

Отдел образования
администрации Яшалтинского
районного муниципального
образования Республики
Калмыкия



359010, с.Яшалта, ул.Ленина, 20
тел. 91-2-37,91-3-99
e-mail: roo.yashalta@mail.ru

Хальмг Танһчин
Яшалтинск района
Муниципальн
бүрдэцин
сурһуль-эрдмин энг.

ПРИКАЗ № 117/1

От «27» 10 2020г.

с. Яшалта

О проведении проверки по организации питания
в общеобразовательных организациях
Яшалтинского РМО РК

С целью контроля за организацией питания, санитарного состояния
пищеблоков

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать выездную проверку по организации питания в общеобразовательных организациях Яшалтинского района с 29 октября по 19 ноября 2020 года.
2. Утвердить:
 - 2.1. Состав комиссии проверки (Приложение №1)
 - 2.2. График проведения проверок (приложение №2)
 - 2.3. План-задание проверки (Приложение №3)
3. Комиссии в срок до 30 ноября 2020 года подготовить справку о результатах проверки.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник отдела образования

В.У.Яндонова

С приказом ознакомлены:

Уняева Г.В.
Степаницына Г.И.
Ольховская Н.В.

Приложение №1
к приказу отдела образования
от « 27 » 10 2020г. № 117/1

Состав комиссии
по организации питания в общеобразовательных организациях
Яшалтинского РМО РК

1. Уняева Г.В., ведущий специалист отдела образования
2. Степаницына Г.И., главный специалист отдела образования
3. Ольховская Н.В., специалист отдела образования.

Приложение №2
к приказу отдела образования
от « 27 » 10 2020г. № 117/1

График проведения проверок

- 29.10.2020г. – МКОУ «Эсто-Алтайская СОШ им.Д.Н.Кугультинова»
02.11.2020г. – МКОУ «Краснопартизанская СОШ им.Героя России З.А.Даудова»
6.11. 2020г. - МКОУ «Бага-Тугтунская СОШ»
10.11.2020г. – МКОУ «Ульяновская СОШ»
17.11.2020г. – МКОУ «Березовская СОШ»
19.11.2020г. – МКОУ «Соленовская СОШ им.В.А.Казначеева»

Приложение №3
к приказу отдела образования
от « 27 » 10 2020г. № 117/1

План-задание проверки

План-задание проверки по организации питания в общеобразовательных
организациях Яшалтинского РМО РК

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.
 - в) локальные акты об организации горячего питания в школе:
 - приказ об организации питания в общеобразовательном учреждении;
 - приказ о льготном питании;
 - 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, обед, полдник);
- приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке;
- приказ о назначении ответственного за С-витаминизацию третьих и сладких блюд.

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 продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- б) наличие технологического оборудования и ее исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов;
- в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- г) охват обучающихся горячим питанием;

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, декларации о соответствии);
- б) обеспечение требований к организации питьевого режима;
- 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, ангина, 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. Финансирование школьного питания и учет продуктов питания на школьном пищеблоке:

- а) источники финансирования школьного питания;
- б) размер казенных компенсаций и родительской платы в день/месяц;
- в) ведение табеля ежедневного учета питающихся;
- г) средняя стоимость питания в день 1 обучающегося;
- 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, согласованного с Роспотребнадзором РК;
- б) наличие ежедневного меню (в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия, утвержденных технологических карт;
- 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;
- журнала продовольственного сырья;
- журнал генеральных уборок.

1.6. 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.