Муниципальное учреждение
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЗАТО СВЕТЛЫЙ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

412163, Саратовская область,
п. Светлый, ул.Кузнецова,6а, к.11
Тел/факс.: (845 - 58) 4 – 37 – 53
Факс: (845 - 58) 4 – 33 – 59
E-mail: uprobrsvetly@mail.ru

ПРИКАЗ

от 22 ноября 2022 года **№ 274**

Об организации контроля качества горячего питания обучающихся образовательных организаций городского округа ЗАТО Светлый

Согласно Закону № 273-ФЗ «Об образовании» в Российской Федерации, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания населения», «Методическим рекомендациям по организации контроля качества горячего питания учащихся на уровне образовательной организации, муниципалитета с участием родителей обучающихся» и в целях совершенствования организации питания в образовательных организациях в 2022-2023 учебном году, профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья обучающихся и воспитанников

п р и к а з ы в а ю:

1. Определить состав комиссии по проверке организации питания в составе: Мальцевой Л.Д. – директора МУ «Управление образования, культуры, спорта и молодежной политики администрации городского округа ЗАТО Светлый», Бойко Е.В. – заведующего отделом общего образования, Пчелинцевой Е.В. – главного специалиста отдела общего образования.
2. Определить критериями контроля:
   - соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качества предлагаемых блюд;
   - степень оснащенности технологическим оборудованием, соответствие функциональному назначению и процент износа;
   - соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
   - санитарное состояние обеденного зала и пищеблока;
   - сведения по составу и работе бракеражной комиссии;
   - технологические инструкции на рабочих местах работников

пищеблока;

- соблюдение графиков санитарно-гигиенической обработки оборудования;
- контроль состояния производственных помещений: склады для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, овощные цеха, мясо-рыбные, помещение для обработки яиц, помещение для нарезки хлеба, моечные для мытья посуды и тары, раздаточная зона;
- контроль организации питания обучающихся льготных категорий, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3. Заведующему отделом общего образования Бойко Е.В. подготовить материал по итогам проверки и рассмотреть его на совещании руководителей образовательных организаций.

Директор **Л.Д. Мальцева**

25 ноября 2022 года в рамках Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2022» представители МУ «Управление образования, культуры, спорта и молодежной политики администрации городского округа ЗАТО Светлый» посетили школьные столовые. В рамках Концепции организации и контроля горячего питания в образовательных организациях городского округа ЗАТО Светлый основной целью посещения является проверка организации горячего питания обучающихся, качества, безопасности, сбалансированности выхода готовых блюд.

Проверкой установлено, что в школах организовано рациональное, здоровое питание, которое является необходимым условием обеспечения здоровья обучающихся. На информационном стенде размещено ежедневное меню, соответствующее утвержденному десятидневному. Проверены вкусовые качества блюд, которые соответствуют требованиям СанПиН по составу и выходу, весу порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд. Степень оснащенности пищеблоков технологическим оборудованием, его мощностью, соответствует функциональному назначению. Санитарное состояние обеденных залов и пищеблоков соответствует требованиям СанПиН. Особое внимание уделено работе родительской общественности за питанием детей в школе. В школах имеется вся необходимая документация и планирование работы родительского контроля на учебный год.

Итоги проведенной проверки показали, что в общеобразовательных организациях созданы все необходимые условия для организации горячего питания обучающихся. Руководителям школ рекомендовано лично осуществлять контроль работы состояния обеденных залов и пищеблоков согласно Методическим рекомендациям и Концепции организации и контроля горячего питания в образовательных организация.