**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 Серьгино ул Школьная 2**

**Цель проверки: Организация горячего питания учащихся 1-4-ых классов** .**Выполнение санитарных правил направленных на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений связанных с организацией питания Серьгинской школе**

Специалистом МБУ « ЦОМУ» Вожаковой Н.Г. проведена проверка организации питания в начавшемся новом учебном году в данной основной общеобразовательной школе в присутствии кладовщика А.А.Русских по выполнение 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 49 человек, из них горячее питание завтраки и обеды получают все 49 человек, или 100% Учащихся начальной школы с 1 по 4 класс -19 человек все 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 в 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 Пермского края, ПГМА им.Вагнера.

Школьная столовая работает на полуфабрикатах, (мясо, рыба, овощи)договора на поставку продуктов питания имеются: мясо и мясопродукты в т.ч. замороженная кура , рыба, твердый сыр, крупы, сахар, кондитерские изделия и консервы, овощи и фрукты проступают от И.П. Керимова г.Верещагино,( продукты завозятся 1 паз в неделю по заявке.( молоко и молоко продукция с ОАО «Вемол»,(продукты завозятся 1 раз в неделю), Хлеб и хлебобулочные изделия поступают с ООО «Зюкайскийх хлеб» ежедневно

**Школьная столовая** с обеденным зало на 40 посадочных мест. Водоснабжение и канализование централизованное, горячее водоснабжение децентрализованное за счет электро- водонагревателей и электрокипятильника непрерывного действия.

В столовой имеется необходимый набор помещений:

**Цех сырой продукции**: Хранение овощей осуществляется в цехе сырой продукции, овощи поступают очищенные и вымытые, готовые к дальнейшей кулинарной обработке .Для скоропортящихся продуктов установлены: 1 морозильный ларь и одна морозильная камера, хранятся полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей и осуществляется их подготовка к дальнейшему приготовлению блюд, в этом же цехе осуществляется обработка сырого яйца.

В**арочный цех:** подразделен на зоны, где осуществляется-доведение до готовности первых, вторых и третьих блюд, салатов,

Выдача готовых блюд осуществляется через окно стойку через неработающую мармитную линию,которая в данный момент не выполняет свой функционал, т.к. мармиты вышли из строя)

Мо**ечный цех** - для столовой и кухонной посуды, где установлены 7 моечных ванн, с подводкой горячей и холодной вод и установлены шланги с душевыми насадками для ополаскивания посуды.

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 хранения сыпучих продуктов имеется складское помещение ,расположенное в здании школы гигрометр для измерения влажности воздуха имеется.

в варочном цехе установлены два холодильника с морозильными камерами для молочной продукции, для хранения суточных проб и для хранения суточного запаса скоропортящихся продуктов

В варочном цехе установлены три электро плиты одна «Лысьва» с тремя конфорками для приготовления пищи детям детского сада,( не работает одна конфорка, и духовой шкаф) вторая трех конфорочная плита для питания учащихся ( Из трех конфорок в рабочем состоянии находятся две конфорки, и жарочный шкаф, который требует ремонта или замены),третья электроплита без жарочного шкафа, с тремя конфорками не подключен к электричеств и нет заземления.

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 три человека, повар, кухонная, кладовщик- медосмотр пройден, Все работающие на пищеблоке привиты против гепатита А, брюшного тифа, в 2020 году прививка против дизентерии Зонне не проведена

Журнал « Здоровья» , журнал С витаминизации готовых третьих блюд, бракеражный журнал поступающего сырья скоропортящихся продуктов, бракеражный журнал готовых блюд имеются, но ведутся не своевременно. Медицинский контроль за организацией питания обучающихся, осмотр сотрудников пищеблока, помощника воспитателя детского сада- занятого переноской и раздачей пищи на гнойничковые заболевания не проводятся, медицинского работника нет т.к. отсутствует лицензия на медицинскую деятельность из-за отсутствия помещений для медкабинета .

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 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 81рубль 40 копеек.

**2.**В течении октября - ноября 2019 года отремонтировать две электроплиты (заменить конфорки) и на резерв подсоединить новую электроплиту. Отремонтировать или приобрести электрокипятильник непрерывного действия. Приобрести одноразовые полотенца во все цеха пищеблока школьной столовой.

Срок до 01.12.2020 года

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.Кладовщику школы ,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.

5. Срочно решить вопрос по выделению помещения под медицинский блок и в течении ноября-декабря 2020 года подготовить его к лицензированию,

Директору школы совместно с главным врачом больницы решить вопрос по обеспечению медицинского контроля за здоровьем детей и организацией питания детей образовательного учреждения.

Срок до 01.10.2020 года

9.Установить две умывальные раковины в коридоре помещения для детей занимающихся физкультурой.

Срок до 10.10.2020 года

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

Специалист МБУ «ЦОМУ» Н.Г.Вожакова

Кладовщик А.А.Русских

Со справкой ознакомлен старший педагог школы Л.М.Карандашова

Копию справки получил для исполнения директор

МБОУ «Екатерининская СОШ» И.С.Баранов

С копией справки ознакомлена начальник

управления образования Е.С.Сукрушева