

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОПАРТИЗАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Приказ № 98

от 10.10.2014 г.

О проведении внеплановой выездной проверки

по организации питания в образовательных

учреждениях и по обеспечению

комплексной безопасности и антитеррористической

защищенности

На основании протокола заседания антитеррористической комиссии в Краснопартизанском муниципальном районе № 3 от 08.10.2014 г., на основании письма министерства образования Саратовской области от 06.10.2014 года «Об организации профилактических мер в дошкольных организациях», в целях контроля организации питания в образовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Провести внеплановую проверку по организации питания, по обеспечению комплексной безопасности и антитеррористической защищенности в следующих образовательных учреждениях:

МДОУ д/с № 1 «Родничок» п.Горный;

МДОУ д/с № 2 «Малыш» п.Горный;

МДОУ д/с № 3 «Теремок» п.Горный;

МДОУ д/с № 6 «Солнышко» п.Петровский;

МДОУ д/с № 7 «Ландыш» с.Сулак;

МДОУ д/с № 10 «Колосок» с.Большая Сакма;

МДОУ д/с № 11 «Буратино» с.Савельевка;

МДОУ д/с № 12 «Василек» с.Раздольное;

МДОУ д/с № 13 «Ручеек» с.Толстовка;

МДОУ д/с № 15 «Одуванчик» с.Милорадовка;

МОУ «СОШ п.Горный»;

Филиал МОУ «СОШ п.Горный» в с.Савельевка;

Филиал МОУ «СОШ п.Горный» в с.Большая Сакма;

МОУ «СОШ с.Сулак»;

МОУ «СОШ п.Римско-Корсаковка»;

МОУ «СОШ п.Петровский»;

Филиал МОУ «СОШ п.Петровский» в с.Толстовка;

Филиал МОУ «СОШ п.Петровский» в с.Раздольное;

Филиал МОУ «СОШ п.Петровский» в п.Октябрьский;

Филиал МОУ «СОШ п.Петровский» в с.Корнеевка;

Филиал МОУ «СОШ п.Петровский» в п.Чистопольский;

МОУ «СОШ с.Милорадовка»;

Филиал МОУ «СОШ с.Милорадовка» в с.Головинщено.

2. Назначить лицами, уполномоченными для проведения проверки:

Мурзакова О.Ю. – начальник отдела образования администрации Краснопартизанского муниципального района;

Шмик Н.В. – консультанта отдела образования администрации Краснопартизанского муниципального района.

3. Установить, что настоящая проверка проводится с целью:

проверки соблюдения норм законодательства Российской Федерации при организации питания в образовательных учреждениях;

проверки соблюдения норм законодательства Российской Федерации при организации комплексных мер по обеспечению безопасности и антитеррористической защищенности;

анализа причин, лежащих в основе нарушений, и выработки предложений по их устранению.

4. Задачами настоящей проверки являются:

* изучение условий, созданных для организации питания в образовательных организациях;
* соблюдение нормативно-правовых документов по организации питания в образовательных учреждениях;
* изучение условий комплексной безопасности и антитеррористической защищенности;
* соблюдение нормативно-правовых документов по антитеррористической защищенности.

5. Предметом настоящей проверки является: выполнение Федерального закона от 02.01.2000 № 29 –ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.2660 – 10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Выполнение Федерального закона от 28.10.2010 г. № 390-ФЗ «О безопасности», Федерального закона от 06.03.2006 г. № 35-ФЗ «О противодействии терроризму».

6. Срок проведения проверки: 8 дней.

К проведению проверки приступить 17.10.2014 года по 28.10.2014 года включительно.

Проверку окончить не позднее 29.10.2014 г.

7. Консультанту отдела образования Шмик Н.В.:

Разработать план-задание по проверкам (Приложение 1,2);

Подготовить акты по итогам проверок до 05.11.2014 года.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Начальник

отдела образования О.Ю. Мурзакова

приложение 1

Оценка состояния антитеррористической защищенности.

1. Паспорт антитеррористической защищенности;

2. План эвакуации;

3. Проведение инструктажей по действиям ГО и ЧС с персоналом объекта;

4. Назначенное должностное лицо ответственное за антитеррористическую безопасность;

5.Инструкция дежурного персонала по действиям при чрезвычайных ситуациях;

6. Средства связи у дежурного персонала;

7. Организация контрольно-пропускного режима;

8. Техническое состояние ограждения охранных зон, отсутствие свободного доступа в подсобные и служебные помещения;

9. Состояние освещения объекта в ночное время суток;

10. Работоспособность системы оповещения;

11. Оборудование объекта первичными средствами пожаротушения (огнетушители, песок, багор, топор, ведро, кошма);

12. Техническое состояние пожарных гидрантов;

13. Наглядная агитация антитеррористической (ЧС) тематики (плакаты, памятки);

14. Дорожные знаки (инженерные средства), обеспечивающие ограничение по парковке транспорта вблизи объекта;

15. Оборудование тревожной сигнализацией;

16. Оборудование охранно-пожарной сигнализацией;

17. Организация физической охраны объекта;

18. Оборудование объекта рамочными металлодетекторами;

19. Оборудование дежурных аппаратов телефонной связи устройством АОН;

20. Оборудование объекта системой видеонаблюдения.

Приложение 2

Оценка состояния организации питания.

1. Положение об организации питания в школьной столовой;

2. Приказ руководителя образовательного учреждения о создании бракеражной комиссии;

3. Положение о бракеражной комиссии;

4. Правила бракеража пищи;

5. Приказ руководителя образовательного учреждения о назначении ответственных за организацию горячего питания;

6. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников;

7. Приказ руководителя образовательного учреждения о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников;

8. План работы комиссии по контролю за организацией питания и качеством питания;

9. Акт проверки исправности оборудования столовой;

10. Программа производственного контроля;

11. График дежурства по столовой;

12. График питания учащихся и воспитанников;

13. Обоснованность составления списка учащихся на питание за счет бюджетных средств;

14. Организация обеспечения учащихся начальных классов молоком (ответственные, журнал учета выдачи, правила хранения);

15. Условия для организации питания в образовательном учреждении;

16. Информационно-разъяснительная работа по пропаганде здорового питания учащихся с участниками образовательного учреждения;

17. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

18. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

19. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

20. Примерное 10-дневное меню.