

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЧУБЕЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»
ТАРУМОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

368880 РД Тарумовский р-н, ст. Кочубей ул. Зульпукарова 16, e-mail: school-kochubei2@mail.ru

УТВЕРЖДЕН: приказом
№ 84-а от «02» сентября
2024 г.



Аттестую:
Директор школы
М.С. Саипулаев

План-задание
проведения проверки организации и качества горячего питания
в муниципальных общеобразовательных учреждениях
для рассмотрения членами общественной комиссии

№ п/п	Наименование направления, вопросы для рассмотрения
Организация питания детей и подростков в общеобразовательной организации	
1.	Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:
1.1.	Положение об организации школьного питания;
1.3.	Создание условий для организации питания в общеобразовательной организации: - наличие необходимого набора помещений в организации общественного 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; - санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества

1.4.	Система контроля качества питания школьников в общеобразовательной организации: - прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении; - наличие соответствующих 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); - обеспечение требований к организации питьевого режима; - производители и поставщики продовольственного сырья и продукции, используемых 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);
1.5.	Соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в общеобразовательной организации: - наличие примерного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, согласованного с руководителями образовательного учреждения и территориального органа Роспотребнадзора; - наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт; - наличие и ведение в соответствии с СанПиН: а) журнала здоровья; б) журнала бракеража готовой кулинарной продукции; в) журнала регистрации неисправности технологического оборудования; г) журнала витаминизации третьих и сладких блюд; д) журнала учета температурного режима холодильного оборудования; е) ведомости контроля за питанием
1.6	Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в МКОУ «Кочубейская сош №2» : - проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.; - ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры); - наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию; - реализация программы «Разговор о правильном питании»