

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

ПРИКАЗ

12.10.2018

№ 358

О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций Пермского муниципального района

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Пермского муниципального района, повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 года № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,

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 2019 год, согласно приложению 2 к настоящему приказу.

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

3.1. 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;

3.2. организовать мониторинг своевременности проведения образовательными организациями внутреннего контроля за организацией питания обучающихся в сроки, рекомендованные примерной программой производственного контроля организации питания в общеобразовательных организациях, согласно приложению 3 к настоящему приказу;

3.3. 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. Руководителям общеобразовательных организаций:

4.1. применить в работе приказ Министерства образования и науки Пермского края от 5 мая 2015 года № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края» с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Пермского края от 25.09.2017 года № СЭД-26-01-06-947;

4.2. обеспечить принятие локальных нормативных актов, регламентирующих организацию питания обучающихся, до 17 октября текущего года;

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

– 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, 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;

4.4. размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» <http://edustat.iro.perm.ru> информацию по охвату горячим питанием обучающихся, ежеквартально, в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом;

4.5. 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»;

4.6. организовать проведение работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;

4.7. 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;

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

5. Признать утратившим силу приказ управления образования от 13.10.2017 года № 379 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций