**Управление образования администрации Прохоровского района**

**Приказ**

**«08 » декабря 2017 года № 998**

**О проведении проверки пищеблоков и организации**

 **питания в образовательных учреждениях района**

 С целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательные учреждения, выявления некачественных продуктов питания, санитарного состояния пищеблоков

**приказываю:**

1. Организовать проверку пищеблоков, питания в образовательных учреждениях с 12 по 22 декабря 2017 года.

2. Утвердить комиссию по проверке питания в составе:

Н. Н. Рашина – и. о. начальника управления образования;

С. А. Маматова – главный специалист управления образования;

Ю. В. Шукурова – специалист МЦОКО;

О. Ю. Шубина – старший бухгалтер по закупкам;

А. И. Дегтярева – бухгалтер.

3. Утвердить:

- план-задание по проверке питания в образовательных учреждениях района. (Приложение № 1, 2);

- график проведения проверок деятельности образовательных учреждений района по организации питания детей. (Приложение №3).

4. Комиссии в срок не позднее 5 дней после проведения проверки подготовить справку о результатах.

5. Результаты проверки рассмотреть на совещании с руководителями учреждений.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

**И. о. начальника управления образования Н. Рашина**

ППриложение №1

 к приказу управления образования

 от 08 декабря 2017 года № 998

**План-задание по проверке пищеблоков и организации питания в общеобразовательных учреждениях района**

**1. Организация питания детей в общеобразовательных учреждениях.**

**1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:**

а) контракты и договоры с поставщиками продуктов питания;

б) положения об организации горячего питания, о бракеражной комиссии, о приемочной комиссии;

в) локальные акты об организации горячего питания в школе:

- приказ об организации питания в общеобразовательном учреждении;

- приказ о льготном питании;

- приказ о распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;

- приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);

- приказ о составе приемочной 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;

- приказ о назначении ответственного за С-витаминизацию третьих и сладких блюд.

**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 ее исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;

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, сертификаты соответствия, декларации о соответствии);

б) работа приемочных комиссий (наличие актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);

в) обеспечение требований к организации питьевого режима;

г) 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; контроль витаминизации блюд;

д) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);

е) наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований на качество и безопасность продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, учет, расценка, качественное удостоверение, акты лабораторного исследования;

ж) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, справки, приказы о проверках).

**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. Согласованного в Губкинском Роспотребнадзоре;

б) наличие ежедневного меню (в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

в) включение в ежедневный рацион питания меда (10гр.) и молока (200мл.);

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;

- журнала продовольственного сырья;

- журнал генеральных уборок.

**1.6. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:**

а) ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, принятые меры);

б) наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию,

в) реализация программы «Разговор о правильном питании».

ППриложение №2

 к приказу управления образования

 от 08 декабря 2017 года № 998

**План-задание по проверке пищеблоков и организации питания в дошкольных образовательных учреждениях района**

 **1. Контроль качества поставляемых в ДОО продуктов:**

- наличие в ДОО 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;

 **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);

**3. Контроль организации питания детей в группах:**

- наличие, хранение и маркировка оборудования и инвентаря в буфетных групп;

- 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.).

**4. Анализ организационных мероприятий ДОО, направленных на контроль организации питания:**

- наличие и содержание приказов, планов, положений по организации питания в ДОО;

- 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 ДОО;

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

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

ППриложение №3

 к приказу управления образования

 от 08 декабря 2017 года № 998

**График**

**проведения проверок деятельности образовательных учреждений района по организации питания детей**

|  |  |
| --- | --- |
| Дата проверки | Наименование ОУ, ДОУ |
| 13.12.17 | **Общеобразовательные учреждения**МБОУ «Масловская ООШ»МБОУ «Кривошеевская СОШ»МБОУ «Журавская СОШ»МБОУ «Радьковская СОШ»МБОУ «Вязовская СОШ»**Дошкольные образовательные учреждения**МБДОУ «Детский сад «Улыбка» с.МасловкаМБОУ «Кривошеевская СОШ» СП «Детский сад «Теремок»МБДОУ «Детский сад «Колокольчик» с. Журавка»МБОУ «Радьковская СОШ» СП «Детский сад»МБДОУ «Детский сад «Малыш» с. Вязовое |
| 14.12.17 | **Общеобразовательные учреждения**МБОУ «Холоднянская СОШ»МБОУ «Сагайдаченская ООШ»МБОУ «Ржавецкая СОШ»МБОУ «Шаховская СОШ»МБОУ «Плотавская СОШ»**Дошкольные образовательные учреждения**МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» с.РжавецМБОУ «Холоднянская СОШ» СП «Детский сад»МБОУ «Шаховская СОШ» «Дошкольная группа»МБОУ «Плотавская СОШ» «Дошкольная группа»МБДОУ «Детский сад» п.Политотдельский |
| 18.12.17 | **Общеобразовательные учреждения**МБОУ «Призначенская СОШ»МБОУ «Подолешенская СОШ»МБОУ «Большанская ООШ»МБОУ «Коломыцевская ООШ»МБОУ «Донецкая ООШ»**Дошкольные образовательные учреждения**МБОУ «Призначенская СОШ» «Дошкольная группа»МБДОУ «Детский сад «Капелька» с.ПризначноеМБДОУ «Детский сад «Ольха» с.ПодольхиМБОУ «Коломыцевская ООШ» «Дошкольная группа»МБОУ «Донецкая ООШ» «Дошкольная группа» |
| 20.12.17 | **Общеобразовательные учреждения**МБОУ «Береговская СОШ»МБОУ «Прелестненская СОШ»МБОУ «Беленихинская СОШ»МБОУ «Маломаяченская СОШ»МБОУ «Лучковская СОШ»**Дошкольные образовательные учреждения**МБДОУ «Детский сад «Дюймовочка» с.БереговоеМБДОУ «Детский сад «Лучик» с.ПрелестноеМБДОУ «Детский сад «Сказка» с.БеленихиноМБОУ «Маломаяченская СОШ» «Дошкольная группа»МБОУ «Лучковская СОШ»«Дошкольная группа» |
| 22.12.17 | **Общеобразовательные учреждения**МБОУ «Прохоровская гимназия»**Дошкольные образовательные учреждения**МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №1 «Ромашка» п.ПрохоровкаМБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида №2 «Родничок» п.ПрохоровкаМБДОУ «Детский сад №3 «Ивушка» п.ПрохоровкаМАДОУ «Детский сад №4 «Берёзка» п.Прохоровка |