

**Отдел по образованию,
молодежной политике и спорту
администрации Хохольского муниципального района
Воронежской области**

ПРИКАЗ

« 13 » сентября 2018 года

№ 415

Об организации проверки обеспечения
качества питания учащихся
в общеобразовательных учреждениях

Во исполнение постановления администрации Хохольского муниципального района от 06. 09. 2018г. № 611, в целях контроля за организацией питания и качеством поставляемых продуктов питания в общеобразовательные учреждения,

приказываю:

1. В период с 17. 09. 2018 по 31. 10. 2018 года провести проверку в общеобразовательных учреждениях на предмет:
 - качества питания в учреждении;
 - соблюдения санитарно-гигиенических требований к организации питания в общеобразовательных учреждениях;
 - соблюдения примерного 10-дневного меню, утвержденного в общеобразовательных учреждениях;
 - ведения документации по организации питания;
2. Утвердить план-задание по проверке питания учащихся в образовательных учреждениях района (Приложение 1).
3. Создать комиссию по контролю за качеством питания детей в составе:
 - Новоселовой Н. А.- заместителя руководителя отдела по образованию, молодежной политике и спорту;

- Гончаровой Л. Н. – главного специалиста отдела по образованию, молодежной политике и спорту;

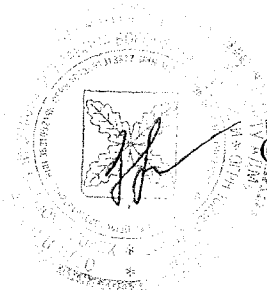
- Молодых Н. А. – и. о. директора МКУ «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию учреждений образования».

4. Подготовить акт о результатах проверки и предоставить в течение десяти дней после окончания проверки .

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного специалиста отдела по образованию Гончарову Л. Н.


Руководитель отдела по образованию,

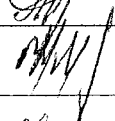
молодежной политике и спорту

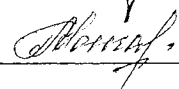


О. Ю. Золоторева

С приказом ознакомлены:

 Н. А. Новоселова

 Н. А. Молодых

 Л. Н. Гончарова

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;
- распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;
- 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 в организации питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- б) наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам;
- в) наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и 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 горячим питанием (завтрак, обед для 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 приемочных комиссий (приказ, наличие актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);

в) обеспечение требований к организации питьевого режима;

г) производители и поставщики продовольственного сырья и продукции, принимающие 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 (выдача готовой пищи только после снятия пробы);

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, учет, расценка, качественное удостоверение, акты лабораторного исследования;

з) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).

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 компенсаций.

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), согласованного с руководителями общеобразовательного учреждения и территориального органа Роспотребнадзора;
- б) наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения, с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;
- в) включение в ежедневный рацион питания молока (200 мл);
- г) наличие и ведение в соответствии с СанПиНами:
 - 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) ведение мониторинга изучения 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».