



ПРИКАЗ

26.08.2024 г.

№ 356-ОД

Об изучении деятельности
общеобразовательных организаций
по организации питания школьников
в 2024/25 учебном году

С целью изучения деятельности общеобразовательных организаций и ДОУ в Актанышском муниципальном районе по организации питания школьников и воспитанников в соответствии с планом работы МКУ «Управление образования» на 2024-2025 учебный год

п р и к а з ы в а ю:

1. Осуществить изучение деятельности общеобразовательных организаций и дошкольных учреждений в Актанышском муниципальном районе по организации питания детей в период с 01 сентября 2024 года по 31 мая 2025 года.

2. Утвердить комиссию для изучения деятельности общеобразовательных организаций по организации питания детей в следующем составе:

– Гимадиева Ф.Ф., заместитель начальника МКУ «Управление образования» исполнительного комитета Актанышского муниципального района по воспитательной работе, председатель комиссии;

– Гайсина Г.З., специалист по питанию МКУ «Управление образования», член комиссии;

– Хасанова Н.Н., методист по дошкольному образованию, член комиссии;

3. Утвердить план-задание изучения деятельности общеобразовательных организаций по организации питания в образовательных учреждениях (приложение №1).

4. Всем руководителям образовательных учреждений и ДОУ привести в соответствие нормативно – правовую базу по организации горячего питания

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника МКУ «Управление образования» исполнительного комитета Актанышского муниципального района по воспитательной работе Гимадиеву Ф.Ф.

Начальник



Р.М.Шакирова

План-задание изучения деятельности общеобразовательных организаций по организации питания

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- а) положение об организации школьного питания;
- б) локальные акты об организации горячего питания:
 - ✓ приказ «Об организации питания учащихся в 2024-2025 гг»;
 - ✓ приказ об обеспечении горячим завтраком;
 - ✓ приказ о льготном питании;
 - ✓ приказ о распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;
 - ✓ приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - ✓ положение о бракеражной комиссии;
 - ✓ план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
 - ✓ план работы бракеражной комиссии;
 - ✓ приказ о создании комиссии общественного контроля (акты, протоколы);
 - ✓ 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) 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;

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 (производственный контроль, совещания, заседания, семинары и т.д.).

и) ведение табеля ежедневного учета питающихся;

к) организация питания льготных категорий обучающихся.

1.4. Соблюдение требований Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». 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) и воспитанников (0-3 лет, 3-7 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 Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». :

- 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;

- журнал учета дезинфицирующих средств;

- журнал учета утилизации пищевых отходов;

1.5. 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».