**СОГЛАСОВАНО**

 Департамент образования

 Ярославской области

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

М.П.

|  |
| --- |
| **Информация по итогам контроля** **организации питания в общеобразовательных школах** |
|  | **Комментарии** |
| **Общие сведения.****1**.Наименование и адрес образовательного учреждения  |  |  |
| **2.**ФИО руководителя образовательного учреждения и лица, ответственного за организацию питания обучающихся |  |  |
| **3**.Режим работы учреждения:-шестидневная рабочая неделя -пятидневная рабочая неделя-в одну или две смены |  |  |
| **4**.Количество обучающихся, охваченных горячим питанием:-1 классы - 2-4 классы - 5-9 классы - 10-11 классы- Количество детей в группах продлённого дня с указанием классов с ГПД - - детей, нуждающихся в специальном питании (по заключению врачебной комиссии) - -Количество детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ): 1-4 кл - , 5-9 кл - , 10-11 кл --Колич-во детей-инвалидов, обучающихся на дому -1-4 кл=5-9 кл= , 10-11 кл= |  |  |
| **5**. Основания для предоставления продуктовых наборов: (копии документов: приказа, заявки на формирование продуктовых наборов с расчётом количества дней и стоимости набора, общей ведомости на выдачу продуктовых наборов родителям (законным представителям) обучающихся) |  |  |
| **6**.Режим питания обучающихся:первая смена: классы, количество учащихся;  завтрак- обед-вторая смена: классы, количество учащихся;  обед- полдник -  |  |  |
| **7**.Наличие сводного журнала заявок на количество питающихся |  |  |
| **Информация о форме организации питания.****1.** Самостоятельная:-наличие договоров на поставку сырья и продуктов питания в столовую--наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания--контроль сроков годности--ведение учётной документации столовой (ежедневное меню, меню-требование или меню-раскладка)--локальные нормативные акты образовательной организации--регистрация в системе ФГИС «Меркурий»-**2.** Аутсорсинг –-наличие договора (контракта) об организации питания- наличие двухнедельного меню- |  |  |
| **Мониторинг пищевой площадки:****1**.Наличие помещений для пищеблока и их соответствие установленным санитарным правилам и нормам, контроль гигиенической безопасности и соблюдение технологических процессов при изготовлении блюд .**2**.Наличие в производственных помещениях столовой всех необходимых рабочих инструкций в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.**3.**Информация о работе бракеражной комиссии.**4.**Информация об использование продукции растениеводства, выращенной на приусадебном участке образовательного учреждения-**5.**Выполнение требования санитарных правил сотрудниками пищевой площадки.**6.**Информация о суточных пробах (отбор и хранение). **7**.Информация о весоизмерительных приборах и сроках их поверки.**8.**Соответствие столовой посуды и столовых приборов санитарным требованиям.**9.**Наличиеорганизации питьевого режима учащихся. **10.**Условия для соблюдения гигиенических требований для учащихся. **11.**Наличие сборников технических нормативов и методических рекомендаций.  |  |  |
| Наличие актов списания продукции собственного производства. |  |  |
| **Обеденный зал.****1**.Соответствие обеденного зала условиям для приёма пищи.**2**.Наличие информационного стенда в обеденном зале.**3**.Наличие информации о режиме работы столовой при входе в обеденный зал.**4**.Оформление ежедневного меню в зале |  |  |
| **Родительский контроль организации питания учащихся:****-** положение о проведении родительского контроля--состав комиссии родительского контроля--график проведения родительского контроля--результаты родительского контроля(акты, анкеты, заключения)--доступность информации о питании обучающихся - для родительской общественности наличие на сайте учреждения: примерное цикличное меню, ежедневное меню , информация по предоставлению обучающимся услуги питания; информация о комплектовании наборов продуктов питания для обучающихся по состоянию здоровья на дому; формирование культуры здорового питания, соблюдения принципов правильного питания и безопасного (здорового) образа жизни обучающихся и воспитанников |  |  |
| **Мотивация для сотрудников пищевой площадки:** – премии, благодарности, рассказ о сотрудниках и итоговые оценочные листы на информационном стенде. |  |  |
| Наличие протоколов (результатов) предыдущих проверок организации питания. |  |  |
| Отбор проб продукции собственного производства на полноту вложения и пищевую ценность. |  |  |