

АДМИНИСТРАЦИЯ  
ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ПЕРМСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН»

**ПРИКАЗ**

11.09.2020 г.

№ 243

**Об организации горячего  
питания обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Пермского  
муниципального района**

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пермского муниципального района, реализующих программы начального, основного общего, среднего общего образования (далее – образовательные организации), повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01 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», в связи с исполнением Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, постановления правительства Пермского края № 482-п от 02.07.2020 «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях», а также приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 года № 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», приказом Министерства образования и науки от 10.09.2020 г. № 26-01-06-317

## **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав комиссии по проведению проверок организации питания в общеобразовательных организациях согласно приложению 1 к настоящему приказу.

2. Утвердить план проверок организации питания в общеобразовательных организациях на 2020 год согласно приложению 2 к настоящему приказу.

3. Утвердить положение о деятельности комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций Пермского муниципального района.

4. Директору МКУ «Центр развития образования Пермского муниципального района» И.И. Шеленбергу:

4.1. обеспечить проведение проверок организации питания в общеобразовательных организациях Пермского муниципального района с учетом примерной программы производственного контроля организации питания в общеобразовательных организациях согласно приложению 3 к настоящему приказу;

4.2. организовать мониторинг своевременности проведения общеобразовательными организациями внутреннего контроля за организацией питания обучающихся;

4.3. направлять в Министерство образования и науки Пермского края информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и по качеству предоставления питания в образовательных организациях – 2 раза в год до 25 января, до 15 июня текущего года, по форме согласно приложению 4 к настоящему приказу;

4.4. обеспечить проведение выездных проверок по организации питания обучающихся 1-4 классов совместно с Министерством образования и науки Пермского края в соответствии с формой «Программа мониторинга организации питания обучающихся 1-4 классов сотрудниками Министерства образования и науки Пермского края».

5. Руководителям общеобразовательных организаций:

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

5.2. направлять в МКУ «Центр развития образования Пермского муниципального района»:

-информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и качеству предоставления питания в образовательных организациях – 2 раза в год до 20 января, до 10 июня текущего года, по форме согласно приложению 4 к настоящему приказу;

-информацию по охвату горячим питанием обучающихся ежеквартально, в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным периодом, по форме согласно приложению 5 к настоящему приказу;

-информацию о проведенном мониторинге по форме согласно приложению 7 к настоящему приказу в срок до 25.09.2020 г.

5.3. 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 по форме согласно приложению 5 к настоящему приказу;

5.4. организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее – МР 2.4.0179-20), Федеральным законом от 01 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»;

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

5.6. осуществлять регулярный контроль за организацией питания обучающихся в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в общеобразовательных организациях, согласно приложению 3 к настоящему приказу;

5.7. инициировать проведение проверок организации питания обучающихся среди родительской общественности. При проведении проверок рекомендовать использовать примерную программу контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях с участием родительской общественности, согласно приложению 6 к настоящему приказу;

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

5.9. предоставить обучающимся, получающим начальное общее образование в образовательных организациях Пермского муниципального района, в размере, установленном правовым актом Правительства Пермского края, бесплатное горячее питание не менее одного раза в день в столовых учреждения во время учебного процесса, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;

5.10. размещать на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе меню. Необходимо организовать отдельную вкладку по организации горячего питания обучающихся;

5.10.1. условия организации питания – расписание приема пищи, график дезинфекционных мероприятий, наличие дозаторов для обработки рук антисептиком, наличие бактерицидной установки в обеденном зале, организация приготовления и раздачи пищи сотрудниками с использованием средств индивидуальной защиты, нормативные акты по организации горячего питания;

5.10.2. меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора, и меню на каждый день с уточнением даты, смены, класса (для обучающихся, получающих начальное общее образование; для льготных категорий обучающихся; для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование);

5.10.3. информацию по работе горячей линии, указав: режим работы и номер телефона горячей линии учреждения, управления образования, номер телефона региональной горячей линии, номер телефона федеральной горячей линии и информацию по горячей линии «Школьный завтрак», открытой Министерством просвещения РФ совместно с Общероссийским народным фронтом;

5.11. использовать в работе при организации питания:

5.11.1. памятку для работников организаций, обеспечивающих питание детей в образовательных учреждениях, разработанную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;

5.11.2. методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края;

5.11.3. типовые формы документации о закупках товаров, работ и услуг по организации питания, разработанные и утвержденные приказом Министерства по регулированию контрактной системы в сфере закупок Пермского края от 21 августа 2017 г. № СЭД-32-01-04-79.

6. Признать утратившим силу приказ управления образования от 14.01.2020 года № 8 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций Пермского муниципального района».

