



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЧАСТИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ПЕРМСКОГО КРАЯ
(УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ)**

ПРИКАЗ

25.06.2021

№ 115

с. Частые

О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций Частинского муниципального округа

На основании приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 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»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям общеобразовательных организаций, расположенных на территории Частинского муниципального округа:

1.1. обеспечить принятие локальных нормативных актов, регламентирующих организацию питания обучающихся;

1.2. организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами 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 28.09.2020 № 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 27.10.2020 № 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», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (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», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021), (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 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

Федеральный закон от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.3. ежеквартально размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» <http://edustat.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;

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 организациях (Приложению 1);

1.8. использовать в работе при организации питания обучающихся:

✓ 1.8.1. Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, утвержденные приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 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 учреждениях, размещенные в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Пермского края»;

1.9. направлять в Управление образования информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и по качеству предоставления питания в образовательных организациях – 2 раза в год до 20 января, до 10 июня текущего года (Приложение 2).

2. Признать утратившим силу приказ Управления образования Администрации Частинского муниципального района от 18.08.2020 № 103 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций Частинского муниципального района».

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. о. начальника управления образования *В. В. Пономарёва* В. В. Пономарёва



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

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация 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, документы, удостоверяющие 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 соответствующем журнале	1 раз в месяц
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 соответствуют примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки	ежедневно

17.	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	
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные 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 потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
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-х раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х 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 организаций 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.

Приложение 2
к приказу Управления образования администрации
Частинского муниципального района Пермского
края
от 25.06.2021 № 115

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

№	Наименование территории	Наименование учреждения, адрес	Количество обучающихся, воспитанников	Из них получающих 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	
						Наименование поставщика	Дата заключения договора		Наименование поставщика	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 организации питания (дата, номер)	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образованием муниципальных районов и 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