктов; не ведутся записи учета на продовольственное сырье в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, в трех пищеблоках при лабораторном исследовании воды выявлено ее несоответствие гигиеническим требованиям по содержанию колиформных бактерий, система вентиляции - в неисправном состоянии; туалетные комнаты не оснащены мылом и полотенцем для рук; дезинфицирующие средства приготовлены с нарушением инструкций. В детском саду в смывах были обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки).



По результатам проверки директор Комбината питания и сотрудники, непосредственно занимающиеся приготовлением пищи для детей, привлечены к административной ответственности. Нарушения разобраны на специальном совещании с участием представителей Роспотребнадзора, прокуратуры и директоров школ, уполномоченных на проведение контроля питания детей.

Роспотребнадзор по Республике Алтай обращает внимание руководителей организаций образования на необходимость строгого контроля соблюдения санитарных требований при организации питания детей, так как от качества и безопасности питания зависит

самое важное - здоровье школьников.