

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ТЕРСКОГО РАЙОНА**

ПРИКАЗ

от 19.05.2021

№ 137

п.г.т. Умба

Об итогах проведения мониторинга обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов в соответствии с Единым региональным стандартом в подведомственных муниципальных образовательных организациях Терского района

В целях контроля соблюдения Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов в подведомственных муниципальных образовательных организациях Терского района, в соответствии с приказом отдела образования администрации Терского района от 23.04.2021 № 104 «Мониторинг обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов в соответствии с Единым региональным стандартом», комиссия в составе: председатель Дружинина И.В., начальник отдела образования администрации Терского района; члены комиссии: Никаноренкова Ю.П., ведущий специалист отдела образования администрации Терского района, Измествьева М.А., старший методист МБДОУ д/с № 5, Гончаренко Н.Н., методист МБДОУ д/с № 5, с 04.05.2021 по 12.05.2021 провела мониторинг соблюдения Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов в подведомственных муниципальных образовательных организациях Терского района:

1. МБОУ СОШ №4;
2. МАОУ ООШ с. Варзуга.

На основании вышеизложенного **приказываю:**

1. Утвердить Справки по итогам мониторинга Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов в подведомственных муниципальных образовательных организациях Терского района от 12.05.2021г.
2. Приказ отдела образования от 23.04.2021 № 104 считать утратившим силу.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник отдела



И.В. Дружинина

**Справка по итогам мониторинга обеспечения горячим питанием
обучающихся 1-4 классов в соответствии с Единым региональным
стандартом**

МАОУ ООШ с Варзуга

12.05.2021

№ п/п	Направления мониторинга	Результат
1	Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся.	Самостоятельная организация питания: столовая, работающая на сырье. Без учета мнения родителей (законных представителей) учащихся в связи с отсутствием выбора форма организации питания.
2	Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 1216 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.	<p>Завтрак состоит из горячего блюда и напитка, содержит необходимое количество белка, жира и углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака разнообразный и включает: каши вязки молочные: пшеничная, пшенная, геркулесовая, кукурузная, каши рассыпчатые: из гречневой крупы, рисовая, запеканки из творога, картофельное пюре и сосиска отварная, омлет натуральный, так же бутерброд с сыром, сливочным маслом, бутерброд с колбасой, повидлом и джемом, и свежие фрукты: бананы, яблоки, апельсины, мандарины.</p> <p>11.05.2021 Завтрак состоит из горячего блюда и напитка(компот из плодов шиповника, омлет натуральный) хлеб пшеничный, зеленый горошек белки 23,2 жиры 29,93 углеводы 50,14 согласно утвержденного примерного меню.</p> <p>12.05.2021 Завтрак состоит из горячего блюда и напитка(какао с молоком, каша вязкая молочная из пшеничной крупы)бутерброд с сыром ,банан белки 16,25,жиры 18,33,углеводы 90,28 согласно утвержденного примерного меню</p>
3	Обед должен включать в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток,	Обед включает в себя закуску (салат), горячее первое, второе блюдо и напиток ,фрукт 11 мая2021 содержит белки23,77,жиры 23,54,углеводы

	содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами	121,98 согласно утвержденного примерного меню 12.05.2021 Содержит белки 29,81, жиры 17,09 углеводы 126,04 согласно утвержденного примерного меню
4	При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания рекомендуется учитывать мнение родителей (законных представителей) обучающихся.	При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания мнение родителей (законных представителей) обучающихся не учитывалось в связи с тем, что они все относятся к льготной категории и получают бесплатное двухразовое питание.
5	Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1- 4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).	Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1- 4 классов составляет 470-587 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда – 705-822 ккал (30-35% от суточной калорийности): 11 мая – 562,65 12 мая – 593,47 Обеда: 11 мая – 804,40 12 мая – 793,79
6	Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.	Соответствуют
7	На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.	Выделены
8	Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка	Требование соблюдается

	и т.п.) – с использованием специальных щипцов.	
9	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению (Жавельон – дез.ср-во, Ника универсал-для мытья поверхностей, Ника супер –для мытья посуды)
10	Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.	Остаточный срок годности продукта на момент поставки составляет 50% от установленного срока
11	Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.	Упаковка продуктов детского питания обеспечивает безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота
12	Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно технических документов.	Поступающая пищевая продукция имеет все необходимые сопроводительные документы
13	Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	Деформированная посуда отсутствует
14	Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и	Требование соблюдено

	<p>молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).</p>	
15	<p>С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.</p>	<p>Проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале</p>
16	<p>Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года</p>	<p>Организован входной контроль поступающих продуктов</p>
17	<p>Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.</p>	<p>В наличии</p>
18	<p>Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.</p>	<p>Требование соблюдено</p>
19	<p>Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями</p>	<p>Требование соблюдено</p>

	(законными представителями) обучающихся. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.	
20	Информация о ежедневном меню, а также о циклическом меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.	Информация об ежедневном меню размещена на видном месте в столовой образовательной организации и в сети интернет на сайте образовательной организации

Итог: замечаний по проверке нет.

Утверждена
приказом отдела образования
администрации Терского района
от 19.05.2021 № 137

**Справка по итогам мониторинга обеспечения горячим питанием
обучающихся 1-4 классов в соответствии с Единым региональным
стандартом**

МБОУ СОШ №4

12.05.2021

№ п/п	Направления мониторинга	Результат
1	Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся.	Самостоятельная организация питания с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся
2	Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 1216 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.	Ассортимент продуктов и блюд завтрака разнообразный. <u>11.05.2021</u> Завтрак состоит из горячего блюда и напитка (макаронные изделия с сыром, чай с сахаром) белки 14,44; жиры 20,16; углеводы – 81,49 согласно утвержденного примерного меню. Но бутерброд с маслом был заменен на бутерброд с джемом. <u>12.05.2021</u> Завтрак состоит из горячего блюда и напитка (запеканка из творога, чай с лимоном) белки 28,07; жиры 19,07; углеводы – 71,83 согласно утвержденного примерного меню.
3	Обед должен включать в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами	Обед должен включать в себя закуску (салат), горячее первое, второе блюдо и напиток. <u>11 мая 2021:</u> содержание белка 26,88, жиров – 26,06, углеводов – 111,34 согласно утвержденного примерного меню. <u>12 мая 2021:</u> содержание белка 29,67, жиров – 23,29, углеводов – 108,11 согласно утвержденного примерного

		меню.
4	При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания рекомендуется учитывать мнение родителей (законных представителей) обучающихся.	Учтено
5	Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1- 4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).	Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1- 4 классов составляет: 11 мая – 568,2 12 мая – 577,79 Обеда: 11 мая – 782,56 12 мая – 781,91
6	Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.	Соответствуют
7	На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.	Выделены
8	Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.	Требование соблюдается
9	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.	Используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
10	Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.	Остаточный срок годности продукта на момент поставки составляет 80-90% от установленного срока
11	Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.	Упаковка продуктов детского питания обеспечивает безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота
12	Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно технических документов.	Поступающая пищевая продукция имеет все необходимые сопроводительные документы

13	Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	Деформированная посуда отсутствует
14	Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).	Требование соблюдено
15	С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.	Проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале
16	Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года	Организован входной контроль поступающих продуктов
17	Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.	В наличии
18	Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.	Требование соблюдено
19	Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.	Требование соблюдено
20	Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой	Информация об ежедневном меню размещена на видном месте в столовой образовательной организации и в сети интернет на сайте образовательной

	образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.	организации
--	--	-------------

Итог: замечаний по проверке нет.
