

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания и соблюдения**  
**санитарно-эпидемиологических требований в школьной столовой общественной комиссией**

от 02.09.2022г.

02.09.2022 года в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ» общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ», был осуществлен контроль организации питания, готовности пищеблока к новому учебному году.

Цель: соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям общественного питания.

В результате контроля установлено следующее.

На начало 2022-2023 учебного года в НРМОБУ «Куть-Яхская СОШ» обучается 226 учащихся, из них 76 человек дети льготной категории, 74 человека получают двухразовое питание на сумму 350 рублей в день, 2 ученика, обучение которых организовано на дому, получают денежную компенсацию за двухразовое питание в размере 175 рублей в день.

Все остальные учащиеся, которым не оказывается социальная поддержка в виде предоставления двухразового питания, обеспечены одноразовым питанием на следующие суммы:

- учащиеся 1-4 классов питаются на 140 рублей в день;
- учащиеся 5-11 классов на 44 рубля в день.

Всё финансирование осуществляется за счёт средств бюджета автономного округа и Нефтеюганского района.

Также в образовательном учреждении осуществляется услуга по организации дополнительного питания обучающихся за счёт средств родителей: - 5-11 классы 70 рублей в день;

- дети, посещающие ГПД – 210 рублей в день (обед + полдник).

Горячий завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка, по мере возможности включаются овощи и фрукты.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени и растительного масла. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений на момент проверки соответствовало санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Санитарные нормы хранения продуктов соблюдаются. На момент проверки просроченных продуктов питания не было.

В помещениях для мойки посуды имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, согласно которых проходит их обработка. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недопустимых для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

На основании СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», в целях соблюдения санитарно-гигиенических правил и организации условий труда на пищеблоке необходимо провести следующие мероприятия:

- установить приборы для обеззараживания воздуха в мясорыбном, мучном и овощном цехах, согласно п.2.4.6.2. при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд (это соблюдается), в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц;

- в целях экономии денежных средств, установить в производственных цехах электрические полотенца.

На основании вышеизложенного комиссия указывает:

- руководителю структурного подразделения Рыбиной Л.В. составить служебную записку и предоставить её заместителю директора по АХЧ Хныкиной А.В., в которой изложить информацию по итогам контроля;

- заместителю директора по АХЧ Хныкиной А.В. изыскать денежные средства на выполнение перечисленных мероприятий;

- работникам пищеблока не допускать нарушений соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Руководитель структурного подразделения



Рыбина Л.В.