**ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕБЛОКЕ МБОУ «Северная СОШ»**

1. Характеристика пищеблока: Санитарное состояние пищеблока хорошее, соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Обеденный зал соответствует санитарно-гигиеническим нормам. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, завтрак и обед. В пищеблоке имеются разделочные цеха: овощной; мяса, рыбы, яйца; тесто; овощной. Соблюдаются сроки хранения продуктов . В соответствии с санитарными нормами хранятся продукты в продуктовом складе в отдельных емкостях /контейнерах/, промаркированы. Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, чисто. Ведется журнал измерения температуры холодильного оборудования и влажности воздуха на складе. Имеется специальный термометр измерения влажности воздуха. На все имеющиеся продукты на складе имеются сертификаты соответствия и учет ведется в журнале «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья». Документация находится в порядке, ведутся журналы: бракеражные готовых блюд и сырых продуктов; журнал на гнойничковые заболевания; журнал учета калорийности блюд, по проведению витаминизации третьих блюд аскорбиновой кислотой.
2. Изучение общественного мнения:

Опрос участников образовательного питания МБОУ «Северная СОШ» с 10-15 сентября 2014 года /анкета предложена РОО/ показал:

Опрошено 36 учащихся с 1 по 11 классы /100%/: 100% учащихся устраивает работа школьной столовой, в т.ч. 5 учащихся /13,8%/ указали –н е устраивает отведенное время из-за короткой перемены .

Из 25 родителей /100% /ответили 21

19 родителей устраивает работа столовой /90,5%/;

1 родителя не устраивает ассортимент/меню и вкус продукции;

1 родителя не устраивает отведенное время.

из 8 педагогов - 100% довольны услугой, оказываемой школьникам в пищеблоке ОУ.

3. Пропаганда здорового питания: программ дополнительных НЕТ

4. Сведения о включении в учебные программы: НЕТ

5. Сведения о количестве педагогов ОУ, прошедших обучение: НЕТ

6. Повышение квалификации кадров:

Ли-Ван-Хай Н.В., повар – курсы поваров в Министерстве образования и науки РБ с 08 по 11.04.2013 г.

7. Сведения об осуществлении контроля за качеством и безопасностью производимой продукции:

- Документация находится в порядке, ведутся журналы: бракеражные готовых блюд и сырых продуктов; журнал на гнойничковые заболевания /медицинский/; журнал учета калорийности блюд, по проведению витаминизации третьих блюд аскорбиновой кислотой, в наличии имеются . Продукты поставляются через магазин п.Северный Ципиканского продснаба-плюс /договор от 22.05.2014г. Срок действия 31.12.2014г./ . Сертификации продукции имеются в наличии. Выдача готовых блюд производится комиссией. Суточная проба каждого блюда хранится 2 суток, промаркированы все баночки. Хранение суточных блюд проводится в соответствии с требованиями.

-Соблюдаются сроки хранения продуктов . В соответствии с санитарными нормами хранятся продукты в продуктовом складе в отдельных емкостях /контейнерах/, промаркированы. Соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, чисто. Ведется журнал измерения температуры холодильного оборудования и влажности воздуха на складе. Имеется специальный термометр измерения влажности воздуха. На все имеющиеся продукты на складе имеются сертификаты соответствия и учет ведется в журнале «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Калорийность готовой продукции производится раз в 10 дней. Обязательна витаминизация третьих блюд. Производственный контроль осуществляется согласно графика доставки продуктов в Роспотребнадзор /договор № 6 от 09.02.2014 г. Срок действия по 31.12.2015г./.

8. Наличие централизованного горячего и холодного водоснабжения, дата проведения последнего капитального ремонта: Водоснабжение осуществляется водовозной машиной ЗАО «Витимгеопром» и ООО а/с «Север». Горячее водоснабжение: нецентрализованное, внутреннее.

9. Наличие централизованной системы канализации, ее состояние: НЕТ

10.Дата проведения капитального ремонта на пищеблоке: текущий 2014г.

11. Расходы на обслуживание оборудования, ремонт при подготовке к новому учебному году: июнь 2014 г.: 26 000 руб

12. Наличие цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором: на подписании

13. Наличие технологических карт: имеются

14. Договоры на проведение медобследования и гигиенической подготовки работников пищеблока: /Копии прилагаются/

15. Наличие программы организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил /Копия прилагается/

16. Наличие действующих договоров на проведение дезинфекции и дератизации, вывоз ТБО и пищевых отходов со спецификациями /Копии прилагаются/

17. Наличие деклараций о соответствии, ветеринарные свидетельства, документы, подтверждающие качество всех поступающих продуктов.

18. Подтверждение прохождения медицинского обследования работников школы /АКТ –копия/

Директор: М.Д.Фалилеева