

**Отдел образования
администрации муниципального образования
Заокский район**

ПРИКАЗ

от 13.12.2024 года

№ 106

**Об осуществлении контроля за организацией питания в
общеобразовательных учреждениях Заокского района в 2024-2025
учебном году**

В целях улучшения качества организации питания в муниципальных образовательных организациях, подведомственных отделу образования администрации муниципального образования Заокский район, на основании приказа Министерства образования Тульской области от 04.07.2024 №1086 «Об утверждении единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7-11 лет в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области», на основании Положения об отделе образования администрации муниципального образования Заокский район, утвержденного решением собрания представителей МО Заокский район от 11.07.2016 №43/242 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график проведения контрольных мероприятий по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях (Приложение)

2. Назначить ответственным лицом за осуществление контроля за организацией питания в образовательных учреждениях инспектора-консультанта отдела образования администрации муниципального образования Заокский район Саврееву Оксану Викторовну

3. Провести проверки организации питания в общеобразовательных учреждениях согласно графику проведения контрольных мероприятий.

4. Утвердить акт результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

**Начальник отдела образования
администрации
муниципального образования
Заокский район**



Е.Н. Рябикина

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МКОУ "Александровская ОШ"

Адрес: г. Александровский, ул. Школьная, №1 Дата 19.12.2014

Организатор питания психолог образовательного центра

Количество обучающихся в ОО 81

Количество посадочных мест в столовой 42

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием 1-4 класс	37
	- охвачены одноразовым горячим питанием (завтрак)	2
	- охвачены двухразовым горячим питанием (завтрак + обед)	35
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	
3	- обучающиеся 5 классов (завтрак)	6
4	- обучающиеся 1 - 11 классов:	
	- многодетные	9
	- СВО	3
	- ОВЗ	3
	- ТЖС	-
	- Инвалиды	-

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	да	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ	да	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) ассортимента		

	пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет		
4	Организация питания в образовательной организации для детей с пищевыми особенностями	нет	
5	Организации питания детей с пищевыми особенностями из продуктов и блюд, принесенных из дома (определен порядок их хранения, упаковки и маркировки; созданы условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; режим питания)	нет	
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	
7	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	да	
8	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	да	
9	Наличие приказа о создании совета по питанию	да	
10	Родительский контроль (как часто посещают, акты)	да	1 раз в неделю
11	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд, калорийности и названиях кулинарных изделий	да	
12	Соответствие Фактического меню Цикличному (если нет, то есть ли акт замены)	да	
13	График приема пищи	да	
14	Накрытие столов (за сколько минут) Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	5-10 минут да	
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	да	расфасованная в пакеты, пластиковые бутылки
16	Условия для мытья рук: - Количество ручек		2

	- Наличие мыла, электросушилки - правила мытья рук - контроль мытья рук преподавателем		мыло, электросушилка контроль к.п. преподавателем
17	Санитарное состояние обеденного зала: - мебель чистая, без повреждений - чистота обеденного зала - посторонние запахи		мыло, туалет без посторонних запахов, пол чистый, столы чистые без посторонних запахов
18	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия	нет	
19	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие мед. книжки, наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	да	
20	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	
21	Наличие контрольных блюд	да	
22	Наличие суточных проб	да	
23	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	нет	
24	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	да	горячее блюдо соответствует органолептическим показателям
25	Другие замечания		

Шелехова - комиссар Шелехова О.А. Шелехова
 Шелехова - комиссар Шелехова О.А. Шелехова
 Шелехова - комиссар Шелехова О.А. Шелехова