

Администрация Надтеречного муниципального района Чеченской Республики
Муниципальное учреждение
**«ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
НАДТЕРЕЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МУ «НАДТЕРЕЧНОЕ РОО»)**
Ша-шена урхалла деш йолу хьукумат
**«НАДТЕРЕЧНИ ША-ШЕНА УРХАЛЛА ДЕЧУ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИН
ДЕШАРАН ДАКЪА»
(МУ «НАДТЕРЕЧНИ РОО»)**

П Р И К А З

27.10. 2020

№ 165

с.п. Знаменское

**Об организации мониторинга за качеством
обеспечения бесплатного горячего питания
учащихся начальной школы в общеобразовательных
учреждениях Надтеречного муниципального района
в 2020 году**

Во исполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), распоряжения Правительства Чеченской Республики № 335р от 27.08.2020 года «Об утверждении Порядка предоставления и распределения в 2020 году иных межбюджетных трансфертов из республиканского бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Чеченской Республики на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях», постановления администрации Надтеречного муниципального района «Об утверждении Положения об организации рационального питания детей в общеобразовательных учреждениях Надтеречного муниципального района» В целях контроля за организацией питания и качеством поставляемых продуктов питания в общеобразовательные учреждения, **п р и к а з ы в а ю:**

1. В период с 12 по 20.10. 2020 года провести мониторинг качества обеспечения в бесплатного горячего питания учащихся начальной школы в общеобразовательных учреждениях Надтеречного муниципального района в 2020 году на предмет:

- оценки организации питания в учреждении;
- соблюдения санитарно-гигиенических требований в организации питания;
- соблюдения примерного 10-дневного меню, утвержденного в общеобразовательном учреждении;
- ведения документации по организации питания.

2. Утвердить план-задание по мониторингу питания учащихся в образовательных учреждениях района (Приложение 1).

3. Создать комиссию по контролю за качеством питания детей в составе:

- Яхьяевой Р.А., заместителя начальника Отдела образования;
- Магомадова А.Т., ведущего специалиста отдела нормативно-правового обеспечения, информационного сопровождения и инспектирования;
- Мутакаева Ю.Я., старшего специалиста отдела нормативно-правового обеспечения, информационного сопровождения и инспектирования;
- Якубовой Э.З., начальника отдела бухгалтерского учета и отчетности;
- Садулаевой Р.Ш., главного специалиста отдела бухгалтерского учета и отчетности;
- Эрбулатовой З.А., ведущего специалиста отдела бухгалтерского учета и отчетности.

4. Комиссии подготовить акт или справку о результатах проверки и предоставить в течение десяти дней после окончания проверки .

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник



И.С. Муцулханов

Рассылка: все общеобразовательные организации района, членам комиссии

**План - задание
по проверке питания в общеобразовательных учреждениях
Надтеречного муниципального района**

1. Организация питания детей и в общеобразовательных учреждениях.

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию

- 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 питанием школьников;
 - приказ о льготном питании;
 - распределение обязанностей среди работников пищеблока (повар, помощник повара, завхоз, диетсестра), наличие утвержденных должностных
 - 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 и обед);
 - приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

1.2. Создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении

- а) необходимого набора помещений для организации питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, ее реализацию; наличие хозяйственных и подсобных помещений;
- б) наличие технологического оборудования: его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю и посуде;

- в) наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов, 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 (в т.ч. детей, посещающих группы продленного дня);

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 электронной ветеринарной системы сертификации «Меркурий»;
- в) обеспечение требований к организации питьевого режима;
- г) информация о производителях и поставщиках продовольственного сырья и продукции, принимающих участие 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;
- 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, удостоверение качества, акты лабораторного исследования;
- з) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и др.).

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,);
- д) организация питания льготных категорий обучающихся, размер денежных средств.

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 лет, 12 лет и старше), согласованного с руководителем ГО Роспотребнадзора и утвержденного директором общеобразовательного учреждения;
- б) наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения;
- в) наличие и ведение в соответствии с СанПиН:
 - 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) изучение 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».