**С П Р А В К А**

**7 сентября 2020 года** **с.Сива**

**По организации питания обучающихся в МБОУ « Екатерининская СОШ» место образовательной деятельности 617258 Пермский край Сивинский район,с.Екатерининское ул Ленина 43 Средняя общеобразовательная школа с дошкольной группой**

Специалистом МБУ « ЦОМУ» Вожаковой Н.Г. проведена проверка организации питания в я новом учебном году в средней общеобразовательной школе в присутствии шеф повара Осокиной Н.В.. по выполнению санитарно гигиенических правил

**Цель проверки: Организация горячего питания учащихся 1-4-ых классов, 5-11 классов из многодетных и малоимущих семей по расходованию краевых субсидий.**

**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 образовательном учреждении

-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

Специалистом МБУ « ЦОМУ» Вожаковой Н.Г. проведена проверка организации питания в начавшемся новом учебном году в данной основной общеобразовательной школе в присутствии шеф повара Осокиной Н.В

В ходе проверки установлено следующее:

Всего обучающихся на 01.09.2020 года в школе 159 человек, из них горячее питание завтраки и обеды получают все 159 человек, или 100% в т.ч. учащихся начальной школы с 1 по 4 класс -56 человек получают бесплатное горячее двухразовое питание за счет краевого финансирования (на сумму 72 рубля 60 копеек), Учащиеся среднего и старшего звена получают горячее двухразовое питание на сумму 81рубль 40 в соответствии с письмом Министра образования и Науки Пермского края от 31 августа 2020 года за № 26-36-377

На 2020-2021 учебный год разработано перспективное меню на осенне зимний период, утвержденное директором школы , ежедневное меню заверенное директором школы размещено в обеденном зало школьной столовой.

Питание обучающихся организовано в две большие перемены по 20 минут, завтрак учащиеся всей школы получают в первую перемену 9-45, обед начальная школа в 12-30,в старшем звене завтрак 9-45 обед 13-35

Ежедневное меню составляется поваром , прошедшем обучение в 2017 году на базе повышения квалификации медработников при ПГМА, по организации питания в школах и дошкольных образовательных учреждениях. Меню составлено 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, договора на поставку продуктов питания имеются: мясо и мясопродукты с ОАО « Нытвинский мясокомбинат» , рыба, твердый сыр, крупы, сахар, кондитерские изделия и консервы, овощи и фрукты проступают от И.П. Керимова г.Верещагино,( продукты завозятся 1 раз в неделю по заявке,( молоко и молоко продукция с ОАО «Вемол»,(продукты завозятся 1 раз в неделю), Хлеб и хлебобулочные изделия поступают с ООО « Зюкайский хлеб» ежедневно

**Школьная столовая** с обеденным зало на 90 посадочных мест. Водоснабжение и канализование централизованное, горячее водоснабжение автономное за счет электро- водонагревателей , установлены два электрических водонагревателя по 100 литров. Канализация от поселковой хоз-фекальной канализации.

В столовой имеется полный набор цехов:

**овощной цех первичной обработки овощей**,

**заготовочный мясо рыбный цех(** здесь же осуществляется обработка сырого яйца)

**варочный цех в** данном цехе осуществляется приготовление салатов имеется овощерезка и холодильник для кратковременного хранения салатов, протирочная машина имеется, но находится в нерабочем состоянии.

**Кладовая** для сыпучих продуктов продуктов, здесь же установлено холодильное оборудование **Моечный цех** для мытья столовой и кухонной посуды.

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

Для хранения особо скоропортящихся продуктов имеется морозильный ларь, морозильная камера, 4-ы бытовых холодильника из них 1 бытовой холодильник установлен в варочном цехе,)для хранения суточного запаса продуктов и хранения суточных проб, термометры имеются во всех холодильниках, второй, витрина – холодильник для приготовленных салатов, Качественные удостоверения на поступающие продукты питания имеются, журнал движения особо скоропортящихся продуктов ведется кладовщиком.

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 , для мытья кухонной посуды установлена двухсекционная ванна. Подводка горячей и холодной воды к моечным ваннам организована, оборудованы шланги с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды в третьей и пятой моечных ваннах.

На пищеблоке работают пять человек: три повара, кухонная, кладовщик, повара работают на О.85ставки, кладовщик на О.45 ставки - медосмотр пройден, Все работающие на пищеблоке привиты против гепатита А, брюшного тифа,дизентерии Зонне, в 2020 году прививка против дизентерии Зонне не проведена

Раздача пищи для питания детей, осуществляется детьми как начальных, так и старших классов, что недопустимо

Журнал « Здоровья», журнал С витаминизации готовых третьих блюд, бракеражный журнал поступающего сырья скоропортящихся продуктов и бракеражный журнал готовых блюд имеются и ведутся регулярно

Медицинский контроль за организацией питания обучающихся, осмотр сотрудников пищеблока, помощника воспитателя детского сада- занятого переноской и раздачей пищи, на гнойничковые заболевания кожных покровов и верхних дыхательных путей на наличие изменений не проводятся.

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

**Рекомендую 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 из многодетных и малоимущих семей обучающихся в школе, а так же руководствуясь письмом Министерства образования и Науки Пермского края за №26-36-377 от 31 августа 2020 года-

-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 81рубль 40 копеек.

2.Школьной бракеражной комиссии обеспечить ежедневный, контроль за организацией питания учащихся и детей дошкольной группы, с ведением бракеража поступающей продукции, бракеража готовых блюд, хранением суточной пробы готовых блюд, С витаминизацией 3- их блюд, контролем за температурным режимом холодильного оборудования

Срок Постоянно.

3.Руководителю образовательного учреждения рассмотреть вопрос на балансовой комиссии по штатному расписанию работников школьной столовой, обеспечить ежедневный обсчет меню, подсчет калорийности, приготовлению и раздаче пищи

Сок октябрь 2020 года

4.Руководителю образовательного учреждения решить вопрос с главным врачом больницы по обеспечению медицинского контроля за здоровьем детей и организацией питания детей образовательного учреждения.

Срок до 10.10.2020 года

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

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

Специалист МБУ «ЦОМУ» Н.Г.Вожакова

Старший повар Н.В.Осокина

Копию справки получил для исполнения директор

МБОУ «Екатерининская СОШ» И.С.Баранов

С копией справки ознакомлена начальник

управления образования Е.С.Сукрушева