

Администрация Мордовского района  
Тамбовской области

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

30.12.2021

р.п. Мордово

№ 711

О проведении тематических выездов

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, расположенных на территории района, повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, а также в связи с исполнением Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 1 марта 2020г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», администрация района постановляет:

1. Провести в декабре-январе 2021-2022 учебного года тематические выезды в муниципальные бюджетные общеобразовательные учреждения района для анализа организации горячего питания.

2. Для проведения тематических выездов, создать комиссию в составе:

- Плужникова Татьяна Николаевна - начальник отдела образования администрации района;

- Шишина Татьяна Алексеевна - ведущий специалист отдела образования администрации района;

- Шевченко Виктор Андреевич - директор МБОУ «Оборонинская СОШ» (по согласованию);

- Макаров Александр Петрович - директор МБОУ «Новопокровская СОШ» (по согласованию).

3. Утвердить план-задание тематических выездов, согласно приложению.

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации района С.А. Полунина.

Глава Мордовского района



С.В. Манн

Приложение  
к постановлению администрации района  
от 30.12.2021 № 711

**План-задание тематических выездов**

<b>№ п.п.</b>	<b>Проверяемые вопросы</b>
1.	<p><b>Документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в общеобразовательном учреждении:</b></p> <p>1.1. режим работы учреждения, сформированный в соответствии с требованиями <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>, <u>СП 2.4.3648-20</u>, <u>МР 2.3.6.0233-21</u>. 2.3.6, <u>МР 2.4.0179-20</u>;</p> <p>1.2. режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы учреждения, графика питания обучающихся.</p> <p>1.3. Приказ об утверждении в учреждении:</p> <p>1.3.1. положения, регулирующего предоставление услуг питания обучающихся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в учреждении;</p> <p>2.3.2. ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формированием навыков и культуры здорового питания;</p> <p>2.3.3. положение о бракеражной комиссии;</p> <p>2.3.4. положение об общественном родительском контроле;</p> <p>2.3.5. положение о производственном контроле.</p>
2.	<p><b>Документация пищеблока:</b></p> <p>2.1. журнал бракеража готовой продукции;</p> <p>2.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>2.3. журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);</p> <p>2.4. санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;</p> <p>2.5. перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;</p> <p>2.6. сборник технологических нормативов, рецептур блюд и</p>

кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;

2.7. журнал проведения витаминизации третьих блюд;

2.8. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;

2.9. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

2.10. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

2.11. журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);

2.12. ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.13. журнал учета проведения проверок;

2.14. паспорт пищеблока.

3.

**Соблюдение санитарных требований:**

3.1. соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

3.2. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

3.3. наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

3.4. соблюдение требований по свежести продуктов, соответствие их составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания;

3.5. соблюдение требований на поставляемую молочную продукцию, поставку мяса и мясной продукции, субпродуктов.