

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОРА-ПОДОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Приказ

02 сентября 2024 г.

№ 318

**О реализации Плана мероприятий
управления образованием
администрации Грайворонского
городского округа по контролю за
организацией питания, ценами и
качеством поставляемых продуктов
питания в образовательные
учреждения на 2024-2025 учебный год**

В соответствии с приказом управления образования администрации Грайворонского городского округа от 02.09.2024г № 314 «Об утверждении Плана мероприятий управления образованием администрации Грайворонского городского округа по контролю за организацией питания, ценами и качеством поставляемых продуктов питания в образовательные учреждения на 2024-2025 учебный год, для усиления контроля за организацией и качеством горячего питания (в том числе бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, а также бесплатного горячего питания обучающихся, относящихся к льготным категориям), ценами и качеством поставляемых продуктов питания в образовательные учреждения **приказываю:**

1. Организовать работу по реализации Плана мероприятий управления образованием администрации Грайворонского городского округа по контролю за организацией питания, ценами и качеством поставляемых продуктов питания в образовательные учреждения на 2024-2025 учебный год (приложение №1).
2. Организовать подготовку к плановой выездной проверке образовательного учреждения по плану-заданию проведения проверок по организации питания в образовательных учреждениях, расположенных на территории Грайворонского городского округа (приложение №2, 3).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.В. Толмачева

**План мероприятий управления образования администрации Грайворонского
городского округа по контролю за организацией питания, ценами и качеством
поставляемых продуктов питания в образовательные учреждения
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Анализ и корректировка должностных инструкций на предмет наличия ответственности руководителя и ответственного лица (заведующая столовой, завхоз, кладовщик, медицинская сестра) образовательного учреждения за входной контроль поступающих продуктов, определение состава приемочной комиссии на приемку товара	август-сентябрь 2024г.	Директор школы Толмачева Л.В.
2.	Укомплектование пищеблоков образовательных учреждений достаточным количеством квалифицированных специалистов	постоянно	Директор школы Толмачева Л.В.
3.	Исключение допуска к работе лиц из числа персонала, не прошедших предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющих признаки заболевания, являющиеся причиной отстранения от работы с готовой продукцией	постоянно	Директор школы Толмачева Л.В.
4.	Формирование банка данных работников пищеблоков (образование, квалификация, стаж работы)	сентябрь 2024г.	Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа

5.	Обучение по повышению уровня профессиональных знаний сотрудников пищеблоков образовательных учреждений	по требованию	<p>Директор школы Толмачева Л.В., Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа, ОГАПОУ «Борисовский агротехнический техникум»</p>
6.	Проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации для работников, связанных с организацией и приготовлением пищи	ежегодно	<p>Директор школы Толмачева Л.В., Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа, сотрудники территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области в Яковлевском районе</p>
7.	Медицинское обследование сотрудников пищеблоков образовательных учреждений	ежегодно	<p>Директор школы Толмачева Л.В., Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа,</p>

			ОГБУЗ «Грайворонская ЦРБ»
8.	Осуществление контроля по своевременному размещению заказа на поставку продуктов питания и оформлению необходимой документации	постоянно	Куковицкая Н.А., директор МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
9.	Учет данных реестра поставщиков при проведении конкурсных торгов, включение в техническое задание на поставку продукции условий, подтверждающих безопасность товара	постоянно	Куковицкая Н.А., директор МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
10.	Проведение мониторинга закупок продуктов питания	ежеквартально	Куковицкая Н.А., директор МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
11.	Осуществление контроля за выполнением контрактов на поставку продуктов питания (сопоставление цен по накладным с ценами по заключенным контрактам и с рекомендованными закупочными ценами)	постоянно	Куковицкая Н.А., директор МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
12.	Исполнение Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области (муниципальными заказчиками - образовательными организациями муниципальных районов) – проведение лабораторных исследований пищевой продукции	ежемесячно	Директор школы Толмачева Л.В., Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа

