***Справка***

***по выполнению норм СаНПиНа «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 31»***

При организации школьного питания в столовой соблюдаются санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Для нормального функционирования столовой имеется все необходимое оборудование. Посуде в школьной столовой уделяется повышенное внимание. Используются сертифицированные средства дезинфекции, в работе постоянно используются два комплекта столовых приборов. Организованно специальное место для мытья рук.

Так же в нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Для этого имеются холодильные камеры для хранения разного вида продуктов, их наличие помогает сохранить качество продуктов до их приготовления. В обязанности работников столовой входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение санитарно – гигиенических норм. В столовой ведутся все необходимые журналы: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия. Их работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качества, вносить необходимые коррективы и сохранить здоровье каждого ученика.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания, в работе используется десятидневное цикличное меню, которое составляется в соответствии с нормами СанПин. В меню, обучающихся включаются блюда из мяса, рыбы, овощей. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ в рационе используются аскорбиновая кислота, а в зимний сезон в питье добавляется сироп или отвар шиповника с медом. Ежедневно производится отбор суточных проб готовой продукции. Выполняются требования по организации питьевого режима.

Поставка продуктов производится одним поставщиком, один раз в неделю. Качество продукции подтверждают сертификаты. Поставщик исполнителен, товар поступает хорошего качества и соответствуют нормам СанПин. Продукты перерабатываются в кратчайшие сроки, так как закупаются небольшими партиями. В столовой не используются полуфабрикаты. Все блюда готовят повара (гарниры, котлеты, выпечка, салаты) в соответствии с технологическими карточками.

По окончании работы в столовой проводится тщательная уборка всех производственных помещений специальным уборочным инвентарем. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с дезинфекцией всех помещений и оборудования.

Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами:  
  
По штатному расписанию в школе предусмотрены:

1 заведующий производством;  
1 старший  повар;  
3 повар;  
2 кухонный работник.

Работники столовой один раз в год проходят сан минимум, медицинский осмотр. Обеспечены спецодеждой, созданы необходимые условия труда.  
В старинной русской пословице говорится «Хороший повар, что хороший доктор». Нашему образовательному учреждению повезло, так как в столовой работают специалисты высокой квалификации.

Всех работников столовой отличает   
- Профессионализм  
- Доброжелательность  
- Верность профессии

Предписания по устранению нарушений Роспотребнадзора выполняются своевременно, на день участия в конкурсе таковые отсутствуют.