**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. |  |  |