13.	Учет наличия гарантий качества и безопасности поставляемой продукции, соблюдение условий доставки и сроков годности	постоянно	Директор школы Толмачева Л.В.
14.	Работа комиссий образовательных учреждений по контролю за организацией питания, бракеражу пищи	постоянно	Директор школы Толмачева Л.В.
15.	<p>Контроль за безопасностью функционирования пищеблоков, качеством обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря, включая исследования объектов внешней среды, сырой продукции и готовых блюд.</p> <p>Организация и проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов</p>	<p>постоянно,</p> <p>в соответствии с программой производственного контроля</p>	<p>Директор школы Толмачева Л.В.,</p> <p>филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе»</p>
16.	<p>Изучение организации и обеспечения качества питания в образовательных учреждениях, выполнение требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - к оформлению документации по организации питания; - к размещению информации на сайте образовательного учреждения; - к перевозке и приему пищевых продуктов; - к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов; - к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде 	ежемесячно	<p>Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа</p>

17.	Проверки образовательных учреждений по вопросам организации питания и качества поступающих продуктов питания	в соответствии с графиком проверок образовательных учреждений Грайворонского района	межведомственная комиссия по проверке системы контроля качества закупаемых продуктов питания
18.	Тематические проверки организации питания в образовательных учреждениях	в соответствии с планом работы управления образования администрации Грайворонского городского округа	Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
19.	Привлечение родительской общественности образовательного учреждения к организации и контролю за обеспечением качественного питания детей (общественный контроль)	в соответствии с планом работы образовательного учреждения и графиком работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания	Директор школы Толмачева Л.В.
20.	Участие в плановых, внеплановых проверках, профилактических визитах пищеблоков, организованными территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области в Яковлевском районе, органами исполнительной власти, родителями (законными представителями) обучающихся, общественными организациями	в соответствии с планом-графиком проверок	Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
21.	Контроль исполнения предписаний территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия	по требованию	Директор школы Толмачева Л.В., Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр

	человека по Белгородской области в Яковлевском районе		бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
22.	Контроль исполнения мероприятий по организации бесплатного горячего питания 1-4 классов	ежемесячно	Куковицкая Н.А., директор МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
23.	Реализация показателей государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области» за 2023 год (в рамках муниципалитета)	Ежегодно (по запросу министерства образования Белгородской области)	Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
24.	Проведение совещаний с руководителями образовательных учреждений по вопросам организации питания	в соответствии с планом работы управления образования администрации Грайворонского городского округа	Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
25.	Проведение информационно-просветительской работы среди участников образовательного процесса по пропаганде здорового образа жизни, правильного питания	постоянно	Директор школы Толмачева Л.В., Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
26.	Проведение мониторинга удовлетворенности обучающихся,	2 раза в учебном году	Директор школы Толмачева Л.В.,

	родителей качеством и ассортиментом питания		Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
27.	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания детей, выдаче продуктовых наборов («сухие пайки»)	по требованию	Безгодько В.А., начальник управления образования администрации Грайворонского городского округа, Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа
28.	Подготовка аналитических справок по результатам контроля за организацией питания, ценами и качеством поставляемых продуктов питания в образовательные учреждения в 2024-2025 учебном году	по результатам проверки	Светличная Н.Н., ведущий консультант МКУ «Центр бухгалтерского учета и обеспечения деятельности учреждений образования» Грайворонского городского округа

Приложение №2 к приказу
от 02 сентября 2024 года № 318

График
проверок образовательных учреждений, расположенных на территории
Грайворонского городского округа, по вопросам организации питания и качества
поступающих продуктов питания

№ п/п	Наименование образовательного учреждения	Дата
1.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Гора-Подольская средняя общеобразовательная школа " Грайворонского района Белгородской области	декабрь 2024г.

План-задание
проведения проверок по организации питания в образовательных
учреждениях, расположенных на территории Грайворонского
городского округа

1. Организация питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении:

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- контракты на поставку продуктов питания;
- положения: об организации школьного питания, о работе бракеражной комиссии;
- локальные акты и приказы об организации горячего питания:
 - приказ об обеспечении горячим питанием;
 - приказ о льготном питании;
 - приказ о распределении обязанностей среди администрации школы;
 - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции (приемочная комиссия не менее 5 человек);
 - 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;
 - приказ о назначении ответственных за утилизацию пищевых отходов.

