

**АДМИНИСТРАЦИЯ ВОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРИКАЗ**

от 01 августа 2018 г.

№ 252

Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений и о выполнении санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Вольского муниципального района в 2018-2019 учебном году

Во исполнение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и в целях профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Руководителям общеобразовательных учреждений:**

-в 2018-2019 учебном году осуществлять проведение ежемесячного мониторинга по организации питания обучающихся с сохранением охвата горячим питанием обучающихся 93-94 %;

- ежемесячно мониторинг по организации питания обучающихся по установленной форме (Приложение №1) предоставлять в управление образования администрации ВМР в кабинет №3 ведущему специалисту управления образования Гришиной С.А. до **20 числа** каждого месяца;

-организовать обязательное двухразовое горячее питание для всех обучающихся и трехразовое – для обучающихся, посещающих группы продленного дня;

-организовать питание обучающихся льготной категории;

-обеспечить проведение в течении учебного года йодопрофилактики и поливитаминизации обучающихся;

-иметь наличие 3-х месячного запаса моющих и дезинфицирующих средств в школьных пищеблоках;

-не допускать поставки в образовательные учреждения пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, запрещенных для реализации, без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

-не допускать реализацию готовых блюд после истечения допустимого срока;

-обеспечить выполнение санитарных правил и требований СанПиН 2.4.5.2409-0/8 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ведущего специалиста управления образования С.А. Гришину.

Начальник управления образования



В.В. Горбулина

Наименование образовательного учреждения \_\_\_\_\_

ФИО Ответственного по питанию \_\_\_\_\_

Моб. Тел. \_\_\_\_\_

**Мониторинг по организации питания обучающихся**

№	Наименование	Количество
1.	Количество обучающихся всего: (чел). 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
2.	Количество обучающихся, получающих буфетную продукцию, всего: (чел./ % от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы (выпечка и чай) 5-9 классы (выпечка и чай) 10-11 классы (выпечка и чай)	
3	Количество обучающихся, получающих горячие завтраки, всего: (чел./ % от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы (2 и 3 блюда) 5-9 классы (2 и 3 блюда) 10-11 классы (2 и 3 блюда)	
4	Количество обучающихся, получающих горячие обеды, всего: (чел./ % от общего числа учащихся), из них: 1-4 классы (1,2 и 3 блюда) 5-9 классы (1,2 и 3 блюда) 10-11 классы (1,2 и 3 блюда)	
5.	Количество детей, получающих комплекс завтрак + обед, всего: (чел./ % от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы, из них посещающие ГПД 5-9 классы, из них посещающие ГПД 10-11 классы, из них посещающих ГПД	
6.	Количество обучающихся, получающих комплекс завтрак + обед + полдник, всего: (чел./ % от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы, из них посещающие ГПД 5-9 классы, из них посещающие ГПД 10-11 классы, из них посещающих ГПД	
7.	Количество обучающихся, получающих горячее питание, всего: (чел./ % от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы	

	5-9 классы 10-11 классы	
8.	Количество обучающихся, получающих школьное питание, всего: (чел / % от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы (буфетная продукция + горячее питание) 5-9 классы (буфетная продукция + горячее питание) 10-11 классы (буфетная продукция + горячее питание)	
9.	Количество обучающихся, получающих льготное питание, всего: (чел/ % от общего числа обучающихся из соц. незащищенных семей) из них: 1- 4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
11.	Стоимость питания на 1 обучающегося в день (в руб.) из бюджета субъекта из бюджета муниципального образования  из внебюджетных источников	
12.	Количество обучающихся, получающих йодированную соль всего: (чел /% от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
13.	Количество обучающихся, получающих специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами всего: (чел /% от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
14.	Количество обучающихся, получающих инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска («Золотой шар» и т.п.) всего: (чел /% от общего числа учащихся), из них: 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
15.	Количество обучающихся, получающих витаминизированные специальными витаминно-	

	минеральными премиксами трети блюда всего: (чел /% от общего числа обучающихся), из них: 1-4 классы 5-9 классы 10-11 классы	
16.	Калорийность рациона От 7-11 лет С 11 и старше	1800 ккал 2300 ккал
17.	Количество проведенных совместных проверок	-
18.	Перечень выявленных нарушений, Количество штрафов.	- -

### Информация по реализации программы «Школьное молоко»

Число учащихся 1-4 классов, получающих молоко/число учащихся 1-4 кл. всего	Производитель молока, поступающего в школы	Вид упаковки (полиэтиленовые пакеты, тетрапакеты)	Объем упаковки/стоимость	Качество обработки (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное)	Обогащение микроэлементами (указать какими)	Поставщик	Периодичность поступления молока	Условия доставки	Обеспечение условий хранения молока в школах	Реализация: время и способ

### Материально – техническая база пищеблоков школ

№	Наименование	Количество
1	Число пищеблоков (из них сельских) Из них готовы к эксплуатации (из них сельские) В т.ч. школьные другие (указать какие)	
2	Число пищеблоков, не имеющих централизованного водоснабжения холодного/горячего, Из них, работающих на привозной воде	

3	Число пищеблоков, требующих капитального ремонта	
4	Число пищеблоков, в которых недостаточно технологического / холодильного оборудования Число пищеблоков с износом оборудования более 80%	
5	Количество буфетов в школах, Из них буфеты - раздаточные	
6	Готовность пищеблоков к обеспечению учащихся горячим питанием (количество)	