

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ КЕЖЕМСКОГО РАЙОНА»
(МКУ УО КЕЖЕМСКОГО РАЙОНА)

П Р И К А З

28.12.2020г

г. Кодинск

№ 131-о

**О проведении проверки пищеблоков и организации
питания в образовательных учреждениях района**

С целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательные учреждения, выявления некачественных продуктов питания, санитарного состояния пищеблоков

приказываю:

1. Организовывать ежемесячно (последняя пятница месяца) проверку пищеблоков, питания в образовательных учреждениях района.
2. Утвердить комиссию по проверке питания в составе:
Секурцева Галина Валерьевна – ведущий специалист МКУ УО Кежемского района;
Кучерявых Галина Александровна – контрактный управляющий МКУ УО Кежемского района;
Мараева Нина Сергеевна – специалист 1 категории.
3. Утвердить:
- план-задание по проверке питания в образовательных учреждениях района. (Приложение № 1, 2);
4. Комиссии в срок не позднее 5 дней после проведения проверки подготовить справку о результатах.
5. Результаты проверки рассмотреть на совещании с руководителями учреждений.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

и. о. руководителя МКУ
УО Кежемского района



Л.Н.Перетягина

**План-задание по проверке пищеблоков и организации питания в
общеобразовательных учреждениях района**

1. Организация питания детей в общеобразовательных учреждениях.

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- а) контракты и договоры с поставщиками продуктов питания;
- б) положения об организации горячего питания, о бракеражной комиссии, о приемочной комиссии, о родительском контроле;
- в) локальные акты об организации горячего питания в школе:
 - приказ об организации питания в общеобразовательном учреждении;
 - приказ о распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;
 - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - приказ о составе приемочной 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, обед, полдник);
 - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

1.2. Создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении:

- а) наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- б) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- в) охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);
- г) обеспечение интервалов между приемами пищи (не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов).

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, сертификаты соответствия);

б) работа приемочных комиссий (наличие актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);

в) 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; контроль витаминизации блюд;

г) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);

д) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, справки, приказы о проверках).

1.4. Соблюдение требований действующего СанПиН в общеобразовательном учреждении:

а) наличие примерного меню с учетом сезонности. Согласованного с территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Богучанском районе;

б) наличие ежедневного меню (в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий;

в) наличие и ведение в соответствии с СанПиНами журналов.

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

а) ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, принятые меры);

б) наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию,

в) проведение мероприятий в рамках реализации программы «Разговор о правильном питании»; размещение информации на сайте в разделе «Школьное питание».

План-задание по проверке пищеблоков и организации питания в дошкольных образовательных учреждениях района

1. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- а) контракты и договоры с поставщиками продуктов питания;
- б) положения об организации горячего питания, о бракеражной комиссии, о приемочной комиссии, о родительском контроле;
- в) локальные акты об организации горячего питания в школе:
 - приказ об организации питания в дошкольных образовательном учреждении;
 - приказ о распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;
 - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - приказ о составе приемочной 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, обед, полдник);
 - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

Создание условий для организации питания в дошкольных образовательном учреждении:

- а) наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- б) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- в) охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);

2. Контроль хранения, приготовления и реализации продукции:

- наличие и ведение учетной и отчетной документации (журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал бракеража готовой

кулинарной продукции, журнал здоровья, технологические карты приготовления блюд);

- наличие, маркировка и хранение инвентаря на пищеблоке, оснащение пищеблока оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН;

- санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке, условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов (наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность);

- соответствие 10-дневного меню ежедневной меню-раскладке, меню-требования санитарным нормам;

- выполнение среднесуточных норм питания детей;

- соблюдение норм выхода блюд при их приготовлении, органолептическая оценка (при условии приготовления блюда на момент контроля);

- наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции;

- организация выдачи готовых блюд на группы в соответствии с графиком и с учетом меню (при условии выдачи блюд на момент контроля);

3. Контроль организации питания детей в группах:

- наличие, хранение и маркировка оборудования и инвентаря в группах;

- организация питания детей в группах (соответствие порций нормам по меню, сбор и хранение пищевых отходов, наличие меню);

- педагогический аспект организации приема пищи в группах (сервировка стола в соответствии с возрастом детей, воспитание культурно-гигиенических навыков, соответствие режиму дня, организация дежурства и т.п.). Наличие спецодежды (элементов спец одежды).

4. Анализ организационных мероприятий ДОО, направленных на контроль организации питания:

- наличие и содержание приказов, планов, положений по организации питания в ДОО;

- организация планового и внепланового контроля питания (акты, справки, протоколы контрольно-надзорных органов, обращения родителей), анкетирование родителей;

- наличие и деятельность комиссий, советов по направлению контроля в соответствии с локальными актами ДОО.