

Администрация муниципального образования Щекинский район
Комитет по образованию

ПРИКАЗ № 3

г. Щекино

от «09» января 2024 года

О проведении мониторинга организации питания

Во исполнении п.3.2.2 протокола совещания министерства образования Тульской области с руководителями органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, руководителями государственных образовательных учреждений, подведомственных министерству образования Тульской области от 07.12.2023

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по мониторингу организации питания в составе:

Зиновкин Сергей Александрович, председатель комитета по образованию;

Алферова Галина Владимировна, консультант комитета по образованию;

Коновалова Юлия Сергеевна, консультант комитета по образованию;

Постникова Елена Алексеевна, консультант комитета по образованию;

Прилепская Ольга Ивановна, специалист МКУ «ЦОД Щекинского района» (по согласованию).

2. Утвердить график посещения образовательных организаций:

№	Дата	ОО
1.	10.01 – 12.01	Лицей, Лицей №1, Гимназия №1, СШ №1, 4, 6, 7, 9, 11, 12, 13
2.	10.01 – 12.01	МДОУ №№ 1, 2, 7, 9, 22, 25, 27, 28, 29, МАДОУ №6
3.	15.01 – 19.01	СШ №№18, 19, 22, 2, 10, ЦО №16
4.	15.01 – 19.01	СП ЦО №16, МДОУ №№ 37, 38, 40, 43, 44, 45, 60
5.	22.01 – 26.01	СШ №№ 25, 26, 28, ОШ №23, 31, 34, 40, 41, 43
6.	22.01 – 26.01	МДОУ №№ 13, 16, 30, 49, МАДОУ №32
7.	29.01 – 30.01	ОШ №36, 37, СШ №№ 24, 27

3. Комиссии осуществить мониторинг организации питания (приложение №1, 2).

4. По результатам мониторинга подготовить справку до 31.01.2024.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Председатель
комитета по образованию**

С.А.Зиновкин

к приказу комитета по образованию
 администрации МО Щекинский район
 от 09.01.2024 № 3

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в общеобразовательных
 учреждениях

Наименование учреждения _____

Адрес: _____ дата _____

Организатор питания _____

Количество посадочных мест в столовой _____

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательных учреждений, из них:	
	- охвачены одноразовым горячим питанием	
	- охвачены двухразовым горячим питанием	
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	
	- обучающиеся 1 - 5 классов	
	- обучающиеся 6 - 9 классов	
	- обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья	

№ 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»		
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ		
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации		

	дополнительного питания обучающихся через буфет		
4	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий		
5	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия		
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату		
7	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения		
8	Наличие заполненного «Гигиенического журнала»		
9	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом		
10	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)		
11	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)		
12	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы		
13	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)		
14	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости		
15	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой		
16	Наличие приказа о создании совета по питанию		
17	Наличие суточных проб		
18	Наличие контрольных блюд		
19	Другие замечания:		

_____ / _____ /

_____ / _____ /

**Анкетирование руководителя образовательной организации,
реализующего программу дошкольного образования**

1. Кратность питания в учреждении: _____ разовое.
2. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет:
завтрак - _____%, обед - _____%, полдник - _____% (полдник/ужин - _____%), ужин - _____%.
3. Использование циклического меню на _____ дней.
4. Меню разработано на основе _____.
5. Обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям:
_____.
6. Проведение профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности:
_____.
7. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их хранению, приготовлению и раздаче блюд _____.
8. Обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца): _____.
9. Перечень организаторов питания в учреждении: _____.
10. Изучение мнения родителей (законных представителей) об организации питания в учреждении _____.
11. Участие Совета родителей в контроле организации питания в учреждении:
_____.
12. Пропаганда здорового питания в учреждении: _____.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель _____ /ФИО/

подпись