



ПРОТОКОЛ

Совещания в режиме видеоконференции у заместителя министра образования и науки Республики Саха (Якутия) Тихонова В.И.

«30» октября 2020 г.

№ ____

г. Якутск

Присутствовали: начальник отдела санитарного надзора, лицензирования и регистрации Управления Роспотребнадзора по РС (Я) Румянцева А.Н., руководитель отдела воспитания и дополнительного образования Министерства образования и науки РС (Я) Яшина О.А., руководители органов управлений в сфере образования 19 муниципальных районов и городских округов, ответственные специалисты по питанию.

Повестка:

Обеспечение качества организации питания в общеобразовательных организациях.

В целях обеспечения качественного питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования, во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665, приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020г. Управлением Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия) организовано проведение внеплановых проверок в отношении соответствующих образовательных организаций, операторов питания и их поставщиков пищевых продуктов.

Проверки будут проводиться в течение учебного 2020-2021 года (до 01.06.2021г.), каждый месяц будет охвачено не менее 3-4 образовательных организаций.

Основными моментами при проведении проверок являются:

- оценка условий организации питания (в т. ч. соответствие продолжительности перемен для приема пищи, способы накрывания на стол (кто проводит, как), температуры горячих блюд на раздаче);
- характеристика численности обучающихся и охват горячим питанием (особое внимание обратить на наличие заболеваний у детей сахарным диабетом (СД), пищевую аллергию, целиакию);
- оценка меню (в т. ч. характеристика расчетных количественных показателей – основные пищевые веществ Б, Ж, У, микро- и макроэлементы,

результаты взвешивания порционных блюд, лабораторный контроль (м/б, калорийность, С-витамин, содержание I в йодированной соли; соблюдение принципов здорового питания (содержание соли, сахара, отсутствие в меню кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов др.);

- оценка качества поступающего сырья (оценка соответствия сырья, заявленному контрактной документации- вид, тип, сортность и др.; осмотр маркировки, сопроводительных документов, условий хранения продукции; бракераж сырья; проведение исследований на соответствие пищевой продукции по м/б, с/х показателям требованиям ТР ТС– масла, молочной и кисломолочной продукции, творога, мяса, рыбы, соков);

- оценка приготовления блюд (обратить внимание на соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам, работу оборудования, соблюдение поточности, режимов мытья яиц, овощей и фруктов и т.д.);

- другие вопросы - оценка обработки кухонной и столовой посуды, соблюдения правил личной гигиены персоналом, медицинский осмотр, вакцинация, санитарно-гигиеническое обучение работников, ведение журналов, запас дезинфицирующих средств, наличие информационного стенда, результаты родительского контроля, расчет % пищи съедаемой обучающимися.

Заслушав информацию Яшиной О.А., Румянцевой А.Н., решили:

1. Принять к сведению информацию Яшиной О.А., Румянцевой А.Н.

2. Создать 3 рабочие группы по разработке и апробации меню: 1. Группа арктических районов (Аллаиховского, Абыйского, Момского, Оленекского, Верхнеколымского); 2. Группа районов вилюйской зоны (Верхневилуйского, Нюрбинского, Сунтарского); 3. Группа центральных районов (Горного, Намского, Усть-Алданского).

Срок: до 06 ноября т.г.

3. ГАПОУ РС(Я) «Якутский технологический техникум сервиса имени Ю.А.Готовцева» (Кокош О.А.) обеспечить методическое сопровождение рабочих групп в части разработки технологических карт меню и повышения квалификации работников пищеблоков общеобразовательных организаций.

4. ГАУ ДО РС(Я) ЦОиОД «Сосновый бор» (Иванова Я.Н.) обеспечить методическое и информационное сопровождение и мониторинг работы по разработке и апробации меню.

5. Отделу воспитания и дополнительного образования (Яшина О.А.) обеспечить общую координацию работы по разработке и апробации меню.

6. Рекомендовать руководителям органов управлений в сфере образования муниципальных районов и городских округов:

6.1. Обеспечить деятельность пищеблоков общеобразовательных организаций с учетом требований санитарного законодательства, в т.ч. по

профилактике новой коронавирусной инфекции, наличие всей необходимой документации для оценки организации питания 1-4 классов.

6.2. Обеспечить на сайтах школ наличие сведений по организации горячего питания.

6.3. Организовать сбор информации у родителей по наличию у детей заболеваний, явившихся основанием для отказа от горячего питания.

7. Руководителям органов управлений в сфере образования муниципальных районов и городских округов: Аллаиховского, Абыйского, Момского, Оленекского, Верхнеколымского, Верхневилуйского, Нюрбинского, Сунтарского, Намского, Горного и Усть-Алданского районов:

7.1. Сформировать рабочие группы по разработке и апробации меню, включив в их состав: ответственного специалиста управления по питанию, финансиста (экономиста), родителя (законного представителя), медицинского работника, представителя территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РС(Я).

Срок: до 06 ноября т.г.

7.2. Определить базовые общеобразовательные организации для апробации меню.

Срок: до 10 ноября т.г.

7.3. Сформировать план мероприятий («дорожную карту») по разработке и апробации меню с учетом территориальных особенностей.

Срок: до 10 ноября т.г.

7.4. Обеспечить координацию и контроль работы по исполнению плана.

Срок: до 01 июня 2021 года.

7.5. Провести апробацию меню в 2021-2022 учебном году и представить анализ полученных результатов в отдел воспитания и дополнительного образования Министерства образования и науки РС(Я).

Срок: до 01 июля 2022 года.

Заместитель министра



В.И. Тихонов

Секретарь: Куприянова А.Е.

