

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «ВОЛОКОНОВСКИЙ РАЙОН»  
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**П Р И К А З**

**12 февраля 2016 года**

**№ 143**

**Об организации проверки  
питания в муниципальных  
образовательных учреждениях  
муниципального района**

С целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательные организации муниципального района, выявления некачественных продуктов питания, в соответствии с приказом управления образования от 03 декабря 2015 года №1257 « О создании комиссии по осуществлению постоянного контроля над закупками продуктов питания для общеобразовательных и дошкольных учреждений Волоконовского района» **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать проверку питания в муниципальных образовательных учреждениях муниципального района в соответствии с графиком (Приложение 1).
2. Утвердить план-задание по проверке питания в образовательных учреждениях 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 учреждений.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Начальник управления образования**

**Н.Плескачева**

**Приложение №1**  
**к приказу управления образования**  
**администрации муниципального района**  
**«Волоконовский район»**  
**от 12.02.2016г. № 143**

№ п/п	Наименование образовательного учреждения		Даты проверки	Ответственные за контроль качества закупаемых продуктов питания в ОУ	Способ проведения проверки
1	МБОУ «Староивановская СОШ»	МБДОУ Староивановский детский сад «Ромашка»	15.03.2016	В.М.Скворцова Д.Н.Колесниченко	плановый, выездной
2	МБОУ «Фощеватовская СОШ»	МБДОУ «Детский сад «Колокольчик» с.Фощеватово»	22.03.2016	В.Н.Цырульников Н.К.Мишина	плановый, выездной
3	МБОУ «Погромская СОШ»	МБДОУ Погромский детский сад «Рябинушка»	12.04.2016	В.И.Приходько Л.И.Вакуленко	плановый, выездной
4	МБОУ «Борисовская ООШ»	МБДОУ Борисовский детский сад «Солнышко»	26.04.2016	Т.А.Таран Л.В.Сафонова	плановый, выездной
5	МБОУ «Покровская СОШ»	МБДОУ Покровский детский сад «Малыш»	12.05.2016	С.П.Ильченко С.В.Колесникова	плановый, выездной
6	МБДОУ Волоконовский детский сад №1 «Берёзка»		17.05.2016	Т.А.Ифанова	плановый, выездной
7	МБДОУ Волоконовский детский сад №2 «Сказка»		03.06.2016	Э.С.Коденко	плановый, выездной
8	МБДОУ «Волоконовский детский сад №3 «Родничок»		09.06.2016	Н.Н.Радченко	плановый, выездной
9	МБДОУ Волоконовский детский сад №4 «Теремок»		16.06.2016	М.Н.Грицоценко	плановый, выездной
10	МБДОУ Волоконовский детский сад №6 «Лучик»		29.06.2016	И.В.Ануфриева	плановый, выездной
11	МБОУ «Волчье-Александровская СОШ»	МБДОУ Волчье-Александровский детский сад «Солнышко»	16.09.2016	Л.И.Кононенко О.А.Седашова	плановый, выездной
12	МБОУ «Голофеевская ООШ»	Структурное подразделение	27.09.2016	В.И.Лемешева В.Ю.Иванова	плановый, выездной
13	МБОУ	МБДОУ	06.10.2016	В.Г. Бурменский	плановый,

	«Пятницкая СОШ»	«Пятницкий детский сад «Семицветик»		Л.В.Машинова	выездной
14	МБОУ «Афоньевская ООШ»		12.10.2016	С. И. Сапрыкина	плановый, выездной
15	МБОУ «Грушевская ООШ»	Структурное подразделение	20.10.2016	Е.М. Рязанова З.Н.Рябенко	плановый, выездной
16	МБОУ «Тишанская СОШ»	Структурное подразделение	09.11.2016	Н.П.Фролова О.В.Горлачева	плановый, выездной
17	МБОУ «Репьевская ООШ»	Структурное подразделение	23.11.2016	В.И. Чуранова Е.Л.Бондарь	плановый, выездной
18	МБОУ «Ютановская СОШ»	МБДОУ Ютановский детский сад «Ромашка»	06.12.2016	А.А.Жменя Н.М.Коденко	плановый, выездной
19	МБОУ «Шидловская ООШ»	Структурное подразделение	15.12.2016	Л.С.Ширинова С.С.Лядвина	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 меда 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 мёда (10гр) и 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 Белгородской области, утвержденного постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года № 399-пп;
- 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-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 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.).