



# УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ НОВОСОКОЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

## П Р И К А З

«31» августа 2020 г.

№ 564

### Об усилении контроля за организацией и качеством питания воспитанников ДОО

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049 – 13, приказа департамента образования Белгородской области от 01 июня 2015 года № 2556 «О создании межведомственной комиссии», приказа управления образования Новооскольского городского округа от 24 августа 2020 года № 545 "О внесении изменений в план мероприятий по ведомственного контролю за организацией и качеством питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях", с целью усиления контроля за организацией и качеством питания, охраны и укрепления здоровья воспитанников образовательных учреждений района, **п р и к а з ы в а ю:**

#### **1. Руководителям ДОО и ОУ (с дошкольной группой):**

- 1.1. соблюдать санитарное законодательство в детских учреждениях, в том числе:
  - наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и воспитанниками;
  - обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
  - наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
  - проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территорий детских учреждений, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;
  - эффективное функционирование систем питьевого водоснабжения и т.д.
- 1.2. **привести в соответствие нормативно-правовую базу,** регламентирующую порядок организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций;
- 1.3. руководствоваться примерным 10-дневным меню и технологическими картами, утвержденными приказом управления образования Новооскольского городского округа от 28 ноября 2019 года № 1148 «О направлении примерного 10-дневного меню и технологических карт»;
- 1.4. **усилить контроль** за работой по обеспечению воспитанников

качественным питанием, за поступающими в дошкольные образовательные учреждения продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13;

1.5. **назначить ответственных** за организацию поставки продуктов питания в дошкольные образовательные организации;

1.6. в организации деятельности пищеблока и ДОО руководствоваться «Рекомендациями по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», направленными ранее информационными письмами УО Новооскольского городского округа от 12 мая 2020 года № 311, от 18 мая 2020 года № 326, от 21 мая 2020 года № 350.

**1.7. Обеспечить:**

-проведение фильтра с целью своевременного выявления больных ЭВИ;

-питьевой режим согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» и СанПиН 2.4.1.3049-13.

**1.6. Организовать:**

- питание детей руководствуясь среднесуточным набором продуктов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (приложение 10 настоящих санитарных правил), с учетом возраста детей и времени их пребывания в дошкольной организации;
- системный контроль за организацией питания в дошкольных образовательных учреждениях, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков;
- профилактические мероприятия по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово-кухонных отходов, образующихся в социальных учреждениях области;
- совместно с муниципальными органами здравоохранения информационно – разъяснительную работу с родителями воспитанников по вопросам характерных признаков заболеваний ЭВИ, их последствиями для организма ребенка, профилактических мер и навыков;
- просветительскую работу по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни (конкурсы, детские праздники, исследовательские проекты;

1.7. Активизировать в дошкольных образовательных учреждениях работу групп ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания воспитанников.

1.8. Ввести в практику проведения административных совещаний (совещаний при заведующем) обсуждение отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с участием групп общественного контроля.

**1.9. Ежемесячно:**

- представлять в управление образования района сведения о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с ее несоответствием заявленному

качеству в срок до 8 числа месяца, следующего за отчетным, по адресу электронной почты [shatalova@edunorskol.ru](mailto:shatalova@edunorskol.ru) (приложение) **при ее наличии**.

1.10. При реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать Федеральный Закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», обеспечить наличие данных документов в каждом образовательном учреждении.

**1.11. Принять к сведению:**

- закупочные цены на продукты для организации общественного питания детей не должны превышать цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области;

- контракты на поставку продуктов и продовольственного сырья в образовательные организации рекомендуется заключать с Белгородскими поставщиками и производителями, имеющими безукоризненную деловую репутацию, при этом предпочтение отдавать прямым каналам поставок продукции непосредственно от производителей.

1.12. **Организовать систематическое обучение работников образовательных организаций, отвечающих за организацию питания воспитанников, по вопросам санитарно – эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля.**

**2. Руководителям ДОО и ОУ (с дошкольной группой) взять под личный контроль:**

- 2.1. разработку примерного двухнедельного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
- 2.2. ежедневное размещение в информационном разделе для родителей меню текущего дня;
- 2.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов (приложение 10 настоящих санитарных правил);
- 2.4. своевременное внесение изменений в примерное двухнедельное меню с учетом сложившейся ситуации;
- 2.5. снятие пробы и запись в специальном журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 8 настоящих санитарных правил), оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 2.6. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 2.7. предоставление в управление образования Новооскольского района два раза в месяц отчета о выполнении натуральных норм питания в соответствии приложением 10 настоящих санитарных правил;
- 2.8. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости;
- 2.9. санитарное состояние пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранение, маркировку и правильность использования по назначению, их обработку;

- 2.10. Приказом по ДОО и ОУ назначить ответственных за организацию питания дошкольников на 2020-2021 учебный год.
- 2.11. Утвердить график выдачи готовой пищи на пищеблоке, приема пищи всех возрастных групп.
3. Контроль исполнения приказа возложить на главного специалиста управления образования Л.Шаталову

**Начальник управления образования  
Новооскольского городского округа**



**Ю.Нехаев**

*Приложение  
к приказу УО Новооскольского городского округа  
от 31 августа 2020 № 564*

**Информация о продукции, не прошедшей входной контроль качества,  
в дошкольном учреждении \_\_\_\_\_  
за \_\_\_\_\_ месяц 2020-2021 уч. года**

№ п/п	Наименование продукции	Наименование поставщика (производителя), адрес	Количество возвращенной продукции, кг	Примечание (указать причину возврата)
1				
2				
3				
...				

**Руководитель учреждения**

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ф.и.о.)