7. Контроль за исполнение оставляю за собой.

Начальник управления образования

Н.А. Соснина

## УТВЕРЖДЕНО

Приказом Управления  
образования администрации  
муниципального  
образования «Пермского  
муниципального района»  
от 11.09.2020 № 243

### ПОЛОЖЕНИЕ

**о деятельности комиссии по повышению эффективности системы  
контроля качества предоставления питания обучающимся  
общеобразовательных организаций Пермского муниципального района**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет цели, задачи, функции, права комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся образовательных организаций Пермского муниципального района (далее - Комиссия).

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность во взаимодействии с Управлением Роспотребнадзора и другими исполнительными органами государственной власти Пермского края.

#### **2. Цели и задачи деятельности Комиссии**

2.1. Организация взаимодействия образовательных организаций, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания, медицинских работников, родительской общественности.

2.2. Организация мониторинга по результатам проводимых контрольных мероприятий по организации контроля питания в образовательных организациях Пермского муниципального района.

#### **3. Функции Комиссии**

3.1. Анализ учета в работе методических рекомендаций по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающихся образовательных организаций Пермского муниципального района.

3.2. Координация деятельности по взаимодействию образовательных организаций, Управления Роспотребнадзора, общественных организаций по результатам проведенных контрольных мероприятий за организацией питания в образовательных организациях.

3.3. Подготовка предложений, методических рекомендаций по вопросам организации и контроля качества предоставления питания обучающимся образовательных организаций.

#### **4. Права Комиссии**

В целях реализации основных функций Комиссия вправе:

4.1. запрашивать и получать в установленном порядке необходимые для осуществления своих функций информацию и материалы от образовательных организаций Пермского муниципального района;

4.2. проводить совещания (видео-совещания) и встречи, организовывать другие мероприятия в части осуществления контроля за организацией предоставления питания обучающимся образовательных организаций;

4.3. проводить необходимые мониторинги, исследования по вопросам контроля за организацией предоставления питания обучающимся образовательных организаций;

4.4. привлекать в установленном порядке специалистов для проработки вопросов, отнесенных к сфере организации предоставления питания обучающимся образовательных организаций.

**Состав комиссии по проверке организации питания в  
Образовательных организациях**

Председатель комиссии:

Шеленберг Иван Иванович

-директор МКУ «Центр развития  
образования Пермского  
муниципального района»

Члены комиссии:

Овчинникова Валентина Николаевна

-начальник производственно-  
технического отдела МКУ «Центр  
развития образования Пермского  
муниципального района»

Исасва Елена Владимировна

-инженер-технолог  
производственно-технического  
отдела МКУ «Центр развития  
образования Пермского  
муниципального района»

Приложение 2 к приказу  
управления образования  
от 11.09.2020 № 243

**ПЛАН ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
**в общеобразовательных организациях на 2020-2021 учебный год**

№	Наименование учреждения	Дата проведения
1	МАОУ «Усть-Качкинская средняя школа»	Октябрь
2	МАОУ «Лобановская средняя школа»	Ноябрь
3	МАОУ «Мулянская средняя школа»	Декабрь
4	МАОУ «Нижемуллинская средняя школа»	Февраль
5	МАОУ «Платошинская средняя школа»	Апрель
6	МАОУ «Савинская средняя школа»	Май



Приложение 2  
к приказу  
от 14.09.2020 № 64

**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, 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	
						Фактически устраня нарушения	Принятые меры, санкции		
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

**Мониторинг охвата обучающихся  
общеобразовательных организаций горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием  
обучающихся 1-4 классов**

№ п/п	Показатели	классы				всего
		1-4	5-9	10-11	классы	
1	Общее число учащихся	1	2	3	4	
2	Число учащихся, получающих горячее питание					
2.1	Число учащихся, получающих бесплатное горячее питание					
2.2	Охват бесплатным горячим питанием, %					
3	Охват горячим питанием, % в том числе					
4	<i>число учащихся, получающих однократное питание</i> из них					
5	только горячий завтрак *					
6	только горячий обед**					
7	<i>число учащихся, получающих двухразовое питание***</i> из них					

8	завтрак+обед (1 смена)			
9	обед+ужин (2 смена)			
10	<i>число учащихся, получающих трехразовое и более питание</i>			

\* Значение показателя равно общему количеству обучающихся в школах субъекта Российской Федерации, которые в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 нуждаются только в горячем завтраке, т.к. обучаются в первую смену и пребывают в школах более 3,5 часа, а также дети, находящиеся в утренние часы в школе (независимо от длительности их пребывания вне дома), и:

- страдающие заболеваниями, при которых показаны диеты;
- относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- относящиеся к категории детей из семей, нуждающихся в социальной помощи (многодетные, малоимущие и т.д.);
- относящиеся к иным категориям детей по решению региональных и муниципальных органов власти.

