**МБОУ «Северокоммунарская СОШ»**

**С П Р А В К А**

**14 сентября 2020 года** **с.Сива**

**По организации питания обучающихся в МБОУ « Северокоммунарская СОШ»**

**Место образовательной деятельности Пермский Край 617258 Сивинский район п.Северный Коммунар ул.Полины Осипенко 4**

**Цель проверки:** Организация двух разового горячего питания учащихся 1-4 классов по краевой субсидии,

Выполнение СанПиНа 2.4.5.2409-08 «По организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» направленных на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений связанных с организацией питания в МБОУ «Северокоммунарская СОШ»

Специалистом МБУ « ЦОМУ» Вожаковой Н.Г. проведена проверка организации питания в начавшемся новом учебном году в МБОУ «Северокоммунарская средняя общеобразовательная школа» в присутствии директора школы Овчинниковой Е.А.старшего повара Паздникова А.В. по выполнению санитарно гигиенических правил:

-СаНПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

-СаНПиН 2.3.6.1079-03 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

-Выполнения Закона Пермской области «Об охране семьи материнства и детства» №533-83 от 09.09.1996 года статьи 15 п.5, статьи 18п.7.,в редакции 22.06.2017 года

В ходе проверки установлено следующее:

Всего обучающихся на 01.09.2020 года в школе 222 человека, из них горячее питание завтраки и обеды получают все 222 человека, или 100% обучающихся , в т.ч. учащиеся с 1-4 класс 67человек которые получают горячее двух разовое питание на основании письма Министерства образования и Науки за №26-36-377 от 31 августа 2020 года, на сумме 72 рубля 60 копеек, в среднем и старщем звене 122 человека из многодетных и малообеспеченных семей получают горячие завтраки и обеды питаются на сумму 81 рубль 40 копеек ,33 человека из среднего и старшего звена питаются за счет родительской платы на сумму 81 рубль 40 копеек.

Перспективное меню на осенне зимний период, утвержденное директором школы на 2020-2021 учебный год, имеется ,)

Ежедневное меню составляется старшим поваром , прошедшем обучение в 2017 году на базе повышения квалификации при ПГМА, «По организации питания в дошкольных образовательных учреждениях и школах», вывешивается в обеденном зало столовой.

Меню составляется в соответствии со сборником технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений и школ интернатов, утвержденных Уральским региональным центром питания ПГМА Пермского Края.

Школьная столовая работает на сырье (мясо, рыба, овощи)договора на поставку продуктов питания имеются: с ОАО «Вемол», мясо закупается у частного сектора ( после проведенной ветсанэкспертизы на убойном пункте в с. Козьмодемьянское Карагайского района). Замороженная кура , рыба, твердый сыр, крупы, сахар, кондитерские изделия и консервы И,П,Керимов, овощи и фрукты проступают от И.П. Расуловаг.Верещагино.Продукты завозятся 1 раз в неделю по заявке). Хлебобулочные изделия поступают с хлебозавода Сивинского РАЙПО ежедневно.

Для хранения сыпучих продуктов имеется складское помещение ,расположенное в здании школы гигрометр для измерения влажности воздуха имеется Хранение овощей осуществляется в коридоре школьной столовой и в подвальном помещении школы. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется два ларя и один морозильник в складском помещении.

В Варочном цехе установлены четыре бытовых холодильника, один используется для хранения мяса куры, суточного запаса продуктов, молочной продукции, для хранения салатов,

В варочном цехе установлены две электро плиты , с жарочными шкафами, протирочная машина и стол для приготовления салатов, бактерицидная установка установлена над столом для приготовления салатов.

**Школьная столовая с обеденным зало на 80 посадочных мест.**

Водоснабжение и хоз-фекальная канализация централизованное, горячее водоснабжение децентрализованное за счет электро- водонагревателей.

