

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД ЕФРЕМОВ**

ПРИКАЗ

18.01.2021г..

№ 12

**«О проведении мониторинга организации питания в муниципальных
общеобразовательных учреждениях»**

На основании п. 2.6, п. 3.7., п. 3.27 Положения о Комитете по образованию администрации муниципального образования город Ефремов, с целью изучения условий организации горячего питания воспитанников дошкольных образовательных организаций

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В период с 20.01.2021 по 22.01.2021 провести мониторинг организации питания в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования.
2. К проведению мониторинга привлечь:
 - Иванову Т.О., эксперта 1 категории комитета по образованию;
 - Сеник Л.Ю., главного специалиста комитета по образованию;
 - Герасимову Л.В., главного специалиста комитета по образованию;
 - экономиста МКУ «ЦБ» (по согласованию).
3. Утвердить перечень изучаемых вопросов по организации питания (Приложение).
4. Итоговые материалы по результатам мониторинга подготовить до 27.01.2021 и рассмотреть их на совещании руководителей дошкольных образовательных учреждений 28.01.2021.
5. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя председателя комитета по образованию администрации муниципального образования город Ефремов Кузнецову Е.Г.

**Председатель комитета
по образованию администрации
муниципального образования
город Ефремов**



Е.А. Мельник

Перечень изучаемых вопросов

1. Документация по питанию:

- контракт о поставке продуктов питания;
- приказ об организации горячего питания в 2020-2021 учебном году;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- график работы пищеблока, выдача пищи по группам;
- акт обеспеченности моющими и дез. средствами;
- акт исправности приточно-вытяжной вентиляции;
- журнал бракеража сырой и готовой продукции;
- Меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- примерное 10-дневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- картотека блюд, технологические карты;
- книга учетов сроков реализации скоропортящейся продукции.

2. Материально-техническая база пищеблоков:

- наличие и состояние холодильного и технологического оборудования;
- наличие проб;
- наличие и потребность столовой посуды и инвентаря;
- соблюдение маркировки оборудования, посуды и инвентаря;
- наличие термометров в холодильниках;
- наличие антисептических средств для обработки рук;
- наличие автономного устройства очистки и обеззараживания воздуха, предназначенного для работы в присутствии людей (рециркулятора).

3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке, требований охраны труда:

- условия приготовления и раздачи пищи;
- условия хранения продуктов питания (скоропортящихся, приготовленной пищи, овощей, продуктов длительного хранения);
- режим мытья посуды;
- наличие спецодежды;
- наличие условий для соблюдения личной гигиены сотрудников;
- журнал инструктажа работников по ОТ;
- должностные инструкции по ОТ на все категории работников пищеблока;
- наличие приточно-вытяжной вентиляции;
- наличие медицинских книжек работников пищеблока;
- кадровый состав сотрудников пищеблока.

4. Анализ меню:

- наличие утвержденного примерного меню и его соответствие фактическому;
- калорийность;
- температура блюда перед подачей;
- ассортимент блюд;
- выполнение натуральных норм питания;
- наличие витаминных блюд;
- проведение С-витаминизации;
- стоимость дето-дня.

Иные документы и материалы.