

Государственное казенное учреждение Республики Башкортостан
«Управление социального питания»
450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, д.28, e-mail: gku@usprb.ru

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о результатах проведения оценки № 104

18 марта 2025г.
(дата и время составления заключения)

г. Уфа, Степана Халтурина, 28.

По адресу/адресам: 452320, Республика Башкортостан, г. Дюртюли, ул. Первомайская, 15в
(указать место проведения оценки)

На основании: Распоряжения № 104/2025 от 06.03.2025
(указать вид документа, его реквизиты (номер, дата))

была проведена плановая оценка в отношении:
(указать вид оценки: плановая/внеплановая)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Детский сад №7 «Звёздочка» г. Дюртюли муниципального района
Дюртюлинский район Республики Башкортостан
(МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли РБ)
(указать наименование бюджетного/казенного/автономного учреждения)

Дата и время проведения оценки:

«06» марта 2025 г. с 12 час. 20 мин. 13 час. 20 мин Продолжительность: 1 час
Общая продолжительность оценки: 1 рабочий день
(рабочих дней/часов)

С копией распоряжения о проведении оценки ознакомлен(ы):
Рахматуллина А.А. в 12 час. 15 мин.
(указать фамилию, инициалы, дата, время)

Лицо(а), проводившее оценку:

Шайнурова Гульшат Мадхатовна - главный специалист отдела мониторинга качества организации питания в учреждениях социальной сферы государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания»;

Зарифуллин Флер Мустакимович - ведущий специалист отдела мониторинга качества организации питания в учреждениях социальной сферы государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания»

(указать фамилию, имя, отчество (последнее – при наличии), должность лица (лиц), проводившего(их) оценку; в случае привлечения к участию в оценке экспертов, экспертных организаций указать фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении оценки присутствовали (заполняется в случае проведения оценки по месту нахождения бюджетного/казенного/автономного учреждения)

Рахматуллина Альфия Авдаховна, заведующий МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли РБ

Сведения о контракте (гражданско-правовом договоре):

Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ и ООО «Восток плюс» (спецификация приложена);

Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ и ООО «Мясторг» (спецификация приложена);

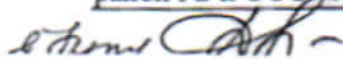
Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ и ООО «СиМ» (спецификация приложена);

Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» МР Дюртюлинский район РБ и ИП Харисова Г.К. (спецификация приложена);

Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ и ООО «Уфагормолзавод» (спецификация приложена);

Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ и ООО «Агидель» (спецификация приложена);

Договор № 30 от 29.01.2025г., между МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ и ООО «Аргатак» (спецификация приложена);



- «Кисель ГОСТ 18488-2000», изготовитель ООО ТПП «КОНСТАНТА», с содержанием в составе красителя Е122 (азорубин), который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей (поставщик ООО «СМ»);

3. Нарушения приложения № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – некорректное заполнение «Журнала бракеража готовой продукции» (время приготовления и время снятия бракеража совпадают);

4. Нарушения п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не соблюдены требования к оформлению и содержанию технологических документов на блюда и кулинарные изделия, входящие в рационы питания основного (организованного) меню (не во всех технологических картах прописана температура подачи готовых блюд, отсутствует ссылка на источник рецептуры);

5. Нарушение п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – на момент проведения мониторинга на складе хранения овощной продукции прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометр ВИТ-1) находится в неисправном состоянии, (фиксируются одинаковые показания сухого и увлажненного психрометра), что не позволяет проводить ежедневную регистрацию показателей влажности и температурного режима хранения пищевой продукции;

6. Нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 - для приготовления пищи используется посуда, изготовленная из материалов, не соответствующая требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств (используется кухонная алюминиевая и эмалированная посуда);

7. Нарушение табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 - недостаточное количество весового оборудования, для реализации технологического процесса (2ед.);

8. Нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – зоны и размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами (отсутствует вытяжка над моечными ваннами кухонной посуды);

9. Нарушение п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 - работа пищеблока осуществляется на продовольственном сырье. Планировка производственных помещений предприятия общественного питания, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, его конструкция, размещение и размер не обеспечивает работу на сырье. На предприятии не оборудован мясорыбный и овощной цех. Обработка поступающего сырья и изготовление полуфабрикатов производится в зоне моечной кухонной посуды;

10. Нарушение п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - при изготовлении блюд не обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую и биологическую безопасность: просеивание муки, замешивание теста производится в горячем цехе, что не обеспечивает биологическую и физическую (в том числе попадание посторонних предметов и частиц в пищевую продукцию) безопасность. На предприятии не предусмотрен мучной цех;

- в горячем цехе установлен тестомес;

- в зоне мытья кухонной посуды установлена мясорубка (МС).

(указать сведения о результатах оценки, в том числе о выявленных нарушениях условий государственного или муниципального контракта (гражданско-правового договора), заключенного бюджетным/казенным/автономным учреждением для организации питания, требований технических регламентов и нормативных документов, об их характере).

Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район Республики Башкортостан

(указать наименование бюджетного/казенного/автономного учреждения)

составляет 69% (2 уровень - средний)

По итогам оценки уровня организации социального питания в МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район Республики Башкортостан

(указать наименование бюджетного/казенного/автономного учреждения)

ГКУ РБ «Управление соцпитания» для повышения уровня организации питания в вышеуказанном учреждении Республики Башкортостан выданы следующие рекомендации:

1. Осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включая контроль за входящим продовольственным сырьем и пищевой продукцией, проведением лабораторных исследований качества и безопасности готовой продукции в рамках осуществления производственного контроля;

(указать предмет, дату и номер государственного или муниципального контракта (гражданско-правового договора), способ определения поставщика (подрядчика, исполнителя), срок исполнения государственного или муниципального контракта (гражданско-правового договора), наименование поставщика (подрядчика, исполнителя) государственного или муниципального контракта (гражданско-правового договора))

Оценка проведена в соответствии с Методикой оценки уровня организации питания в образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, организациях (учреждениях) культуры, расположенных на территории Республики Башкортостан, утвержденной приказом Государственного комитета Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей от 7 августа 2020 года № 270.

Предметом оценки являлись:

документы и материалы, связанные с организацией социального питания в учреждении Республики Башкортостан МБДОУ ДС №7 «Звёздочка» г. Дюртюли МР Дюртюлинский район РБ

(указать наименование бюджетного/казенного/автономного учреждения)

и представленные в ГКУ РБ «Управление сощпитания» от 17.02.2025г. № 110-исх. согласно описи документов и материалов, связанных с организацией социального питания в учреждении Республики Башкортостан (приложение 1 к настоящему заключению);

В ходе проведения оценки предоставленных документов по перечню согласно п. 6 Методики оценки уровня организации питания в образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, организациях (учреждениях) культуры, расположенных на территории Республики Башкортостан, утвержденной приказом Государственного комитета Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей от 7 августа 2020 года №270 выявлено:

- Не в полном объеме предоставлены документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (в том числе декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации продукции);

- В предоставленном «Примерном 4-х недельном меню МБДОУ Детский сад №7 «Звёздочка» г. Дюртюли», включены салаты из сырых овощей урожая прошлого года;

- Не соблюдены требования по проведению лабораторных исследований качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции в рамках осуществления производственного контроля (не в полном объеме предоставлены копии протоколов лабораторных испытаний);

- Не соблюдены требования к содержанию Программы производственного контроля:

- не прописаны процедура и периодичность оценки качества и безопасности поступающей пищевой продукции, продовольственного сырья по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком (производителем) в рамках осуществления производственного контроля;

- не прописаны формы документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля (журналы (бланки) контроля и учета).

В ходе проведения выездного мониторинга выявлено:

1. Нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590 - допускается прием пищевой продукции при нарушении требований пп. 18 п. 4.4 ст. 4 ТР ТС 022/2011 - на маркировочный ярлык «Кисель ГОСТ 18488-2000», изготовитель ООО ТПП «Константа», содержащий в составе краситель (азорубин Е122), не нанесена предупреждающая надпись: «содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»;

- маркировочный ярлык на «Хлеб пеклеваемый», изготовитель ИП Харисова Г.К. не соответствуют требованиям ст. 4 ТР ТС 022/2011 (на продукции при сроках годности 72 часа в «дате изготовления и упаковки» не указывается «час изготовления»);

- не соответствуют требованиям ст. 4 ТР ТС 022/2011 маркировочные ярлыки на «Мясо говядины, замороженное на кости», поставщик ООО «МЯСТОП» (отсутствует информация о количестве поступающей пищевой продукции (кг.);

2. Нарушения п. 8.1.9, приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – выявлено использование пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей;

2. При организации питания необходимо руководствоваться перечнем пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
3. Осуществлять контроль за качеством и полнотой заполнения «Журнала бракеража готовой продукции», согласно приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
4. Обеспечить хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем;
5. Технологические документы (технологические и технико-технологические карты) на блюда и кулинарные изделия, входящие в рационы питания основного (организованного) меню по оформлению, построению и содержанию, привести в соответствии стандартам, рекомендуемых ГОСТ 31987-2012. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей нового урожая. Овощи прошлогоднего урожая могут использоваться только после прохождения тепловой обработки;
6. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла необходимо оборудовать локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам;
7. Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырьевых полуфабрикатов и готовой продукции. Не допускать использование продовольственного сырья на пищеблоке, предназначенном для работы на полуфабрикатах, не имеющем цехового деления;
8. При изготовлении блюд, кулинарных и мучных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность;
9. Укомплектовать пищеблок весоизмерительными приборами согласно таблице 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 и «Минимальному перечню производственных помещений и оборудования в организациях социального питания в зависимости от типа пищеблока» Протокол от 30.06.2023г;
10. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды, инвентаря. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали.

Прилагаемые к акту документы:

Главный специалист

(должность)

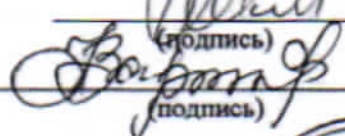
Ведущий специалист

(должность)

Директор

ГКУ РБ «Управление социального питания»

(должность)


(подпись)

(подпись)

Шайнурова Г.М.

(расшифровка подписи)

Зарифуллина Ф.М.

(расшифровка подписи)

А.Р. Асадуллина



фамилия, имя, отчество руководителя уполномоченного лица
(подпись, заверенная печатью (последнее - при наличии))