

АДМИНИСТРАЦИЯ ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА  
АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

**ПРИКАЗ**

14.10.2022

№ 343

с. Поспелиха

О проведении плановой  
проверки по организации  
горячего питания в  
общеобразовательных  
учреждениях района

В соответствии с планом-графиком учредительного контроля Комитета по образованию Администрации Поспелихинского района на 2022 год, утвержденным приказом комитета по образованию от 22.12.2021 № 404, в целях осуществления учредительного контроля за деятельностью подведомственных учреждений, с письмом Министерства образования и науки Алтайского края от 11.10.2022 г № 23-0222/22/908 п р и к а з ы в а ю:

1. Провести в период с 17.10.2022 г. по 25.10.2022 г. плановую проверку по вопросу организации горячего питания обучающихся.
2. Утвердить план-задание проверки организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях (приложение).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Председатель комитета



Л.Ю.Крыгина

С приказом ознакомлены



Н.А. Пуствойтенко  
Н.А. Проскурина  
Г.В. Пономарева  
Н.Н. Савина

План-задание  
по проведению проверки деятельности

**1. Тема проверки:** организация горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

**2. Цель:** выполнение ежегодного плана-графика проведения учредительного контроля, утвержденного приказом комитета по образованию от 22.12.2021 № 404.

**3. Задачи:**

соблюдение норм предоставления качественного горячего питания обучающимся;

соблюдение санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания;

соблюдение ежедневного меню;

соблюдение санитарно- гигиенических норм работы на пищеблоке;

соблюдение сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;

соответствие объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**Проверяемый период деятельности:** 2022/2023 учебный год.

**4. Форма проверки:** Плановая проверка.

**5. Мероприятия по контролю:** анализ документов и материалов, характеризующих деятельность организации по вопросам проверки, в том числе локальных нормативных актов.

**6. Перечень документов и информации, предоставление которых необходимо для достижения целей и задач проверки:**

- ежедневное меню;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал осмотра работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний;
- журнал учета скоропортящихся продуктов;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- протоколы совещаний, педсоветов;

- Вопросы согласно чек-листу (прилагается)

**8. Особые условия для проведения проверки:**

Наличие отдельного кабинета для проведения собеседования.

**9. Итоговые документы:** справка о результатах проверки - составляется в двух экземплярах.

**Чек-лист общественного контроля организации горячего питания:**

№ п/п	Показатель	«да»	«нет»
1	имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?		
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?		
4	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
5	соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?		
6	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
7	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
8	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
9	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
10	обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
11	созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		
13	имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		

14	Нарушение санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке товаров питания		
15	нарушение ежедневного меню		
16	нарушение санитарно- гигиенических норм работы на пищеблоке		
17	соблюдение сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи		
18	соответствие объемам приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей		
19	соблюдение норм содержания складских и других помещений для хранения продуктов питания		
20	соблюдение условий хранения продуктов питания		