**ОТДЕЛ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БОЛХОВСКОГО РАЙОНА**

**303140 г. Болхов Орловской области ул. Ленина 35 тел. 8 (486 40) 2-43-54, факс 8 (486 40) 2-43-54**

**Приказ № 22-а**

|  |  |
| --- | --- |
| Об изучении состояния организации питания в образовательных учреждениях района. | от 06.02.2014г. |

В соответствии с планом работы отдела образования на 2014г. ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Изучить состояние организации питания в МБОУ «Больше-Чернская основная общеобразовательная школа», «Струковская оснвная общеобразовательная школа» с 17 по 20 февраля 2014г.

2. Утвердить план работы. (Приложение №1)

3. Возложить ответственность за изучение вопроса организации питания на Тишину Елену Алексеевну, главного специалиста ОО и ПО.

4. Рассмотреть состояние организации питания на совещании при начальнике отдела.

5. Возложить контроль за исполнением приказа на главного специалиста отдела образования Тишину Е.А.

И.о. начальника ОО и ПО Е.А. Гуляева

Ознакомлена Е.А. Тишина

Приложение 1

к приказу №22-а от 06.02.2014г.

**План изучения состояния организации питания в ОУ**

**Тема изучения:** «Организация питания в общеобразовательных

учреждениях района»

**Сроки изучения**: 17-20 февраля 2014 г.

**Цель изучения:** Контроль и изучение качества организации питания в

МБОУ «Больше-Чернская основная общеобразовательная

школа», «Струковская основная общеобразовательная

школа».

**Состав комиссии**: Тишина Е.А., главный специалист отдела образования,

Козлова Г.А, гл. бухгалтер МБОУ «Струковская основная

общеобразовательная школа»,

Якушина А.А., гл. бухгалтер МБОУ«Больше-Чернская

основная общеобразовательная школа»

**График работы**

**18.02.2014г**. – посещение МБОУ «Больше-Чернская основная общеобразовательная школа», «Струковская основная общеобразовательная школа». Изучение и анализ документации.

**Акт**

**по итогам изучения состояния организации питания**

**в МБОУ «Больше-Чернская основная общеобразовательная школа»**

Мною, главным специалистом ОО и ПО Тишиной Е.А. в присутствии директора школы Малашиной Е.Е. проведено изучение вопроса организации питания учащихся.

В ходе изучения установлено: Питанием обеспечены все обучающиеся, что составляет 100%. Стоимость детодня в среднем составляет 38 рублей. В школе организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся; назначены ответственные за посещаемость столовой согласно режиму питания, ответственные за санитарное состояние пищеблоков и обеденных залов; утверждено цикличное меню, план осуществления контроля за организацией питания, график питания, графики посещения столовой родителями, учащимися; создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссии для ежедневной оценки качества блюд. В школе разработаны и утверждены приказом директора от 31.08.2013 г. №50-д план контрольных мер со стороны администрации, план мероприятий по контролю за организацией питания; рассмотрены и утверждены на заседании Совета управления программа производственного контроля, программа по совершенствованию качества организации питания, программы «Здоровье» и «Школьное питание – здоровое питание»

Комиссии работают согласно Положений, утверждённых руководителем учреждения.

Школа заключила договоры с поставщиками (Кооператор, хлебозавод, аптека). Получаемые продукты сертифицированы. По выполнению денежных средств замечаний нет. Вопросы организации питания регулярно заслушиваются на педсоветах, совещаниях при директоре (сентябрь – «Организация питания», ноябрь – «Отчёт комиссии по контролю качества питания», январь – «Выполнение требований СанПиНа в школьной столовой», февраль- «Выполнение требований охраны труда в школьной столовой»). Имеются справки тематического контроля администрации школы. Оформлен уголок по питанию. Вопросы питания обсуждаются на школьных и классных (1 раз в четверть) родительских собраниях, на классных часах с учащимися регулярно ведётся разговор о правильном питании.

Оформлены и действуют должностные инструкции для учителя в школьной столовой, мойщицы посуды, кухонного работника, повара, ответственного за горячее питание. Имеются акты проверки выполнения соглашения по охране труда, акты проверки исправности оборудования школьной столовой, акт-разрешение на работу школьной столовой в учебное время, акт технического обследования холодильного оборудования.

В обеденном зале регулярно вывешиваются утверждённое руководителем учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности. Используются столовые приборы (ложки, вилки, ножи) для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. В холодильниках хранятся продукты с учётом выполнения требований товарного соседства. В холодильниках имеются контрольные термометры. Пробы хранятся в соответствии с нормами СанПиНа.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Столовая обеспечена всеми необходимыми инструкциями. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов

В школе соблюдаются требования к организации питания и формированию меню. Меню разработано с учётом сезонности, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включено содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Питание обучающихся в целом соответствует принципу поддерживающего (щадящего) питания, является достаточно сбалансированным по основным веществам.

