



## **План - задание по проверке питания**

### **в общеобразовательных учреждениях Хохольского района**

#### **1. Организация питания детей и в общеобразовательных учреждениях.**

##### **1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:**

- а) договоры с поставщиками продуктов питания;
- б) положение об организации школьного питания;
- в) локальные акты об организации горячего питания в школе:
  - приказ об обеспечении горячим питанием школьников;
  - приказ о льготном питании;
  - распределение обязанностей среди работников пищеблока (повар, помощник повара, завхоз, диетсестра), наличие утвержденных должностных обязанностей;
  - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
  - приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
  - приказ о режиме работы столовой;
  - приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак и обед);
  - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

##### **1.2. Создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении:**

- а) необходимого набора помещений для организации питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, ее реализацию; наличие хозяйственных и подсобных помещений;
- б) наличие технологического оборудования: его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю и посуде;
- в) наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов, обработка контейнеров);
- г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся двухразовым горячим питанием (в т.ч. детей, посещающих группы продленного дня);

### **1.3. Система контроля качества питания школьников в общеобразовательном учреждении:**

- а) прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии);
- б) работа электронной ветеринарной системы сертификации «Меркурий»;
- в) обеспечение требований к организации питьевого режима;
- г) информация о производителях и поставщиках продовольственного сырья и продукции, принимающих участие в школьном питании, ценообразование;
- д) участие медицинских работников в контроле за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; ведение ведомости контроля питания; контроль витаминизации блюд;
- е) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек;
- ж) наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований на качество и безопасность продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, организациях сельскохозяйственного назначения, удостоверение качества, акты лабораторного исследования;
- з) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и др.).

### **1.4. Финансирование школьного питания и учет продуктов питания на школьном пищеблоке:**

- а) источники финансирования школьного питания;
- б) размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;
- в) ведение табеля ежедневного учета питающихся;
- г) средняя стоимость питания в день 1 обучающегося (завтрак, обед,);
- д) организация питания льготных категорий обучающихся, размер

денежных средств.

**1.5. Соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в общеобразовательном учреждении:**

- а) наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше), согласованного с руководителем ТО Роспотребнадзора и утвержденного директором общеобразовательного учреждения;
- б) наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения;
- в) включение в ежедневный рацион питания молока (200 мл);
- г) наличие и ведение в соответствии с СанПиН:
  - журнала здоровья;
  - журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
  - журнала регистрации неисправности технологического оборудования;
  - журнала витаминизации третьих и сладких блюд;
  - журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
  - ведомости контроля за питанием.

**1.6. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:**

- а) проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.;
- б) изучение общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);
- в) наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;
- г) реализация программы «Разговор о правильном питании».