

МКУ «Отдел образования
муниципального образования
«Новосергиевский район
Оренбургской области»

П Р И К А З

14.08.2019 № 303

Г «О работе общественного совета Т
с привлечением родителей
(законных представителей) по
оценке качества организации
питания обучающихся и
воспитанников образовательных
организаций Новосергиевского
района в 2019-2020 учебном
году»

В соответствии приказом министерства образования Оренбургской области от 04.02.2019г № 01-21/248 «О недопущении нарушений санитарно-эпидемиологического режима в образовательных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Продолжить работу на уровне муниципального образования муниципального общественного совета с привлечением родителей (законных представителей) по оценке качества организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций, в составе, согласно приложению №1.

2. Л.М.Лысенковой, Н.В.Рогожкиной, методистам РМК провести:

-проверку деятельности общеобразовательных организаций (далее - ОО) по вопросу организации питания обучающихся (ОО выборочно, согласно приложению №2.)

срок: 02.09.2019- 25.05.2020 года

-собеседование с руководителями общеобразовательных организаций, ответственными за питание в ОО района на знание санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в ОО Новосергиевского района.

срок: до 23.08.2019 года

- совещание с участием представителей территориальных отделов Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, органов здравоохранения (по согласованию)

срок: до 23.08.2019

5.Руководителям ОО:

5.1. Утвердить на уровне ОО общественный совет с привлечением родителей (законных представителей) по оценке качества организации питания обучающихся и воспитанников ОО на 2019-2020уч.год

срок: до 20.08.2019года

5.2.Организовать и провести внеплановые проверки организации питания ОО, согласно памятке (см.приложение№2), информацию об итогах проверок предоставлять в РОО в течение недели после проверки.

срок: в течение недели после проверки.

5.3.Осуществлять мониторинг качества оказания услуг по организации школьного питания, в том числе удовлетворенности участников образовательных отношений ассортиментом, качеством готовых блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на пищеблоках.

срок: постоянно.

5.4. Создать условия для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций ОО качественным, полноценным питанием;

срок: постоянно.

5.5. Усилить персональный контроль за организацией питания обучающихся, реализацией образовательной программы «Разговор о правильном питании»;

срок: постоянно.

5.6. Не допускать посещения школьных пищеблоков сотрудниками контролирующих органов без специальной санитарной одежды.

срок: постоянно.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник РОО



Хеевбу

Н.В. Стародубцева

Общественный совет с привлечением родителей (законных представителей) по оценке качества организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Новосергиевского района

- Акиньшина Галина Николаевна, председатель Совета школы МОБУ «Новосергиевская СОШ №3 им. генерала А.И. Елагина» (родитель 6 класс, 2 класс), директор Г К У "Центр занятости населения Новосергиевского района"
- Козырь Нина Викторовна - председатель районного совета профсоюза работников народного образования *(по согласованию)*
- Лысенкова Любовь Михайловна, МКУО «Управление по обеспечению деятельности ОУ» зам. РМК, ответственный за школьное питание в Новосергиевском районе
- Неверова Олеся Александровна член родительского комитета МДОБУ «Детский сад №4 «Солнышко» п. Новосергиевка, делопроизводитель МКУ «Центр бюджетного (бухгалтерского) учета и отчетности Новосергиевского района»
- Попова Людмила Ивановна, директор МКУ «Центр бюджетного (бухгалтерского) учета и отчетности Новосергиевского района»
- Прохорова Елена Юрьевна, главный специалист-эксперт Юго-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области *(по согласованию)*
- Рябых Елена Николаевна, депутат Платовского Сельского Совета, член родительского комитета МОБУ «Новосергиевская СОШ №4»
- Сапожникова Ирина Александровна, член родительского комитета МОБУ «Новосергиевская СОШ №1», специалист Новосергиевского поссовета
- Терпелова Полина Юрьевна член родительского комитета 11 б класса МОБУ «Новосергиевская СОШ №2», (домохозяйка)

**Памятка по проверке состояния работы
по вопросам деятельности ОО по организации питания и формированию
культуры здорового питания обучающихся в ОО Новосергиевского района»**

Документация по организации питания:

Наличие документов по организации питания:

- годовой план работы школы;
- приказы: об организации питания школьников с указанием ответственного лица и о создании школьной комиссии; бракеражной комиссии
- методические рекомендации по организации питания школьников.

