

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ НОГАЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА**

ПРИКАЗ

29.03.
2022г

№44

**Об организации мониторинга за качеством обеспечения
питания**

в образовательных учреждениях в 2021-2022 учебном году

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СП 2.4.3648-20) в целях проведения мониторинга за организацией и качеством питания, охраны и укрепления здоровья воспитанников и обучающихся муниципальных образовательных учреждений Ногайского муниципального района

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В период с 01.04.2022 года по 16.04.2022года провести проверку
в

образовательных учреждениях на предмет:

- оценки организации питания в учреждениях;
- соблюдения санитарно-гигиенических требований в организации питания;
- соблюдения примерного 10-дневного меню, утвержденного в дошкольных и общеобразовательных учреждениях;
- ведения документации по организации питания;

-наличия на сайтах образовательных учреждений раздела «Питание» и доступности в нем информации о меню.

2. Утвердить План-задание проведения проверки по организации и качества питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях на 2022 г (Приложение).

3. Утвердить состав должностных лиц отдела образования уполномоченных на осуществление мониторинга за организацией и качеством питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях в составе:

- Санглибаева Н,О. - и.о.начальника отдела образования Ногайского муниципального района,

- Алабердова Э.Х. – ведущего специалиста отдела образования Ногайского муниципального района,

-Бекуатова А.А.- ведущего специалиста отдела образования Ногайского муниципального района,

4.Алабердовой Э.Х.главному специалисту ООА, ответственному за вопросы питания в образовательных учреждениях района подготовить акт о результатах проверки и предоставить в течение десяти дней после окончания проверки.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение
к приказу ООА №44 от 29.03.2022
«Об организации мониторинга за
качеством обеспечения питания
в образовательных учреждениях
в 2021-2022 учебном году»

План - задание по проверке питания

в образовательных учреждениях Ногайского муниципального 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, мед.сестра), 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) необходимый набор 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 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);

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

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
- в) ведение табеля ежедневного учета питающихся;
- г) средняя стоимость питания в день 1 обучающегося (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 согласованного с руководителем ТО Роспотребнадзора и утвержденного директором общеобразовательного учреждения;
- б) наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения;
- 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;

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; -

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-требования 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 дошкольного образовательного учреждения; - освещение вопросов организации питания детей на совещаниях, семинарах, педагогических советах; - кадровое обеспечение организации питания (укомплектованность кадрами, квалификация, обучение и т.д.).