



АДМИНИСТРАЦИЯ  
ПУГАЧЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

27.03.24 № 429  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

413720, Саратовская область,  
г. Пугачев, ул. Пушкинская, 268  
Тел: 2-24-92  
Факс: 2-24-92

**Руководителям  
общеобразовательных  
учреждений**

Уважаемые руководители!

Управление образования администрации Пугачевского муниципального района информирует, что представители Саратовского областного отделения Общероссийской общественной организации «Национальная родительская ассоциация» и фонда «Родительская лига» в составе экспертной группы регионального Общероссийского народного фронта регулярно осуществляют мониторинг организации питания в образовательных учреждениях региона, в том числе выезды с сотрудниками Управления Роспотребнадзора по Саратовской области.

Список документов, которые предоставляются во время мониторинга:  
приказ о бракеражной комиссии;  
журнал бракеража;  
график работы столовой, буфета;  
меню;

документы, показывающие работу родительского контроля питания (приказ о создании группы, акты или протоколы, чек-листы, журнал о визитах родителей и их результатов).

Список документов, которые среди прочих должны содержаться на сайте образовательной организации во вкладке «Питание»:

телефоны горячих линий о качестве питания министерства просвещения РФ, ОНФ, министерства образования Саратовской области, Управления Роспотребнадзора по Саратовской области;

меню;

информацию об организаторе питания с его контактными данными, включая горячую линию;

информацию об ответственном по образовательной организации за питание с его контактными данными;

информацию о группе родительского контроля за питанием и контакты лидера/лидеров группы, а также сведения о результатах проведенного контроля:

приказ о бракеражной комиссии;

график работы столовой, буфета;

Важно! размещать сертификаты на ключевые продукты (молоко, масло и т.д.).

Более подробно о наполнении сайта образовательной организации в Постановлении Правительства Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательном учреждении, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов».

Рекомендуем:

в информационном уголке столовой должен иметься график ее работы и все виды меню, книга отзывов и предложений;

в меню напитки должны не повторяться, масса блюд не должна быть занижена в обед должны присутствовать закуски, фрукты;

скорректировать меню (по массе блюд для разных возрастов, по пищевой ценности и калорийности, исключить повторяемость блюд), и соответственно стоимость блюд;

блюда должны приготовлены в соответствии с технологической картой приготовления блюда.

в ежедневном меню должна быть цена каждого блюда и стоимость полного обеда или завтрака.

питьевой режим должен осуществляться без нарушений, использование куллеров должно быть без нарушений, при использовании фонтанчиков должны быть графики их обработки также данные фонтанчики должны быть закреплены и не должны болтаться;

должно быть цикличное и ежедневное меню для льготной категории;

в столовой должны быть графики уборки и проветривания;

должен быть график приема пищи, он должен быть составлен в соответствии с СанПиН (начало приема пищи и окончание приема пищи, при этом все перемены не менее 20 минут);

график на сайте должен совпадать с графиком, который размещен в столовой;

должны быть графики уборки и проветривания помещений, и они должны осуществляться;

должен вестись учет пищевых отходов;

все медицинские книжки сотрудников столовой должны быть внесены в единый реестр;

в столовой не должно быть насекомых;

на складе и пищеблоке продукты должны быть промаркированы,

все блюда иметь технологические карты;

продукты должны храниться без нарушений (не хранить в морозильном оборудовании продукты, не предназначенные для заморозки, посторонние продукты);

ящики с фруктами должны быть промаркированы;

Яйцо куриное в прохладном помещении и должно быть промаркировано;

не хранить на складе и не реализовывать овощи с признаками гнили;

продукция для реализации должна быть с правильно оформленной транспортной накладной, с печатью организации, в которой должен быть указан пункт доставки готовой продукции;

должны быть удостоверяющие качество и безопасность документы на продукты, из которых готовят блюда для детей.

не принимать сырую продукцию, у которой уже подходит срок реализации.

должны быть промаркированы суточные пробы и сырая продукция;

правильно записывать в журнале бракеража сырой продукции, в соответствии со сроками реализации не допускать реализации мяса с истекшим сроком годности.

в зоне приготовления пищи детям не размещать личные вещи сотрудников столовой;

соблюдать личную гигиену сотрудникам пищеблока;

сотрудники должны правильно использовать средства индивидуальной защиты (маски не спущены на подбородок, волосы убраны в шапочку);

на кухне должно быть чисто, посуда, столовые приборы, кухонная утварь в удовлетворительном состоянии;

для приготовления блюд детям нельзя использовать старые алюминиевые кастрюли;

разделочные столы должны быть в удовлетворительном состоянии;

должна работать вытяжка, она должна быть чистая;

нельзя использовать один разделочный стол для сырой, и для готовой продукции;

разделочные доски и ножи для сырой и готовой продукции не должны храниться вместе;

на кухонной утвари должны быть маркировки по весу;

столовые приборы и посуда должны быть сухими;

дезинфицирующие и хлорсодержащие средства не должны находиться вместе с овощами на складе;

дезинфицирующие средства не должны находиться в обеденном зале, свободном доступе для детей;

количество кранов для мытья рук должно соответствовать количеству посадочных мест;

производственный контроль должен вестись без нарушений (с каждого блюда снимают бракераж все члены комиссии, суточные пробы приготовленных блюд должны сниматься и маркироваться без нарушений);

списание в бракеражном журнале сырой продукции должно вестись по правилам;

бракераж сниматься со всех приготовленных блюд всеми членами бракеражной комиссии;

в журнале бракеража сырой продукции мясо охлажденное не должно использоваться в крайние сроки реализации, даты ее конечной реализации, должны соответствовать данным производителя;

родительский контроль должен вестись системно фиксироваться документально;

работа родительского контроля должна быть системной (не 1 раз в месяц) с информированием родительской общественности о результатах этой работы;

порядок проведения родительского контроля не должен опираться на утратившие силу после периода ковида нормативные документы и ограничивать доступ родителей в столовую (для посещения столовой не нужна медкнижка).

должна прививаться культура питания (ложки детям не раскладывать прямо на стол, использовать бумажные салфетки, вилки);

И.о.начальника управления образования

Г.В. Маштакова



Исп. Ивлиева Наталья Вячеславовна  
Тел 8(84574) 2-24-92

№ п/п	ФИО	Название организации	Дата	Подпись
1	Четикина В.В.	МОУ, Коллектив М.В. Малой	27.03.24	Четикина
2	Бордюмова О.Д.	МОУ, Коллектив	27.03.24	Бордюмова
3	Никитина М.И.	МОУ, СОШ №1 им.И.Т.Мазура	27.03.24	Никитина
4	Сидорова Н.В.	МОУ, СОШ №14	27.03.2024	Сидорова
5	Тусова Е.В.	МОУ, УОР-РК, Родок	27.03.2024	Тусова
6	Фисеева И.И.	МОУ, Детский сад №5-Табора	27.03.24	Фисеева
7	Башкина Е.В.	МОУ, Детский сад №5-Табора	27.03.24	Башкина
8	Кузьмина О.К.	МОУ, Детский сад №15	27.03.24	Кузьмина
9	Долбеленко Т.И.	МОУ, Детский сад №15	27.03.24	Долбеленко
10	Антонова О.В.	МОУ, СОШ №3 им.И.Т.Мазура	27.03.24	Антонова
11	Васильева В.В.	МОУ, СОШ №5 им.П.И.Татарова	27.03.24	Васильева
12	Тихомирова Р.Ф.	МОУ, СОШ №4 им.К.И.Скрябина	27.03.24	Тихомирова
13	Смирнова	МОУ, Детский сад №1	27.03.24	Смирнова