**Начальнику МКУ УО**

**МО «Новолакский район»**

**Кудаевой С.Р.**

**Справка**

**по итогам проверки организации и качества питания**

**обучающихся общеобразовательных учреждений**

По поручению главы МО «Новолакский район» Рамазанова Сулеймана Зурпукаловича, с целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательные учреждения, выявления некачественных продуктов питания, санитарного состояния пищеблоков 09.04.2023 г. осуществлялась внеплановая выездная проверка общеобразовательных учреждений:

1.МКОУ «Ахарская СОШ»;

2. МКОУ «Шушинская СОШ»;

3.МКОУ «Новочуртахская СОШ»;

4.МКОУ «Дучинская СОШ №2»;

5.МКОУ «Гамияхская СОШ»;

6.МКОУ «Тухчарская СОШ №1»;

7.МКОУ «Новолакская гимназия».

В ходе проверки изучались вопросы по организации питания обучающихся, проверялись документы по организации питания и правильность их оформления, санитарное состояние школьных пищеблоков.

По результатам проверки установлено следующее.

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. о создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08» в общеобразовательных учреждениях района организовано горячее питание учащихся в 2022-2023 учебном году.

Для учащихся организованы горячие завтраки в 1 смену, горячие обеды во вторую смену, из расчета 71-89 рублей на 1 ребенка в день. Созданы условия для организации горячего питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». Во всех общеобразовательных учреждениях организовано ежедневное горячее питание обучающихся.

Приказом по общеобразовательным учреждениям назначены ответственные лица за организацию горячего питания, за качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции, за исправность технологического оборудования.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в месяц 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.

Установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. С учетом возраста обучающихся в едином примерном меню, согласованным с Министерством образования и науки РД 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.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Оценка качества готовой продукции ведётся бракеражной комиссией и делается запись в журнале «Бракераж готовой продукции».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, с закрытыми железными крышками.

В столовой ведётся необходимая документация:

- Журнал бракеража сырой продукции и продовольствия;

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- Журнал здоровья;

- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;

- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

-Журнал отходов;

- Меню- требование и др.

Отсутствует или ведется не систематически учетно-контрольная документация в следующих образовательных учреждениях:

-МКОУ «Дучинская СОШ №2» - отсутствует журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складского помещения, отсутствует журнал учета отходов;

-МКОУ «Шушинская СОШ» - отсутствует журнал бракеража сырой продукции, отсутствует журнал отходов;

-МКОУ «Новолакская гимназия» -отсутствует журнал бракеража сырой продукции, журнал отходов, журнал витаминизации;

-МКОУ «Гамияхская СОШ» - журнал учета температурного режима заполнен на месяц вперед (учет ведется формально), отсутствует журнал витаминизации третьих блюд, журнал здоровье ведется формально (заполнен на месяц вперед), отсутствует журнал отходов;

-МКОУ «Новочуртахская СОШ»-отсутствует журнал отходов, журнал витаминизации третьих блюд.

Столовые обеспечены достаточным количеством столовой и чайной посуды. Имеется второй комплект посуды. Но посуда со сколами есть в МКОУ «Тухчарская СОШ №1», МКОУ «Гамияхская СОШ», МКОУ «Ахарская СОШ».

Все работники пищеблока имеют медицинские книжки, дипломы.

Имеются ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия на все виды продукции.

Всё технологическое и холодильное оборудование исправно, за исключением морозильной камеры в МКОУ «Шушинская СОШ» (ведутся ремонтные работы), плиты электрической печи в МКОУ «Новочуртахской СОШ», кранов в МКОУ «Новолакская гимназия», отсутствие воды в 1 из 4 кранов МКОУ «Гамияхская СОШ». Отсутствует локальная вытяжная система над раковинами в МКОУ «Тухчарская СОШ №1», МКОУ «Гамияхская СОШ», МКОУ «Новолакская гимназия», МКОУ «Дучинская СОШ №2», МКОУ «Ахарская СОШ», МКОУ «Шушинская СОШ».

Работники пищеблоков обеспечены спецодеждой.

Пищевые отходы утилизируются в специально предназначенные для этого емкости, закрывающиеся крышками. Учет утилизации пищевых отходов ведется не во всех учреждениях. Отсутствует журнал отходов в МКОУ «Новочуртахская СОШ», МКОУ «Гамияхская СОШ», МКОУ «Новолакская гимназия», МКОУ «Шушинская СОШ», МКОУ «Дучинская СОШ №2».

Договор на дератизацию и дезинфекцию есть во всех образовательных учреждениях.

Договор на вывоз ТБО имеется только в МКОУ «Шушинская СОШ», МКОУ «Новолакская гимназия», МКОУ «Тухчарская СОШ №1».

В образовательных учреждениях отсутствуют раздельные контейнеры для мусора с крышками на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. (Требование СанПин 2.4.5.2409-08)

По результатам изучения деятельности общеобразовательных учреждений по организации горячего питания школьников составлены акты. Руководители ознакомлены с перечнем нарушений. Копии актов направлены на официальную почту ОУ. Срок исполнения 10 дней.

Рекомендации:

- обеспечить условия хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи;

- проводить производственный контроль и ведение учетной документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;

- продолжить просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни;

- усилить контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьных пищеблоков;

- систематически обновлять разделы «Школьное питание» на сайтах общеобразовательных учреждений.

Акты проверки санитарного состояния пищеблоков общеобразовательных учреждений прилагаются.

**Приложение: 28 л.; 1 экз.**

*Исп.: зам.начальника*

*Джиржисова А.С.*

*8(929)880-87-98*

*Email: djirjisova@mail.ru*