



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЛАНГЕПАС
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЛАНГЕПАСА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

от «16» октября 2023 г. № 404

О подведении итогов проведения контрольных мероприятий по выполнению санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации питания в общеобразовательных учреждениях

В соответствии с Положением о департаменте образования администрации города Лангепаса, утвержденного решением Думы города Лангепаса от 27.01.2023 №2, на основании приказа департамента образования администрации города Лангепаса от 28.09.2023 №383 «О проведении контрольных мероприятий по выполнению санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации питания в общеобразовательных учреждениях» (далее - контроль) приказываю:

1. Утвердить справку по проведению контрольных мероприятий по выполнению санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации питания в общеобразовательных учреждениях, согласно приложению к настоящему приказу.

2. Рекомендовать руководителям общеобразовательных учреждений продолжить работу по:

1.1. Комплексному контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.2. Проведению мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся с участием представителей родительской общественности;

1.3. Актуализации регламентирующих нормативных документов, в соответствии с изменениями в законодательстве Российской Федерации и Ханты – Мансийского автономного округа – Югры;

1.4. Систематическому обновлению информации по организации питания, размещенной на официальных сайтах общеобразовательных учреждений;

1.5. Контролю за размещением ежедневного, типового меню и календаря питания на сайтах общеобразовательных учреждений и сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся (мониторингпитание.рф);

1.6. Систематизации работы с родителями и обучающимися по привитию навыков здорового образа жизни и здорового питания с учетом возрастных особенностей и соответствующих возрасту факторов риска развития ожирения и избыточной массы тела.

3. Рекомендовать руководителю ООО «Комбинат школьного питания «Пеликан»:

3.1. Откорректировать организацию питания с учетом ключевых причин, по которым обучающиеся отказываются от питания в общеобразовательных учреждениях;

3.2. Не допускать фактов отсутствия индивидуализированных вариантов меню для детей с заболеваниями;

3.3.Расширить ассортимент блюд и продуктов дополнительного питания за счет преимущественного включения продуктов и блюд - источников витаминов и минеральных веществ, полноценного белка, полиненасыщенных жирных кислот и клетчатки с учетом Методических рекомендаций 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;

3.4.Исполнение подпункта 1.1 пункта 1 настоящего приказа.


4.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Исполняющий обязанности
директора департамента
образования
администрации города Лангепаса**



Л.М. Ножаева

При проведении антикоррупционной экспертизы проекта признаки коррупционности не выявлены.
(выявлены, не выявлены)

Начальник отдела антикоррупционной экспертизы муниципальных правовых актов и их проектов управления общественной безопасности
«16» октября 2023 г. 



В.А. Кравчук

Главный специалист отдела ресурсного обеспечения,
безопасности и каникулярного отдыха
Ольга Владимировна Юшина
тел. 8 (5-60-57)*1313

К рассылке: О.В. Юшина, все ООУ

Итоговая справка проведения контрольных мероприятий по выполнению санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации питания в общеобразовательных учреждениях

С 03 по 11 октября 2023 года, в целях обеспечения общественного контроля за организацией питания обучающихся общеобразовательных учреждений ЛГ MAOY «Средняя общеобразовательная школа №1», ЛГ MAOY «Средняя общеобразовательная школа №2», ЛГ MAOY «Средняя общеобразовательная школа №3», ЛГ MAOY «Средняя общеобразовательная школа №4», ЛГ MAOY «Средняя общеобразовательная школа №5», ЛГ MAOY «Гимназия №6», комиссией в составе:

- Исполняющий обязанности директора, начальник отдела ресурсного обеспечения, безопасности и каникулярного отдыха департамента образования администрации города Лангепаса Ножаева Л.М.,

-Главный специалист отдела ресурсного обеспечения, безопасности и каникулярного отдыха департамента образования администрации города Лангепаса Юшина О.В.,

-Председатель общественной организации русского народа «Русский дом» Куберская С.Л.,

- Представитель родительской общественности Нестеренко Д.С.,

- Сотрудник общеобразовательного учреждения, ответственного за организацию питания,

проводился контроль организации питания.

Результаты контроля:

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и Положением об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений.

В обеденном зале размещено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Ведётся журнал прихода и расхода продукции, сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются. Сопроводительные документы (сертификаты соответствия, декларации и ветеринарные свидетельства), подтверждающие качество и безопасность поступающего сырья и продуктов питания на момент контроля, имеются.

Проводится весовой контроль соответствия норм выхода готовой продукции. В результате весового контроля - вес готовой продукции соответствует весу, указанному в меню.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Меню выдерживается, поточность технологического процесса соблюдается. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, используются определённые способы приготовления блюд: варка, тушение, запекание, приготовление на пару.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами санитарно-эпидемиологических правил. Имеется график проведения генеральных уборок на пищеблоке и в обеденном зале. Влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Посуда моется строго по имеющимся инструкциям. Чистая посуда хранится на отдельных стеллажах. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Результаты контроля показали, что санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоках общеобразовательных учреждений, технологии приготовления блюд и организация питания находятся на должном уровне. Нарушений технологии приготовления блюд, несоответствия сопроводительных документов, нарушений санитарно-эпидемиологических правил и норм не выявлено.

Рекомендовать руководителям общеобразовательных учреждений продолжить работу по:

1. Комплексному контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2. Проведению мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся с участием представителей родительской общественности;

3. Актуализации регламентирующих нормативных документов, в соответствии с изменениями в законодательстве Российской Федерации и Ханты – Мансийского автономного округа – Югры;

4. Систематическому обновлению информации по организации питания, размещенной на официальных сайтах учреждений;

5. Контролю за размещением ежедневного, типового меню и календаря питания на сайтах общеобразовательных учреждений и сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся (мониторингпитание.рф);

6. Систематизации работы с родителями и обучающимися по привитию навыков здорового образа жизни и здорового питания с учетом возрастных особенностей и соответствующих возрасту факторов риска развития ожирения и избыточной массы тела.

Рекомендовать руководителю ООО «Комбинат школьного питания «Пеликан»:

1. Откорректировать организацию питания с учетом ключевых причин, по которым обучающиеся отказываются от питания в общеобразовательных учреждениях;

2. Не допускать фактов отсутствия индивидуализированных вариантов меню для детей с заболеваниями;

3. Расширить ассортимент блюд и продуктов дополнительного питания за счет преимущественного включения продуктов и блюд - источников витаминов и минеральных веществ, полноценного белка, полиненасыщенных жирных кислот и клетчатки с учетом Методических рекомендаций 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей».

Исполняющий обязанности директора,
начальник отдела ресурсного обеспечения,
безопасности и каникулярного отдыха
департамента образования
администрации города Лангепаса



Л.М. Ножаева