



ДЕПАРТАМЕНТ МУНИЦИПАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОВИШЕРСКОГО
ГОРОДСКОГО ОКРУГА

П Р И К А З

23.06.2023

№ 329

О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных учреждений Красновишерского городского округа

Во исполнение приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края» (в редакции приказов Министерства образования и науки Пермского края от 14 октября 2020 г. № 26-01-06-461, от 20 ноября 2020 г. № 26-01-06-561, от 7 апреля 2021 г. № 26-01-06-352, от 26 октября 2021 г. № 26-01-06-1053, от 10 февраля 2022 г. № 26-01-06-102, от 22 июня 2023 г. № 26-01-06-616), в целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям общеобразовательных учреждений:

1.1 принять локальные акты, регламентирующие организацию питания обучающихся;

1.2 ежеквартально размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» (<http://edueias.iro.perm.ru>) информацию по охвату горячим питанием обучающихся (в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов) в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом, по форме согласно приложению 1 к настоящему приказу;

1.3 организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых актов:

Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 (далее – СП 2.4.3648-20);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 г.) (далее – МР 2.4.0179-20);

«МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 2 марта 2021 г.) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее – МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6);

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.4 организовать проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;

1.5 учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья с целью корректировки меню в индивидуальном порядке с учетом рекомендаций медицинских работников;

1.6 размещать на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

1.7 осуществлять регулярный контроль за организацией питания обучающихся в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в образовательных учреждениях согласно приложению 2 к настоящему Приказу;

1.8 использовать в работе при организации питания обучающихся:

1.8.1 Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных

образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, и контроля за качеством предоставления горячего питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»;

1.8.2 типовые технические задания и типовые контракты на оказание услуг по организации питания в образовательных организациях, размещенные в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Пермского края;

1.9 инициировать проведение проверок организации питания обучающихся родительской общественностью, использовать примерную программу контроля за организацией питания в образовательных учреждениях с участием родительской общественности согласно приложению 3 к настоящему приказу, «МР 2.4.0180-20 Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 г.).

2. Организовать контроль за организацией питания обучающихся в образовательных учреждениях в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20, осуществлять ежегодно проверку не менее 30% от общего числа образовательных учреждений.

3. Организовать мониторинг своевременности проведения образовательными учреждениями внутреннего контроля за организацией питания обучающихся в сроки, рекомендованные примерной программой производственного контроля, за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях согласно приложению 2 к настоящему Приказу.

4. Направлять в Министерство образования и науки Пермского края информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и по качеству предоставления питания в образовательных учреждениях – 2 раза в год до 25 января, до 15 июня текущего года в соответствии с приложением 4 к настоящему приказу.

5. Признать утратившими силу:

приказ Департамента муниципальных учреждений от 18 августа 2020 г. № 285 «Об организации контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных учреждений»;

приказ Департамента муниципальных учреждений от 26 апреля 2021 г. № 175 «О внесении изменений в приказ Департамента муниципальных учреждений от 18 августа 2020 г. № 285 «Об организации контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных учреждений»;

приказ Департамента муниципальных учреждений от 1 ноября 2021 г. № 469 «О внесении изменений в приказ Департамента муниципальных учреждений от 18 августа 2020 г. № 285 «Об организации контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных учреждений».

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заместитель главы администрации
городского округа по социальным
вопросам, начальник Департамента
муниципальных учреждений



О.Н. Пед

МОНИТОРИНГ
охвата обучающихся общеобразовательных учреждений горячим питанием,
в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов

№ п/п	Показатели	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	всего
1.	Общее число обучающихся				
2.	Число обучающихся, получающих горячее питание				
2.1	Число обучающихся, получающих бесплатное горячее питание				
2.2	Охват бесплатным горячим питанием, %				
3.	Охват горячим питанием, %				
	в том числе				
3.1	число обучающихся, получающих одноразовое питание				
	из них				
3.1.1	только горячий завтрак				
3.1.2	только горячий обед				
3.2	число обучающихся, получающих двухразовое питание				
	из них				
3.2.1	завтрак + обед (1 смена)				
3.2.2	обед + ужин (2 смена)				
3.3	число обучающихся, получающих трехразовое и более питание				

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации
питания обучающихся в образовательных учреждениях

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация повара не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/ 1 раз в год
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Наличие: сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в	1 раз в месяц

	соответствующем журнале	
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 час., осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами	1 раз в 10 дней

	потребления (в расчете на один день на одного человека)	
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36.	Соответствие фактического рациона питания	

	утвержденному примерному меню	
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного	

	инвентаря для мытья туалетов)	
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных учреждений обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания в образовательных
учреждениях с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие: сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации; документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	

10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие договора с учреждением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	

23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	

35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39.	Питьевой режим чем представлен	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Приложение 4
к приказу Департамента
муниципальных учреждений
от 23.06.2023 № 329

**Информация
о мероприятиях по контролю организации питания и по качеству предоставления питания
в образовательных учреждениях**

№	Наименование территории	Наименование учреждения, адрес	Количество обучающихся, воспитанников	Из них получаю щих горячее питание	В т.ч. льготная категория	Поставщик питания				
						аутсорсинг	Работники пищеблока являются штатными сотрудниками образовательных организаций (да, нет)	Муниципальное унитарное предприятие в сфере общественного питания	Дата заключения договора	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

продолжение таблицы

Реквизиты приказа об организации питания (дата, номер)	Реквизиты приказа об утверждении комиссии по проведению проверок качества питания (дата, номер)	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образованием муниципальных районов и округов, городских округов Пермского края, работники образовательной организации, представители родителей, общественности)	Дата проведения проверки	Выявлено нарушений (количество и перечень)	Планируемый срок устранения нарушений	Устранение нарушений (по каждому нарушению)		Не устранено	
						Фактический срок устранения нарушения	Принятые меры, санкции	Не устраненное нарушение	Причины
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21