1.2. Создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении:

- наличие необходимого набора помещений в организации 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;
- наличие и соблюдение регламента утилизации пищевых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы по присмотру и уходу (или «школу полного дня»);
- обеспечение интервалов между приемами пищи.

1.3. Система контроля качества питания обучающихся:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательном учреждении, наличие 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);
- работа приемочной комиссии (приказ, наличие актов приема товара, а также актов возврата продукции, не прошедшей входной контроль качества);
- выполнение требований к организации питьевого режима;
- производители и поставщики продовольственного сырья и продукции, используемой 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);
- работа в ФГИС «Меркурий»;
- ежедневная работа на цифровой платформе Федерального центра мониторинга питания обучающихся;
- осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).

1.4. Финансирование школьного питания и учет продуктов питания на школьном пищеблоке:

- источники финансирования школьного питания;
- размер родительской платы в день/месяц;
- ведение табеля ежедневного учета питающихся;
- средняя стоимость питания в день 1 обучающегося (завтрак, обед, полдник);
- организация питания льготных категорий обучающихся;
- ведение учета поступления и расходования денежных средств за счет родительской платы на питание обучающихся;

1.5. Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в общеобразовательном учреждении:

- наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11, 12-18 лет), согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора;

- наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

- соответствие ежедневного меню примерному цикличному меню;
- наличие и ведение в соответствии с СанПиН журналов по питанию:

- гигиенического журнала (сотрудники);
- журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- журнала регистрации неисправности технологического оборудования;
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнала учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнала замены блюд;
- журнала обработки и утилизации пищевых отходов;
- журнала – оборотки;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- состояние хранения сырой и готовой продукции (товарное соседство).

1.6. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

- проведение классных часов, семинаров и др.;
- ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, принятые меры);
- наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;
- реализация программы «Разговор о правильном питании».

2. Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении:

2.1. Контроль качества поставляемых продуктов:

- наличие полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;
- соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;
- состояние товарной упаковки и качества поступивших продуктов;
- соответствие условий транспортировки продукции санитарным нормам (при условии доставки продукции на момент контроля);
- деятельность комиссии по приему продуктов питания, ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- наличие фактов возврата поставщику продуктов питания по причине несоответствия требованиям качества;
- соблюдение Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области, утвержденного

постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года №399-пп;

- работа в ФГИС «Меркурий»;

- организация экспертиз качества поступающих продуктов.

2.2. Контроль хранения, приготовления и реализации продукции:

- наличие и ведение учетной и отчетной документации (журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал (сотрудники), журнал замены блюд, журнал – оборотка, ведомость контроля за рационом питания, журнал регистрации неисправности технологического оборудования, журнал обработки и утилизации пищевых отходов, технологические карты приготовления блюд);

- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;

- наличие, маркировка и хранение инвентаря на пищеблоке, оснащение пищеблока оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН, организация поверки весов;

- санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке, условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов (наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность);

- соответствие 10-дневного меню, ежедневной меню-раскладки, меню-требования санитарным нормам;

- выполнение среднесуточных норм питания детей;

- соблюдение требований к технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

- соблюдение норм выхода блюд при их приготовлении, органолептическая оценка;

- наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции;

- организация выдачи готовых блюд на группы в соответствии с графиком и с учетом меню.

2.3. Контроль организации питания детей в группах:

- наличие, хранение и маркировка оборудования и инвентаря в буфетных группах;

- организация питания детей в группах (соответствие порций нормам по меню, сбор и хранение пищевых отходов, наличие меню);

- педагогический аспект организации приема пищи в группах (сервировка стола в соответствии с возрастом детей, воспитание культурно-гигиенических навыков, соответствие режиму дня, организация дежурства и т.п.).

2.4. Анализ организационных мероприятий, направленных на контроль организации питания:

- наличие и содержание приказов, планов, положений по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- организация планового и внепланового контроля питания (акты, справки, протоколы контрольно-надзорных органов, обращения родителей), анкетирование родителей;
- наличие и деятельность комиссий, советов по направлению контроля в соответствии с локальными актами;
- освещение вопросов организации питания детей на совещаниях, семинарах, педагогических советах;
- кадровое обеспечение организации питания (укомплектованность кадрами, квалификация, обучение и т.д.).