

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа п. Чикшино»**

**ПРИКАЗ**

от « 16 » декабря 2021 г.

№ 350 (2)

**«Об итогах контроля санитарно-гигиенического  
состояния помещения столовой и инвентаря»**

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; организовано горячее питание учащихся в МОУ «ООШ п. Чикшино» в 2021-2022 учебном году. Всего в школе обучается 25 ученика, все 100% охвачены горячим питанием.

В школе осуществляется двухразовое горячее питание (горячий завтрак и обед) школьников, 5 дней в неделю.

**На 17.12.2021г. завтрак от состоит из:**

- Каша рисовая;
- колбаса отварная;
- Какао;
- батон

Мандарины и батончик шоколадный

Стоимость завтрака- 112,80 рублей

Обед организуется для всех детей за счет родительской доли .

Обед организуется после 4-го урока. За период ноябрь-декабрь в среднем горячим обедом обеспечены от 20 до 25 учащихся, что составляет в среднем 100% от общего числа обучающихся.

Обед :

- Свекольник на мясном бульоне;
- Макароны отварные со сливочным маслом;
- котлета рубленая из мяса;
- хлеб ржаной;
- чай с сахаром.

Стоимость обеда: 73,80 рублей

Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов. Директором ОО утвержден график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, имеется положение об организации горячего питания в школе. Заключены договоры на поставку продовольственных товаров, имеются накладные, сертификаты качества, декларации соответствия на все виды товаров. Утвержден состав бракеражной комиссии директором ОО , Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, разработаны и вывешены на стенд правила поведения в столовой для учащихся.

Пищеблок школы работает на продовольственном сырье, который производит блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого ежегодно

берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, имеется душевая насадка для мытья овощей, фруктов. Имеются утвержденные инструкции по мытью посуды, использованию технологического оборудования. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, плита электрическая с духовым шкафом, холодильник, морозильная камера. Требуется закупить дополнительно морозильную камеру в склад хранения продуктов, мясорубки- 2 шт, измельчитель, посуду (тарелки 1 и 2 блюд, стаканы) Обеденный зал на 40 посадочных мест (обеденные столы, табуреты), позволяют проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Имеется три умывальника для мытья рук учащимся перед едой, имеется мыло и бумажное полотенце. Питьевой режим в школе организован, путем установки питьевого кулера (или 5л бутилированной воды).

В столовой используется столовая фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Согласно п.4.7. СанПин 2.4.5.2409-08 столовые должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Данное требование СанПин не выполняется, т.к. 70% посуды на пищеблоке не соответствует нормам (имеются сколы, трещины). При организации питания используются столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Имеются шкафы для хранения посуды.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, в которых указан используемый сборник рецептур. Для мытья рук персонала установлена умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные дозаторами для жидкого мыла.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Ежедневно ведется «Журнал здоровья», где отражается состояние здоровья персонала столовой.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар столовой. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.4.5.2409-8.

В ходе проверки данные правила нарушены не были.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, был проведен контроль температурного режима холодильного оборудования. Средняя температура в холодильнике в октябре составляет +4 градусов, морозильного оборудования -18 градусов, что соответствует требованиям СанПин.

Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Заключен договор о дератизации для борьбы с грызунами и насекомыми. В пищеблоке соблюдаются правила личной гигиены персонала, имеется раковина с подводкой горячей и холодной воды для мытья рук персонала.

Исходя из вышеизложенного

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Признать работу ОО по организации горячего питания удовлетворительной.
2. Рассмотреть итоги проверки организации горячего питания в МОУ «ООШ п. Чикшино» на совещании при директоре в декабре месяце.
3. При организации питания учащихся строго следовать Постановлению Главного государственного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.1.2.2645-10».
4. Дежурным учителям, администраторам, классным руководителям обеспечивать дисциплину учащихся во время пребывания в столовой, следить за выполнением учащимися санитарно-гигиенических норм.
5. Классным руководителям постоянно вести разъяснительную работу о значении горячего питания, молочных продуктов в жизни человека.
6. Усилить контроль качеством питания, объективно выставлять оценки в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.
7. Руководителю образовательной организации закупить посуду для организации питания в необходимом количестве из расчета не менее 2-х комплектов на одного обучающегося и оформить заявку в УО МР «Печора» на покупку новой морозильной камеры, мясорубки- 2 шт., измельчителя, посуду (тарелки 1 и 2 блюд, стаканы)
8. В столовой обновить красочный стенд по формированию культуры здорового питания.
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.В. Кости