

**МКУ «УПРАВЛЕНИЕ
ОБРАЗОВАНИЯ»
ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА
АКТАНЬШСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

423740 с. Актаныш, пр. Ленина, 17
тел./факс 3-44-70



**ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
АКТАНЬШ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ БАШКАРМА
КОМИТЕТЫ
МКУ «МЭГАРИФ ИДАРӘСЕ»**

423740 Актаныш авылы, Ленин пр-
ты, 17

тел\факс 3-44-70

ПРИКАЗ

15.09.2020 г.

№ 381-ОД

Об изучении деятельности
общеобразовательных организаций
по организации питания школьников
в 2020/21 учебном году

С целью изучения деятельности общеобразовательных организаций и ДОУ в Актанышском муниципальном районе по организации питания школьников и детей в соответствии с планом работы МКУ «Управления образования» на 2020-21 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 15 сентября 2020 года по 29 мая 2020 года.

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

– Бикмитова Э.Х., заместитель начальника по общим вопросам МКУ «Управления образования» исполнительного комитета Актанышского муниципального района, председатель комиссии;

– Шаймуратова Ф.А., специалист по питанию МКУ «Управления образования», член комиссии;

– Ахтямова А.А., методист по дошкольному образованию, член комиссии;

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

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

5. Членам комиссии по итогам изучения деятельности общеобразовательных организаций представить материалы в срок до 30 числа каждого месяца.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника по общим вопросам МКУ «Управление образования» Бикмитовой Э.Х.

Начальник



В.А.Хаева-Хаметзянова

План-задание изучения деятельности общеобразовательных организаций по организации питания школьников

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- а) положение об организации школьного питания;
- б) локальные акты об организации горячего питания в школе;
 - ✓ приказ «Об организации питания учащихся в 2019-2020 гг»;
 - ✓ приказ об обеспечении горячим молочным 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 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 СанПиН 2.4.5.2409-08:

- 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 дезсредств;
- 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».