

Контроль за качеством и безопасностью питания в детских коллективах

Управление продолжает активную системную работу по реализации комплекса мер, направленных на обеспечение школьников полноценным и безопасным питанием.

В ходе проверок в 2021-2022 учебном году нарушения были выявлены в 49,4% школ (в 2020-2021 учебном году – 87,5%). В сравнении с предыдущим учебным годом в 1,9 раза уменьшилось количество выявленных нарушений санитарных правил, при этом факты нарушений зафиксированы во всех муниципальных районах и городских округах. Большинство нарушений (73%) относится к режимным моментам (уборка помещений пищеблока, нарушения режима мытья посуды, обработки инвентаря, работа сушилок для рук); 27% составляют нарушения по ведению документации, занижение объемов порций, нарушение условий хранения, технологии приготовления пищи. Отмечались случаи сокращения продолжительности перемен менее 20 минут для организации горячего питания обучающихся, заниженная температура горячих блюд на раздаче, несоответствие фактического меню согласованному.

По результатам лабораторного контроля в школьных столовых не соответствовало гигиеническим требованиям 1,3% проб готовых блюд по микробиологическим показателям (в 2020-2021 учебном году – 2,0%), 12,8% проб по калорийности (в 2020-2021 учебном году – 6,2%), выявлялись фальсифицированные пищевые продукты (масло сливочное, молоко, творог).

За выявленные нарушения в организации питания обучающихся составлено 682 протокола, наложены административные штрафы на сумму 2872,2 тыс. руб. Выдано 408 предписаний должностного лица об устранении выявленных нарушений и представления об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Улучшение вкусовых качеств приготавливаемой пищи, корректировка меню согласно предпочтениям детей в 2021-2022 учебном году способствовали снижению «индекса несъеданности» (удельный вес несъеденной пищи) в сравнении с предыдущим учебным годом: завтрак - с 4,2% до 3,1%, обеда - с 3,6% до 1,9% соответственно. Указанное свидетельствует об эффективности взаимодействия родительского сообщества с общеобразовательными организациями и организаторами питания.

Также контроль осуществлялся в отношении поставщиков пищевой продукции, организаторов питания, комбинатов школьного питания. В рамках контрольно-надзорных мероприятий проводились лабораторные исследования проб пищевых продуктов по микробиологическим, санитарно-химическим показателям, по показателям фальсификации и другие. Выявлялись пробы, не соответствующие обязательным требованиям. За выявленные нарушения в организации питания составлен 281 протокол, наложены административные штрафы на сумму 1187,2 тыс. руб.. Временно отстранялись от работы по причине несвоевременных периодических медицинских осмотров и гигиенического обучения 45 сотрудников.

В адрес производителей и поставщиков продукции, не соответствующей обязательным требованиям, направлены предписания о разработке программ мероприятий по предотвращению причинения вреда, принятии мер по недопущению оборота некачественной продукции, о прекращении действия деклараций о соответствии, о проверке достоверности информации. О результатах лабораторных испытаний проинформированы Управления Роспотребнадзора в соответствии с территориальной принадлежностью предприятий-изготовителей в установленном порядке. Также информация направлялась в правоохранительные органы для рассмотрения и принятия мер в пределах компетенции.

Управлением с целью создания здоровых стереотипов поведения и пищевых привычек среди детей и их родителей проводится организационная работа, в том числе проведение интерактивных мероприятий по формированию культуры здорового питания (конкурсы, рисование плакатов, флеш-мобы) в рамках контрольно-надзорных мероприятий. Продолжается обучение детей и их родителей по санитарно-просветительным программам «Основы здорового питания» с использованием программных средств.