В столовой имеется необходимый набор помещений:

**варочный цех подразделен** на зоны раздаточную, вторая зона для приготовления салатов, **овошной цех первично обработки овощей**: (овощерезка установлена в цехе первичной обработки овощей),

**Мясо рыбный цех** (установлены морозильные камеры, столы для разделки мяса, колода для рубки мяса, электромясорубка, в этом же цехе осуществляется обработка сырого яйца),

**моечная для столовой и кухонной посуды**.

**Бытовые помещения** для персонала школьной столовой

Объемно планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока в полном объеме предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Производственные помещения оборудованы механической вытяжной вентиляцией от технологического оборудования, имеется локальная вытяжная вентиляция от технологического оборудования и моечных ванн.

Для приготовления и кратковременного хранения пищи используется посуда из нержавеющей стали, дюралюминия и алюминия. Для питания учащихся используется посуда из фаянса-кружки, тарелки под салаты, первого и второго блюда, столовые приборы из нержавеющей стали, которые после мытья подвергаются прокаливанию. Для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены: одна трех секционная ванна ,одна двухсекционная ванна, для мытья кухонной посуды. Подводка горячей и холодной воды к моечным ваннам организована, оборудованы шланги с душевой насадкой для ополаскивания столовой и кухонной посуды.

На пищеблоке работают четыре человека, два повара, кухонная, кладовщик по приему продуктов и выдаче продуктов питания, медосмотр пройден, Все работающие на пищеблоке привиты против гепатита А, против дизентерии Зонне- вакцина только что поступила в ЦРБ.

Журнал Здоровья на пищеблоке, журнал С витаминизации готовых третьих блюд, бракеражный журнал поступающего сырья скоропортящихся продуктов и бракеражный журнал готовых блюд имеются, ведутся, на сегодня медицинский контроль за организацией питания детей осуществляется медицинским работником осуществляется.

На момент проверки питание детей в школе двухразовое, витаминизация готовых блюд осуществляется ежедневно, фрукты и сок выдаются по мере оставшихся денег.(иногда один раз в месяц),меню обсчитывается ежедневно кладовщиком школьной столовой.

Питание учащиеся получают в 2 большие перемены в завтрак 10-00 утра получают каши на молоке и горячее третье блюдо с бутербродами , в обед, 12-30 получают салат, 1и 3 блюдо, или салат и 2 мясное или рыбное блюдо с гарниром и 3 блюдо.

На основании вышеизложенного и в целях предупреждения возникновения массовых желудочно кишечных заболеваний и пищевых отравлений

**ПРЕДЛАГАЮ ВАМ:**

**1.**В соответствии с требованиями СаНПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». Выполнения Постановления Правительства Пермского края по питанию детей с 1-4 класс, а также из многодетных и малоимущих семей обучающихся в школе,:

-Организацию горячего питания всех участников образовательного процесса осуществлять в течении полной рабочей недели с учетом денежных средств по субвенциям для начального звена 72 рубля 60 копеек ,среднего и старшего звена 81 руб 40 коп.

Срок до особого распоряжения

2.Выдать для мытья посуды и уборки со столов достаточное количество ветоши,. Выделить емкость для кипячения ветоши в мыльно содовом растворе, обеспечить просушивание ветоши.

Срок Немедленно.

3.Категорически запрещается давать в пищу детям запрещенные продукты питания: торты, сырки с творогом, шоколадные батончики, майонез , конфеты карамельки, чупа чупсы, суповые сухие приправы.

Срок Постоянно

4.Школьной бракеражной комиссии обеспечить ежедневный, контроль за организацией питания учащихся, с ведением бракеража поступающей продукции, бракеража готовых блюд, хранением суточной пробы готовых блюд, С витаминизацией 3- их блюд, контролем за температурным режимом и относитнельной влажностью

Срок Постоянно.

5.Педагогу биологии на уроках ОБЖ провести беседы с учащимися «Здоровая пища, польза витаминов и микроэлементов при питании»

Специалист МБУ «ЦОМУ» Н.Г.Вожакова

С копией справки ознакомлен

Директор школы Е.А.Овчинникова

Старший повар Паздникова А.В.