

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ КАСТОРЕНСКОГО РАЙОНА
КУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Приказ

от 19 марта 2024 года

№1-24

О проведении проверки организации питания в общеобразовательных учреждениях Касторенского района

В соответствии с приказом управления образования Администрации Касторенского района Курской области от 19.02.2024г. №1-18 «Об утверждении плана ведомственного контроля управления образования Администрации Касторенского района Курской области на 2024 год», с целью контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Касторенского района

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать проверку организации питания в общеобразовательных учреждениях района с 08.04.2024г. по 12.04.2024г.

2. Утвердить комиссию по проверке организации питания с следующим составом:

Брусенцева М.В. – главный специалист – эксперт управления образования Администрации Касторенского района Курской области;

Тимошенко А.П. – начальник хозяйственного отдела управления образования Администрации Касторенского района Курской области;

Орехов Е.А. – программист РМК.

3. Утвердить:

- план-задание по проверке организации питания в общеобразовательных учреждениях района (приложение №1);

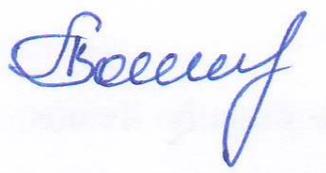
- график проведения проверок деятельности общеобразовательных учреждений по организации питания обучающихся (приложение №2).

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 приказа оставляю за собой.

И.о. начальника
управления образования

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Богословская', is written over a faint, illegible stamp.

О.М.Богословская

План-задание по проверке организации питания в общеобразовательных учреждениях района

1. Нормативно – правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- а) контракты и договоры с поставщиками продуктов питания;
- б) положение об организации горячего питания;
- в) локальные акты об организации горячего питания в школе:
 - приказ об организации питания в ОУ;
 - приказ о льготном питании;
 - приказ о создании бракеражной комиссии;
 - приказ о назначении ответственного за организацию питания в ОУ;
 - приказ о режиме работы столовой.

2.Создание условий для организации питания в ОУ:

- а) наличие необходимого набора помещений в организации, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и её реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- б) наличие технологического оборудования и её исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов;
- в) наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов);

- 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;
- е) ведение табеля ежедневного учета питающихся;
- ж) наличие графика питания обучающихся, соответствие его рекомендациям по организации питания;
- з) наличие графика проветривания и дезинфекции столовой;
- и) средняя стоимость питания в день на 1 обучающегося (завтрак, обед, полдник).

3. Система контроля качества питания школьников в ОУ:

- а) прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ, наличие соответствующих документов, подтверждающих и качество и безопасность;
- б) работа приемочной комиссии (наличие актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);
- в) обеспечение требований к организации питьевого режима;
- г) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия проб);
- д) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации ОУ (совещания, справки, приказы о проверках).

4. Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ОУ:

- а) наличие ежедневного меню (в обеденном зале), утвержденного руководителем ОУ с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий; утвержденных технологических карт;
- б) наличие и ведение в соответствии с СанПиНами:
 - журнала здоровья;
 - журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнала витаминизации.

5. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в ОУ:

- 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 официальных сайтах, обновление информации по питанию;
- в) своевременное заполнение сайта foodmonitoring.ru.

Приложение №2
к приказу управления образования
Администрации Касторенского района
Курской области
от 19 марта 2024 года №1-24

**График проведения проверок деятельности общеобразовательных
учреждениях по организации питания обучающихся**

Дата проверки	Наименование ОУ
08.04.2024г.	МКОУ «Касторенская СОШ №1» МКОУ «Успенская СОШ» МКОУ «Ореховская СОШ»
09.04.2024г.	МКОУ «Олымская СОШ» МКОУ «Благодатенская СОШ» МКОУ «Краснознаменская СОШ»
10.04.2024г.	МКОУ «Новокасторенская СОШ» МКОУ «Краснодолинская СОШ» «МКОУ «Бычковская СОШ» МКОУ «Озерская ООШ»
11.04.2024г.	МКОУ «Жерновецкая СОШ» МКОУ «Верхнеграйворонская ООШ»
12.04.2024г.	МКОУ «Касторенская СОШ №2» МКОУ «Октябрьская СОШ»