**С П Р А В К А**

**17 февраля 2020 года** **с.Сива**

**По организации питания обучающихся в МБОУ « Кизьвенская начальная школа детский сад»**

**Цель проверки:** Организация двух разового горячего питания учащихся 1-4 классов, учащихся с в разрезе региональной программы в Пермском крае.

Специалистом МБУ « ЦОМУ» Вожаковой Н.Г. проведена проверка:

- организации питания в МБДОУ «Кизвенская НШ-детский сад осуществляющей образовательную деятельность. Юридический адрес :617262, Пермский край, Сивинский район, с.Кизьва ул Первомайская 13 Проверка проводилась в присутствии старщего педагога Имперович Л.В., Выполнения санитарно гигигиенических требований:

-СаНПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно эпидемиологические требования к 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 МБДОУ «Бубинская СОШ»

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

- 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:

МБДОУ «Кизвенская начальная школа детский сад» расположена после реконструкции в 2020 году, на 2-ом этаже 2-х этажного кирпичного здания (бывшего здания детского сада на 75 мест построенного по типовому проект ув 1978 году)

в начадльной школе , обучается учащихся с 1по 4 класс 17 человек списочный состав детей посещающих детский сад 24 человека, школа работает в одну смену. На момент проверки школа и детский сад временно не работают в связи с карантинными мероприятиями с 15 февраля 2021 года по COVID на территории

Школьная столовая расположена на первом этаже двух этажного образовательного учреждения, работает на сырье, по договорам с поставщиками продуктов питания. Учащиеся получают питание в две перемены по 20 минут , из них- две перемены по 20 минут, детский сад дети получают питание ,согласно режима нахождения в детском учреждении

Учащиеся начальной школы(первых, четвертых классов питаются в первую перемену 8-45:

обед начальные классы получают в 4 перемену в 11-30

На столы готовые завтраки, обеды. накрывает сотрудник школьной столовой.

Контрольные блюда установлены на столе для раздачи блюд, Меню на каждый день вывешивается для ознакомления в обеденном зале

Школьный обеденный зал расчитан на 20 посадочных мест.

Всего обучающихся на 01.01.2021 года 17 человек, из них горячее питание завтраки и обеды получают все17 человек, или 100% обучающихся , с 1-4 класс, которые получают горячее питание на основании письма Министерства образования и Науки за №26-36-377 от 31 августа 2020 года, на сумме в день 72 рубля 60 копеек,

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

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.

Ежедневное меню составляется работником школьной столовой , прошедшем обучение в 2017 году на базе повышения квалификации при ПГМА, им.Вагнера «По организации питания в дошкольных образовательных учреждениях и школах»

Для хранения сыпучих продуктов имеется складское помещение ,расположенное в здании школы гигрометр для измерения температуры и влажности воздуха имеется . Хранение овощей осуществляется в складском помещении пищеблока школы детского сада

Для хранения скоропортящихся продуктов имеется четыре бытовых холодильника с морозильными камерами, один холодильник для хранения молока и молочных продуктов, два холодильника для хранения мяса, мясо продуктов, и свеже мороженной рыбы, один холодильник для суточного запаса скоропортящихся продуктов питания , выданных для приготовления блюд накануне приготовления пищи, хранения суточных проб готовых блюд.

Пищеблок школы- детского сада имеет полный набор производственных помещений и необходимого оборудования для приготовления блюд

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

Объемно планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока , 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.

На пищеблоке работают два человека, один повар и кладовщик по приему и выдаче продуктов питания, медосмотр у всех работников пройден, Все работающие на пищеблоке привиты против гриппа, гепатита А, и дизентерии в 2020 году Журнал Здоровья на пищеблоке, журнал С витаминизации готовых третьих блюд, бракеражный журнал поступающего сырья скоропортящихся продуктов и бракеражный журнал готовых блюд имеются,

меню обсчитывается ежедневно кладовщиком школьной столовой, на момент проверки ежедневный медицинский контроль за организацией питания детей не осуществляется т.к. в школе и на ФАП отсутствует постоянный медицинский работник .

На основании вышеизложенного и в целях предупреждения возникновения массовых желудочно кишечных заболеваний , пищевых отравлений, а также гриппа.

**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, -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 , детей посещающих детский сад на 99 рублей.

Срок Постоянно

2 Приобрести и установить бактерицидную лампу над столом, где ведется приготовление салатов

3.Категорически запрещается давать в пищу детям запрещенные продукты питания: торты, сырки с творогом, шоколадные батончики, майонез , конфеты карамельки, применять для приготовления блюд - суповые сухие приправы.

4.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

5.Школьной бракеражной комиссии обеспечить ежедневный, контроль за организацией питания учащихся, бракеража готовых блюд, проведением С витаминизации третьих блюд

6.Завхозу школы усилить контроль за работой оборудования, контролем за температурным режимом работы холодильников, режимом и относительной влажностью в складском помещении

Срок Постоянно.

7.Классным руководителям проводить беседы с детьми и их родителями по Здоровому рациональному питанию», «О, пользе витаминов и микроэлементов в питании»

8.На время введенных карантинных мероприятия по COVID ;Строго соблюдать санитарно -противоэпидемические мероприятия:

-\_ Осуществлять мытье и обеззараживание столовой посуды в школьной столовой и детском саду согласно санитарных правил,

-Столовые приборы, Ветошь для мытья столовой посуды и уборки со столов подвергать кипячению и просушиванию.

\_-Влажную уборку в помещениях проводить с 0.2% раствором Дезитабс или Дезхлор. Согласно инструкций по их применению

-Осуществлять сквозное проветривание помещений согласно графика и отсутствия детей в данных помещениях

-Кварцевание воздуха в групповых помещениях, в классных кабинетах, , спортивном зало, обеденном зало, в рекреациях осуществлять ежедневно

-Продолжить масочный режим для персонала школы и детского сада, а также родителей приводящих детей в детское учреждение и обработку рук антисептиком.

пециалист МБУ «ЦОМУ» Н.Г.Вожакова

Старший педагог Л. В.Имперович

С копией справки ознакомлен

директорМБОУ «Екатерининской школы» Баранов И.С.