

Министерство образования и науки Амурской области
Отдел образования администрации Магдагачинского района

П Р И К А З

13.01. 2016

п. Магдагачи

№ 10

О проведении
проверки по питанию в
образовательных учреждениях

С целью подготовки вопроса к Совету по образованию об организации горячего питания учащихся и воспитанников общеобразовательных учреждений района

п р и к а з ы в а ю:

1. Провести с 21 января по 12 февраля плановую проверку в отношении следующих общеобразовательных учреждений района:

- МОБУ Магдагачинская СОШ №1;
- МОБУ Магдагачинская СОШ №2;
- МОБУ Магдагачинская СОШ №3(дошкольное образование);
- МДОАУ д/с «Сказка» п. Магдагачи;
- МОБУ Дактуйская СОШ (дошкольная группа);
- МОБУ Тыгдинская СОШ (дошкольное образование);
- МОКУ Чалганская ООШ (дошкольная группа);

2. Утвердить:

- план проведения проверки (приложение №1);
- состав комиссии (приложение №2).

3. Подготовить справку о результатах проверки в срок до 24 февраля 2016 года

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник отдела образования



Л.А. Попова

**План
проведения внеплановой проверки в отношении
общеобразовательных учреждений района**

1. Планирование и организация работы администрации ОУ по вопросу питания детей, воспитания культуры питания.

2. Контроль за организацией питания со стороны руководителей ОУ.

Установить наличие в учреждении приказа о создании бракеражной комиссии по проверке питания.

3. Выполнение требований к санитарно-техническому обеспечению организации питания.

3.1. Необходимый набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной пищевой продукции и ее реализацию (склады, овощной цех, холодный цех, мясорыбный цех, помещение для обработки яиц, мучной цех, доготовочный цех, помещение для нарезки хлеба, горячий цех, раздаточная зона, моечная зона, обеденный зал.

3.2. Наличие вытяжной системы вентиляции на пищеблоке.

3.3. Осуществление технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам (ежегодно перед началом учебного года составляются акты).

3.4. Достаточное количество столовой посуды (не менее двух комплектов на одно посадочное место. Соловые приборы должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

3.5. Наличие специально промаркированного, оборудования, разделочного инвентаря и кухонной посуды.

3.6. Соблюдение норм хранения продуктов.

3.7. Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

3.8. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество пищевых продуктов и производственного сырья (сертификаты, удостоверения, свидетельства).

3.9. Наличие на пищеблоке:

- инструкции по ТБ для электрооборудования;
- инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств (согласно инструкции по применению этих средств);

3.10.Отбор суточных проб готовой продукции (отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней).

4.Организация основного рационального питания детей.

4.1.Режим питания (2-х разовое горячее питание: завтрак и обед). Охват горячим питанием. Средняя стоимость завтрака, обеда. (Руководитель ОУ является ответственным лицом за организацию питания детей).

4.2.Наличие примерного меню на период не менее 10-14 дней, согласованного с Роспотребнадзором.

4.3.наличие в обеденном зале меню на день, утвержденного руководителем ОУ.

4.4.Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

4.5.Организация обслуживания детей горячим питанием.

5.Дополнительное питание через школьные буфеты ОУ.

6.Соблюдение питьевого режима (стационарные питьевые фонтанчики, вода, расфасованная в емкости).

7.Выполнение требований соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока:

-обеспечение специальной санитарной одеждой (не менее 3-х комплектов на одного работника), хранение спец. одежды;

-наличие личных медицинских книжек (вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации).

8.Ежедневное ведение необходимой документации:

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

-журнал здоровья (санитарный журнал о допуске работников столовой к работе);

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

9.Выполнение предписаний Роспотребнадзора.

Необходимая для анализа документация:

-план работы ОУ;

-протоколы педсоветов, совещаний при директоре, управляющего совета;

-меню.

Приложение №2
к приказу отдела образования
от 13.01.2016г. № 10

Состав комиссии

1. Грекова О.Ю. - заместитель начальника отдела образования;
2. Каменщикова Н.В. - главный специалист отдела образования;
3. Алленова Г.Н. - главный специалист отдела образования;
4. Беличко А.А. – ведущий бухгалтер МКУ «ЦБ по обслуживанию МОУ»;
5. Ершова М.Ю. – бухгалтер МКУ «ЦБ по обслуживанию МОУ».