



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РАЙОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
МО «РУТУЛЬСКИЙ РАЙОН»

368700, с.Рутул, Рутульский район, РД

тел.(факс) 8(7264)23-5-33; e-mail: Rutul-ruo@yandex.ru

«20» 01 2025 г.

№ 6

ПРИКАЗ

**О проверке организации питания
обучающихся в образовательных
учреждениях Рутульского района**

В соответствии с поручением Министерства образования и науки Республики Дагестан и с целью контроля организации горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных учреждений МР «Рутульский район»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать проверку пищеблоков, питания в образовательных учреждениях Рутульского района с 3 по 28 февраля 2025 года.
2. Создать комиссию по проверке питания в общеобразовательных учреждениях в составе:
 1. Исмаилов Осман М. – заместитель начальника МКУ РУО МО «Рутульский район»
 2. Курбанов Айваз А. – ведущий специалист
 3. Шахбанов Шахбудин Ш. – ведущий специалист
 4. Маллаева М. Г. – Зав. ИМЦ
3. Утвердить план-задание по проверке питания в образовательных учреждениях района. (Приложение № 1).
4. Утвердить график проведения проверок деятельности образовательных учреждений района по организации питания обучающихся. (Приложение № 2).

Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о начальника МКУ «РУО
МО «Рутульский район»

– Акимов Ф.К.

План-задание по проверке пищеблоков и организации питания в общеобразовательных учреждениях района

1. Организация питания детей в общеобразовательных учреждениях.

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

- а) приказы Отдела образования об организации горячего питания;
- в) локальные акты об организации горячего питания в школе:
 - приказ об организации питания в общеобразовательном учреждении;
 - приказ о льготном питании;
 - приказ о распределении обязанностей среди администрации общеобразовательного учреждения;
 - приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
 - приказ о назначении ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
 - приказ о режиме работы столовой.

1.2. Создание условий для организации питания в общеобразовательном учреждении:

- а) 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;
- б) наличие технологического оборудования и ее исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;
- в) наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);
- г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- д) охват обучающихся горячим питанием;
- е) ведение табеля ежедневного учета питающихся;
- ж) наличие графика питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;
- з) наличие графика проветривания и дезинфекции столовой.

1.3. Система контроля качества питания школьников в общеобразовательном учреждении:

- а) обеспечение требований к организации питьевого режима;
- б) участие медицинских работников в контроле за организацией питания;
- в) оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы, контрольное взвешивание, соответствие меню);

г) осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации общеобразовательного учреждения (совещания, справки, приказы о проверках).

1.4. Соблюдение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в общеобразовательном учреждении:

а) наличие ежедневного меню (в обеденном зале), утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) наличие и ведение в соответствии с СанПиНами:

- журнала здоровья;

- журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

1.5. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

а) ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, принятые меры);

б) наличие разделов «Горячее питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию.

