



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЧУБЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»
ТАРУМОВСКОГО РАЙОН РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

368880 РД Тарумовский р-н, ст. Кочубей ул. Зульпукарова 16, e-mail: school-kochubei2@mail.ru

УТВЕРЖДЕН
приказом № 67
от «31» августа 2020 г.

Утверждаю:
Директор школы
_____ М.С. Сайпулаев

**План-задание
проведения проверки организации и качества горячего питания
в муниципальных общеобразовательных учреждениях
для рассмотрения членами общественной комиссии**

№ п/п	Наименование направления, вопросы для рассмотрения
Организация питания детей и подростков в общеобразовательной организации	
1.	Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:
1.1.	Положение об организации школьного питания;
1.2.	Локальные акты об организации горячего питания в школе: <ul style="list-style-type: none">- приказ об обеспечении горячим завтраком ;- приказ о распределении обязанностей среди администрации школы;- приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);- приказ о режиме работы столовой;- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);- приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке
1.3.	Создание условий для организации питания в общеобразовательной организации: <ul style="list-style-type: none">- наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения;- наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам;- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;- охват обучающихся горячим питанием- наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров)

1.4.	<p>Система контроля качества питания школьников в общеобразовательной организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном 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); - обеспечение требований к организации питьевого режима; - производители и поставщики продовольственного сырья и продукции, используемых в школьном питании, ценообразование; - 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; - оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);
1.5.	<p>Соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в общеобразовательной организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, согласованного с руководителями образовательного учреждения и территориального органа Роспотребнадзора; - наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт; - наличие и ведение в соответствии с СанПиН: <ul style="list-style-type: none"> а) журнала здоровья; б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; в) журнала регистрации неисправности технологического оборудования; г) журнала витаминизации третьих и сладких блюд; д) журнала учета температурного режима холодильного оборудования; е) ведомости контроля за питанием
1.7.	<p>Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в МКОУ «Кочубейская сош №2»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.; - ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры); - наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию; - реализация программы «Разговор о правильном питании»