

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РАЙОННЫЙ ОТДЕЛ НАРОДНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ СПИРОВСКОГО РАЙОНА**

ПРИКАЗ

08 ноября 2020 г.

п. Спирово

№ 187

**О проведении тематической проверки
«Организация питания в
общеобразовательных
организациях Спировского района»**

В соответствии с планом работы МУ РОНО администрации Спировского района на 2020-2021 учебный год и в целях контроля организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести тематическую проверку общеобразовательных организаций Спировского района с 18.01.2021г. по 22.01.2021г. по вопросу «Организация питания в общеобразовательных организациях Спировского района».
2. Утвердить график проверок общеобразовательных организаций Спировского района (Приложение №1).
3. Утвердить план – задание тематической проверки (Приложение №2).
4. Создать комиссию в составе:
Снаткова Н.Н. – заведующий МУ РОНО администрации Спировского района;
Боброва И.А. – главный бухгалтер централизованной бухгалтерии МУ РОНО администрации Спировского района.
Голубева Т.Н. – инспектор МУ РОНО администрации Спировского района.
5. Инспектору МУ РОНО администрации Спировского района (Голубевой Т.Н.) подготовить справку по итогам тематической проверки «Организация питания в общеобразовательных организациях Спировского района».

Срок: до 25.01.2021г.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий МУ РОНО
администрации Спировского района:**

Н.Н. Снаткова

С приказом ознакомлены:

И.А. Боброва

Т.Н. Голубева

«Утверждаю»
Заведующий МУ РОНО
администрации Спировского района
Н.Н. Снаткова 

Приложение 2

ПЛАН – ЗАДАНИЕ

Тематической проверки «Организация питания в общеобразовательных организациях Спировского района»

Сроки проведения проверки: 18.01.2021 г. – 22.01.2021 г.

Вопросы рассматриваемые в ходе проверки:

1. Наличие нормативных документов:
 - устав учреждения;
 - приказы о режиме работы столовой, функциональное распределение обязанностей работников столовой;
 - наличие инструкций по соблюдению техники безопасности;
 - приказы о назначении ответственных, осуществляющих контроль за организацией питания, питьевого режима.
2. Соблюдение требований 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)
3. Обеспечение питьевого режима обучающихся.
4. Организация питания.
 - способ доставки продуктов в учреждение;
 - соблюдение правил хранения и использования продуктов;
 - контроль норм закладки основных продуктов питания;
 - соблюдение норм и температуры готовой пищи на раздаче;
 - организация питьевого режима;
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов;

- соблюдение санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
 - организация рационального питания (разнообразие блюд, обеспеченность основными продуктами питания (мясом, сливочным маслом, овощами, картофелем, крупами, макаронными изделиями);
 - как организована оплата воспитанников стоимости обедов:
 - С-витаминизация и йодотерапия
5. Режим питания воспитанников.
 6. Определение органолептических свойств приготовления пищи.
 7. Соответствие 10-ти дневного меню, меню реальному.
 8. Внешний вид столовой, эстетика приема детьми пищи.
 9. Наличие прохождения профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки сотрудников пищеблока, правил личной гигиены.
 10. Правила обработки и хранения посуды и приборов, пищевых отходов, товарного соседства при хранении продуктов
 11. Организация процесса питания обучающихся (дежурство по столовой, уборка грязной посуды).
 12. Оснащение и оборудование пищеблока, соответствие нормам СанПиНа внешний вид работников.
 13. Организация работы бракеражной комиссии.
 14. Наличие:
 - Журнала здоровья;
 - Журнала бракеража готовой продукции;
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - Ведомость контроля за рационом питания;
 - Суточных проб пищи;
 - Термометра в холодильнике, кладовой;
 - Аптечка;
 - Маркировки посуды и оборудования;
 - Измеритель влажности воздуха.
 - Графиков и журналов проведения уборок, обработки столовой посуды и приборов.