Размещены ли нормативные документы по организации питания на сайте ОО.

График работы школьной комиссии: наличие актов, протоколов, график дежурства администрации школы в столовой и др.

Режим питания школьников (график, продолжительность питания).

Наличие ежемесячных отчетов по организации горячего, буфетного питания

Ведется ли мониторинг по охвату детей горячим и буфетным питанием?

Организация двухразового питания (стоимость, количество обучающихся, % охвата)

Количество и категории детей, получающих бесплатное питание с указанием каких средств (бюджетных, внебюджетных) и в сравнении с прошлым годом.

Процент охвата школьников горячим и буфетным питанием, в том числе процент охвата бесплатным горячим питанием?

Процент охвата учащихся начальных классов горячим питанием, в том числе процент охвата бесплатным горячим питанием?

Рассматривался ли вопрос организации питания на заседании педсовета, родительском собрании, совещании при директоре и т.д.? Протоколы заседания. Имеется ли "Паспорт школьного пищеблока"?

Какая работа проводится в школе по пропаганде здорового питания?

Сведения о квалификации поваров школ (кол-во квал. поваров, наличие технолога).

Повышение квалификации администрации и работников пищеблока школы.

Книга жалоб и предложений родителей. Эффективность.

Ведется ли медсестрой школы мониторинг состояния здоровья обучающихся школы?

Укрепление материально-технической базы и капитальный ремонт школьной столовой (когда производился ремонт, планируется ли переоснащение столовой)

Организация работы школьной столовой

Имеется ли в школе столовая (кол-во посадочных мест), буфет? Если нет, то где осуществляется питание обучающихся?

Наличие документации:

- **Наличие напечатанного и утв. директором ежедневного меню.**

Анализ меню (наличие ежедневного меню, 10-12-дневного меню, утвержденного директором, заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы №56ФБУЗ.10.01.-07.2018-0074н от 11.07.18г., разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания).

- На все пищевые продукты, находящиеся на пищеблоке, должны быть в наличии сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность производственного сырья и пищевых продуктов;

- журнал здоровья персонала столовой (№, дата, Ф.И.О., должность, отметка об отсутствии заболеваний у работников, контроль за больничными листами, допуск к работе, санитарные книжки).

- Журнал по проведению С-витаминизации блюд (№ п/п, дата, наименование витаминизированных блюд, норма на 1 ребенка, число витаминизированной порции, кол-во аскорбиновой кислоты в мг, введенной в общую массу блюда, ответ. лицо за витаминизацию);

- Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.

Бракеражный журнал готовой продукции (№, дата, наименование блюда по меню, соблюдение технологии приготовления пищи, витаминизация пищи в граммах, санитарное состояние пищи, разрешение медсестры);

Бракеражный журнал сырой продукции (№, дата, наименование продукта, отпуск по меню, брутто, отходы, нетто, % отходов, роспись);

журнал подсчета килокалорий (наименование продукта, расход за 1 день, нетто, белки, углеводы, жиры, % отходов, роспись).

Наличие контрольного блюда:

Наличие и порядок хранения ежедневных проб:

Санитарное состояние школьной столовой:

(наличие моющих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря).

Оборудование пищеблока (перечень). Анализ состояния, износа оборудования.

Обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека). Посуда должна быть фарфоровой, эмалированная или из нержавеющей стали. Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.

Наличие спецодежды у персонала (на 1 человека не менее 3-х комплектов).

Виды буфетной продукции.

Режим работы школьной столовой.

Сколько детей обслуживает столовая в день?

Эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов "Приятного аппетита" и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики).

Маркировка разделочных ножей, досок: сырое мясо - СМ, С; овощи - "СО"; сырая рыба - СР, наличие специально маркированных столов, отдельно для сырых и вареных продуктов, для хлеба.

Обрабатываются ли хлебные полки 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни.

Наличие суточных проб.

Складские помещения, соблюдение товарного соседства.

Состояние моечной (3-х гнездная ванна и инструкция по мытью посуды).

Соблюдаются ли правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте.

Имеется ли диетический стол, диетсестра?

Соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (диспенсеры, кипяченая вода).

Имеется ли канализационная сеть (централизованное, местное и др.)?

Организовано ли специальное место для мытья?