В школе оприходовали и заложили на хранение урожай, собранный на пришкольном участке. В меню-требовании эти овощи в стоимость детодня учитываются по спецсчёту.

Ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд. На пищеблоке имеется и ведётся вся необходимая учётная документация: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Питьевой режим организован в соответствии с нормами и требованиями СанПина: стоят кулеры, предусмотрены одноразовые стаканчики и тара для использованной посуды.

Замечаний по организации питания нет.

Рекомендации:

1. Продолжить системную работу по организации школьного питания.
2. Строго следить за качеством питания.
3. Вести строгий учёт и контроль ветеринарно-сопроводительной документации на продукты питания.

Гл. специалист Е.А. Тишина

С актом ознакомлена Е.Е. Малашина

**Акт по итогам изучения состояния организации питания**

**в МБОУ «Струковская основная общеобразовательная школа»**

Мною, главным специалистом ОО и ПО Тишиной Е.А. в присутствии директора школы Мельниковой С.А. проведено изучение вопроса организации питания обучающихся.

Установлено: Питанием обеспечены все учащиеся, что составляет 100%.

В школе организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся; назначены ответственные за посещаемость столовой согласно режиму питания, ответственные за санитарное состояние пищеблоков и обеденных залов; утверждено цикличное меню, план осуществления контроля за организацией питания, график питания; создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражнае комиссии для ежедневной оценки качества блюд.

Комиссии работают согласно Положений, утверждённых руководителем учреждения.

Школа заключила договоры с поставщиками. В настоящее время составляется график закупок. Получаемые продукты сертифицированы. По выполнению денежных средств замечаний нет.

В обеденном зале регулярно вывешиваются утверждённое руководителем учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности. Используются столовые приборы (ложки, вилки, ножи) для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали. В холодильниках хранятся продукты с учётом выполнения требований товарного соседства. В холодильниках имеются контрольные термометры. Пробы хранятся в соответствии с нормами СанПиНа.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Столовая обеспечена всеми необходимыми инструкциями. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов

В школе соблюдаются требования к организации питания и формированию меню. Меню разработано с учётом сезонности, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включено содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Питание обучающихся в целом соответствует принципу поддерживающего (щадящего) питания, является достаточно сбалансированным по основным веществам.

В школе оприходовали и заложили на хранение урожай, собранный на пришкольном участке. В меню-требовании эти овощи в стоимость детодня учитываются по спецсчёту и заметно позволяют удешевить стоимость обедов.

Ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд. На пищеблоке имеется и ведётся вся необходимая учётная документация: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».

Питьевой режим организован в соответствии с нормами и требованиями СанПина: для старшеклассников в столовой стоит кулер, для начальной школы – бутилированная вода, предусмотрены одноразовые стаканчики и тара для использованной посуды.

Замечаний по организации питания нет.

Рекомендации:

1. Продолжить системную работу по организации школьного питания.
2. Строго следить за качеством питания.
3. Вести строгий учёт и контроль ветеринарно-сопроводительной документации на продукты питания.

Гл. специалист Е.А. Тишина

С актом ознакомлена С.А. Мельникова

**ОТДЕЛ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БОЛХОВСКОГО РАЙОНА**

**303140 г. Болхов Орловской области ул. Ленина 35 тел. 8 (486 40) 2-43-54, факс 8 (486 40) 2-43-54**

Приказ № 61-а

|  |  |
| --- | --- |
| Об итогах изучения состояния организации питания  в общеобразовательных учреждениях района | от 19.03.2014г. |

В соответствии с приказом отдела образования от 06.02.2014 г. №22-а с 1 по 15 марта 2013 года изучено состояние организации питания в МБОУ «Больше-Чернская ООШ» и МБОУ «Струковская ООШ».

На основании актов по итогам изучения данного вопроса

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принять к сведению справку по итогам изучения состояния организации питания в общеобразовательных учреждениях района.
2. Рассмотреть вопрос организации питания в школах на совещании при начальнике 21 марта 2014 года.
3. Руководителям Малашиной Е.Е. и Мельниковой С.А.:
   1. Рассмотреть справку в педагогических коллективах.
   2. Принять к исполнению рекомендации.
   3. Информацию о проделанной работе по рассмотрению справки по итогам изучения состояния организации питания в педагогических коллективах и выполнению полученных рекомендаций предоставить в отдел образования до 25 марта 2014 года.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на главного специалиста ОО и ПО Тишину Е.А.

Начальник отдела Ю.А.Кавелин

Ознакомлена Е.А. Тишина