\*\* Значение показателя равно общему количеству обучающихся в школах субъекта Российской Федерации, которые в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 нуждаются только в горячем обеде, т.к.:

- обучаются во вторую смену и находятся вне дома 3,5 часа и более, а также дети, находящиеся в обеденное время в школе (независимо от длительности их пребывания вне дома), и:

- страдающие заболеваниями, при которых показаны диеты;
- относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- относящиеся к категории детей из семей, нуждающихся в социальной помощи (многодетные, малоимущие и т.д.);
- относящиеся к иным категориям детей по решению региональных и муниципальных органов власти.

\*\*\* Значение показателя равно общему количеству обучающихся в школах субъекта Российской Федерации, которые в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 нуждаются в горячем завтраке (ужине) и обеде:

- обучаются в первую смену и находятся вне дома 7 часов и более, а также дети, находящиеся в утреннее и обеденное время в школе (независимо от длительности их пребывания вне дома);
- обучаются во вторую смену и находятся вне дома более 7 часов, а также дети, находящиеся в вечернее время в школе (независимо от длительности их пребывания вне дома);
- страдающие заболеваниями, при которых показаны диеты;
- относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- относящиеся к категории детей из семей, нуждающихся в социальной помощи (многодетные, малоимущие и т.д.);
- относящиеся к иным категориям детей по решению региональных и муниципальных органов власти.

**Информация о мониторингах, проведенных руководителями органов управления образованием муниципальных районов и округов, городских округов Пермского края**

Наименование территории	Количество школ с учащимися 1-4 классов, нор.лиц	Количество школ с учащимися 1-4 классов, объектов	Количество школ, в которых имеются локальные акты об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании 1-4 классов), объектов	Количество школ, в которых 10-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключение на 10-дневное меню, объектов	Количество школ, в которых Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой, объектов	Количество школ, в которых Фактическое меню соответствует 10-дневному по составу и выходу блюд, объектов	Количество школ, в которых Фактическое питание соответствует фактическому меню в день мониторинга, объектов

продолжение таблицы

Количество школ, в которых прием пищи производится, объектов		Количество школ, в которых перемены для приема пищи детей начальных классов продолжительностью 20 минут, объектов	Количество школ, в которых имеется индивидуальное меню для детей, нуждающихся в специализированном питании, согласованное с Роспотребнадзором, объектов	Количество школ, в которых размещено на сайте школы примерное 10-дневное меню, объектов	Количество школ, в которых Фактическое меню ежедневно публикуется на сайте школы, объектов	Количество школ, в которых имеется приказ о создании бракеражной комиссии, объектов
в 1 перемену	в 2 перемены	в 3 перемены	в 4 и более перемен			

продолжение таблицы

Количество школ, в которых в журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню, объектов	Количество школ, в которых имеется программа производственного контроля, объектов	Количество школ, в которых имеются демонстрационные блюда, объектов	Количество школ, в которых имеется график питания учащихся, объектов	Количество школ, в которых имеется график уборки обеденного зала, объектов	Количество школ, имеющих журналы жалоб и предложений, объектов	Количество школ, в которых в санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук, объектов	Количество школ, в которых сотрудники питания работают в маске, перчатках, объектов
--	---	---	--	--	--	--	---

Приложение 5  
к приказу  
от 14.09.2020 № 64

**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 температуры режима холодильного оборудования.	1 раз в месяц

	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в 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, 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
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 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
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 посуды	и
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	

Действия по результатам проверок:

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	

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.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**  
**проведения проверок организации питания**  
**в образовательных организациях с участием родительской общестственности**

<b>№ п/п</b>	<b>Позиции</b>	<b>Отметка по итогам проверки</b>
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, документы, удостоверяющие 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 соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал выдача готовой пищи допускается срок реализации готового блюда после снятия порционных блюд	результатов оценки готовых блюд: только после снятия пробы, более 2 ч, снятия пробы не более 2 ч,
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
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 использованной посуды	подносов для чистой и
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 теплого, 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 в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

## Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе

1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной (оздоровительной) организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

2. На основании полученных документов, руководитель (образовательной, оздоровительной) организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

3. Руководителю (образовательной, оздоровительной) организации рекомендуется проинформировать классного руководителя (воспитателя, вожатых) и работников столовой о наличии в классе (группе, отряде) детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

4. В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.

Источник: Методические рекомендации МР 2.4.0162-19