

29 декабря 2022 года  
п.г.т. Большая Мурта

№ 254

## ПРИКАЗ

**Об усилении контроля за организацией горячего питания обучающихся  
общеобразовательных организаций Большемуртинского района в 2023 году**

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в общеобразовательных организациях Большемуртинского района, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 (ред. от 11.08.2020) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации Развитие образования» и Постановления правительства РФ от 20.06.2020 № 900 (редакция от 11.08.2020) «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», распоряжением Правительства РФ от 12.08.2020 № 2072-р «О выделении бюджетных ассигнований в целях предоставления в 2020 году субсидий из федерального бюджета на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации. МР 2.4.0179-20, Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации. М.Р 2.4.0180-20, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, совершенствования системы организации школьного питания, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить контроль за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Большемуртинского района на период с 09.01.2023 по 31.12.2023 года, для чего:

осуществлять входящий контроль, поступающих продуктов питания, ответственным за организацию питания в образовательном учреждении путем визуального осмотра и проверки наличия документов,



подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки;

обеспечить **ежедневный** контроль безопасности продуктов питания в соответствии со сроками реализации и условиями хранения. Ежедневный контроль соблюдения санитарных норм, качества сырья и готовой продукции возлагается на ответственных лиц, чьи функции закреплены приказом по учреждению, в ДОУ также на медсестру (диетсестру). Кроме того, ежедневный контроль осуществляет специальная бракеражная комиссия (не менее трех человек). Приготовленные (готовые) блюда проходят строгую проверку, только в случае успешного прохождения контроля повар начинает раздачу готовых блюд детям (проверка питания на этом этапе заключается в снятии проб (их хранении) и дальнейшей органолептической оценке (органолептическая оценка товара - это обобщенный результат оценки его качества, выполненный с помощью органов чувств человека. Органолептическая оценка дает заключение о таких параметрах, как свежесть сырья). Комиссия отмечает внешний вид готового блюда, его цвет и консистенцию, оценивает кислотность и соленость. По данным параметрам делается вывод о том, была ли соблюдена технология приготовления, сохранена ли пищевая ценность блюда. В готовых блюдах не допускается наличие посторонних включений и примесей, в первых блюдах не должно быть разваренных овощей. Бульоны (мясные и рыбные) должны сохранять прозрачность;

осуществлять контроль качества питания на всех этапах, начиная с приемки продуктов и заканчивая раздачей готовых блюд;

обеспечить работу группы контроля (родительский контроль, административный контроль). Рабочая группа проводит: визуальный осмотр помещения столовой, внешнего вида персонала, отсутствие сколов и трещин на посуде, наличие размещенного меню; сверку соответствия фактического меню к примерному ежедневному меню, утвержденному директором школы; взвешивание отдельных порций готовых блюд для сверки с фактическим меню; проверку ведения журналов, необходимых по требованиям СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 и наличия суточных проб с необходимой маркировкой, устный опрос учащихся о качестве приготовленных блюд;

разместить на сайтах образовательных организаций Порядок обращения родителей о предоставлении специализированного питания для детей с пищевыми особенностями;



проводить контрольные мероприятия в соответствии с планами производственного контроля, а также внепланово вплоть до устранения всех замечаний.

## 2. Руководителям общеобразовательных организаций:

2.1. Принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся полноценным горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях;

привести в соответствие нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации школьного питания обучающихся общеобразовательных организаций с соблюдением положений постановления главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

иметь в наличии документацию по организации горячего питания: приказы об организации питания, о назначении ответственных за организацию горячего питания в общеобразовательных организациях, о создании и организации работы бракеражной комиссии, графики питания, планы производственного контроля, планы родительского контроля;

иметь в столовой стенд или уголок потребителя с учетом размещения ежедневного разновозрастного меню с калькуляцией стоимости, графика питания;

разместить на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню, а также на стенде в холле (коридоре, вестибюле) общеобразовательных организаций;

организовать информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания (родительские собрания, классные часы, конкурсы, викторины и иные формы работы с участниками образовательных отношений);

проводить мероприятия для педагогов и обучающихся по актуальным вопросам организации здорового питания, здоровье-сбережения;

вести в практику проведения административных совещаний по обсуждению отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством школьного питания с участием групп общественного контроля;

разработать план мероприятий по работе с обучающимися и их родителями, направленный на пропаганду здорового питания, формирование у обучающихся основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и увеличение охвата горячим питанием до максимальных показателей;

обеспечить условия для работы комиссии по проверкам организации питания в общеобразовательных организациях путем предоставления:



документации по организации горячего питания;  
документации по организации обеспечения льготным питанием обучающихся из многодетных семей;

документации по организации обеспечения питания обучающихся с 1 по 4 классы;

2.2. В случае организации питания сторонней организацией:

1) усилить контроль за разработкой, утверждением и согласованием в установленном порядке меню для обучающихся, а также для детей, нуждающихся в специальном питании, за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, соблюдением перспективного меню и рационов питания для обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08;

2) повысить ответственность сотрудников пищеблоков по неукоснительному соблюдению санитарного законодательства, в том числе:

наличие на пищеблоке документации по организации горячего питания: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, 10 дневные меню, согласованное директором общеобразовательной организации;

обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

3) ежедневно организовывать и проводить производственный контроль за качеством продукции питания и услуги по организации питания;

4) организовать мониторинг соответствия региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных организаций (в т.ч. укомплектованность персоналом), школьных пищеблоков и столовых;

5) разработать систему мероприятий по разъяснительной работе с родителями по формированию у обучающихся основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни;

6) контролировать подготовку и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных организациях;

7) организовать мониторинг охвата обучающихся бесплатным горячим питанием;

3. Звездовой Н.В., бухгалтеру управлению образования, организовать мероприятия по контролю за организацией горячего питания и проведению регулярных проверок общеобразовательных организаций Большемурутинского района в период с 09.01.2023 по 31.12.2023 года.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель



*С.Г. Максименко*

С.Г. Максименко