



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»  
СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА**

368510 с. Сергокала ул. 317 Стрелковой дивизии, 7 тел.8(8722)55-17-30  
ОГРН 1110548000056 ИНН 0527003198

---

**Приказ**

**№ 78/1**

**20 ноября 2022г.**

**Организация питания обучающихся  
1-4 классов в образовательных  
организациях района**

В районе функционируют 22 школы, в которых обучаются 3691 учащихся. Горячим питанием охвачено 1581 учащийся 1-4 классов. Охват горячим питанием составляет 100%. Стоимость разовой услуги питания на 1 ребенка в один день составляет 61 .61р

Во всех образовательных организациях проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам рационального, сбалансированного горячего питания. Приказами директоров школ утверждено Положение об организации горячего питания, где раскрыты общие принципы питания, порядок организации питания.

В 5-ти школах питание организовано в две смены (МКОУ «Сергокалинская СОШ№2», МКОУ «Мюрегинская СОШ», МКОУ «Нижнемахаргинская СОШ», МКОУ «Маммаульская СОШ», МКОУ «Балтамахинская СОШ») - 366 учащихся. В 1смену питаются - 1215 учащихся.

С целью контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов питания, санитарного состояния пищеблоков в период с октября по ноябрь 2022г специалистами МКУ «Управление образования проведены проверки организации питания в 17-ти образовательных организациях.

В ходе контроля проверены:

- документация по организации питания в школе;
- санитарное состояние столовой, кухонной посуды и специнвентаря;
- изучение меню и сравнение его с фактическим набором блюд, снятие проб блюд.

На начало учебного года в школах изданы приказы по организации питания, приказами по общеобразовательным учреждениям назначены ответственные лица за организацию горячего питания.

В школах созданы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся. Разработаны планы комиссий в состав которых вошли представители администрации, представители профсоюзных комитетов, родительская общественность.

На момент проверки во всех общеобразовательных учреждениях имелись меню, утвержденные руководителем. Фактический рацион питания соответствовал утвержденному примерному меню. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В школах используется примерное меню МО, утвержденное управлением Роспотребнадзора. Школы опираются на примерное меню МО. Меню составлены с учетом возрастных особенностей и по требованиям физиологических потребностей организма детей. Меню разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов. Ассортимент пищевых продуктов во всех ОУ соответствовал требованиям СанПин. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб, фрукты, овощи, чай, кисели, компоты из свежих ягод.

График питания и ежедневное меню размещены в помещениях столовой, а также, на сайтах школ-все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню ознакомлены.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса были отобраны суточные пробы от каждой партии блюд и хранились в холодильниках. Отбор суточной пробы осуществляется поваром, хранятся пробы в холодильнике 48 часов, закрытыми железными крышками. На крышках суточных проб имеется дата отбора.

Сточную пробу повара отбирают из общего котла, прокипяченной ложкой в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой. В ходе проверки данные правила не были нарушены.

Пищевые отходы утилизируются в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения и промываются раствором моющего средства. В проверенных школах отходы составляли 1/3 емкости (ведро 5 литров).

Акты утилизации пищевых отходов были представлены.

На поставляемую продукцию с поставщиком имеются договора. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия, соблюдаются сроки годности продукции. Поставщиком продуктов питания является: ИП Расулов Курбан Гасайниевич. Продукты с просроченным сроком реализации не выявлено во время проверки. Во всех учреждениях ведутся накопительные ведомости.

В столовых школ ведётся необходимая документация:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;



- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания;

Из числа проверенных школ в МКОУ «Канасирагинская СОШ» отсутствовали журналы:

- Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал контроля скоропортящихся пищевых продуктов.

Пищевые блоки проверенных школ оснащены специальным оборудованием. В основном электрическими плитами, холодильным оборудованием, разделочными столами, шкафами для хранения посуды.

Все они в рабочем состоянии.

Изучался вопрос осуществления контроля со стороны администрации

общеобразовательных учреждений за качеством организации питания детей. Протоколы обсуждения вопроса организации горячего питания размещены на сайте в разделе «Организация питания». На родительских собраниях на методических объединениях классных руководителей обсуждаются вопросы организации горячего питания.

Классные руководители проводят беседы с учащимися 1-4 классов о пользе того или иного блюда, о значении витаминов, о культуре поведения за столом.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в школе в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи».

В школах систематически проводятся опросы и анкетирование учащихся и их родителей. Проводилось изучение общественного мнения в форме устного и письменного анкетирования детей, педагогов и их родителей. Следует отметить, что акты анкетирования не размещены на сайте МКОУ «Новомугринская СОШ», МКОУ «Канасирагинская СОШ», МКОУ «Бурхимахинская СОШ», МКОУ «Краснопартизанская СОШ».

Школьные столовые укомплектованы поварами, которые имеют соответствующее образование и квалификационные разряды. В 22 пищевых блоках работают 57 работников. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку, все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. Все работники пищевого блока оснащены спецодеждой. Профессиональный уровень работников пищевого блока соответствует.

Все пищевые блоки обеспечены холодной и горячей водой, установлены 2-х или 3-х секционные мойки, складские помещения оборудованы



холодильниками, морозилками. Необходимой посудой столовые обеспечены.

В основном, в образовательных организациях ведется соответствующая документация: приказы, Положения, журналы, документы внутреннего контроля, которые размещаются на сайтах.

На официальных сайтах общеобразовательных организаций открыты страницы «Организация питания», где размещено примерное меню и нормативные документы об организации горячего питания. Не во всех общеобразовательных учреждениях информация о питании обучающихся отражена в полном объеме. Нет информации в полном объеме МКОУ «Канасирагинская СОШ», МКОУ «Новомугринская СОШ», МКОУ «Бурхимахинская СОШ» и МКОУ «Краснопартизанская СОШ».

На сайтах школ обновляется вся информация касающаяся организации питания, план мероприятий на 2022-2023 учебный год, режим приема пищи в столовой, стоимость питания, Положение об организации горячего питания, двухнедельное меню. Исходя из выше изложенного и по итогам проверки приказываю:

1. Активизировать работу по проведению мероприятий информационно-просветительского характера и посвященные вопросам формирования культуры питания.
2. Классным руководителям систематически вести разъяснительную работу о значении горячего питания, мясных и молочных продуктов в жизни человека.
3. В столовых оформить информационные стенды по формированию культуры здорового питания.
4. Директорам МКОУ «Канасирагинская СОШ», МКОУ «Новомугринская СОШ», МКОУ «Бурхимахинская СОШ» и МКОУ «Краснопартизанская СОШ» до 10 декабря разместить на сайтах в разделе «Организация питания» полную информацию по организации горячего питания.
5. Систематически проводить беседы с родителями о здоровом питании детей, иметь актуальную наглядную информацию, проводить разъяснительную работу среди родителей на какие средства приобретаются продукты, от чего зависит меню.
6. Директору МКОУ «Канасирагинская СОШ» вести журналы:
  - Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
  - Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
  - Журнал контроля скоропортящихся пищевых продуктов.
7. Директорам МКОУ «Новомугринская СОШ» МКОУ «Канасирагинская СОШ», МКОУ «Бурхимахинская СОШ», МКОУ «Краснопартизанская СОШ» разместить акты анкетирования на сайтах школ до 10 декабря 2022 года.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Лукманову С.Ш. – заместителя начальника МКУ «Управление образования».



Х.Н.Исаева