

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ
ЛОКТЕВСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

29 января 2018 года

№ 10

г. Горняк

Об организации проверки
питания в муниципальных
образовательных организациях
муниципального района

С целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательные организации муниципального района, выявления некачественных продуктов питания, **п р и к а з ы в а ю**:

1. Организовать проверку питания в муниципальных образовательных организациях муниципального района в соответствии с графиком (Приложение 1).
2. Утвердить план-задание по проверке питания в образовательных организациях муниципального района (Приложение 2).
3. Комиссии в срок не позднее 5 дней после проведения проверки подготовить справку о результатах. Результаты проверки рассмотреть на совещании с руководителями образовательных организаций.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на главного специалиста комитета по образованию Белолобскую О.В.

Председатель
Комитета по образованию



П.П. Одинцев

Приложение №1
к приказу комитета по образованию
Администрации Локтевского района
от 29.01.2018г. № 10

№ п/п	Наименование образовательного учреждения		Даты проверки	Ответственные за контроль качества закупаемых продуктов питания в ОУ	Способ проведения проверки
1	МКОУ «Локтевская СОШ»	Дошкольный уровень	15.03.2018	Санькова О.В.	плановый, выездной
2	МКОУ «Самарская СОШ»	Дошкольный уровень	22.03.2018	Лопарева Г.А.	плановый, выездной
3	МБДОУ детский сад «Чайка»		17.05.2018	Фрик Т.В.	плановый, выездной
4	МБДОУ детский сад «Сказка»		03.06.2018	Григорова Л.Г.	плановый, выездной
5	МБОУ «Успенская СОШ»		27.09.2018	Гайдукова М.А.	плановый, выездной
6	МБОУ «Масальская СОШ»		06.10.2018	Перевозчиков Н.И.	плановый, выездной
7	МБОУ «Второкаменная СОШ»		09.11.2018	Шейна Л.Л.	плановый, выездной
8	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2»		13.12.2018	Никонова Т.В.	плановый, выездной

**План - задание по проверке питания
в образовательных учреждениях района**

I. Организация питания детей и подростков в муниципальных 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 молочным завтраком, о включении молока в рацион питания школьников;
 - приказ о льготном питании;
 - приказ о 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, 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) наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах);
- 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 и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);

е) питание обучающихся в субботные дни (охват питанием, источники финансирования);

ж) 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, 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, используемых 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 образовательного 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, полдник);
- 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, 12-18 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».

II. Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

2.1. Контроль качества поставляемых в дошкольное образовательное учреждение продуктов:

- наличие в дошкольном образовательном учреждении полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;

- соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;
- состояние товарной упаковки и качества поступивших продуктов;
- соответствие условий транспортировки продукции санитарным нормам (при условии доставки продукции на момент контроля);
- деятельность комиссии по приему продуктов питания, ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- наличие фактов возврата поставщику продуктов питания по причине несоответствующего требованиям качества;
- соблюдение Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Алтайского края;
- организация экспертиз качества поступающих в дошкольном образовательном учреждении продуктов питания.

2.2. 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 приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;
- наличие, маркировка и хранение инвентаря на пищеблоке, оснащение пищеблока оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН, организация поверки весов;
- 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-раскладки, меню требованиям санитарным нормам;
- выполнение среднесуточных норм питания детей;
- соблюдение требований к технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами (при условии приготовления блюда на момент контроля);
- 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).

2.3. Контроль организации питания детей в группах:

- наличие, хранение и маркировка оборудования и инвентаря в буфетных 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.).

2.4. Анализ организационных мероприятий дошкольного образовательного учреждения, направленных на контроль организации питания:

- наличие и содержание приказов, планов, положений по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;

- 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 о дошкольном образовательном учреждении;

- освещение вопросов организации питания детей на совещаниях, семинарах, педагогических советах;

- кадровое обеспечение организации питания (укомплектованность кадрами, квалификация, обучение и т.д.).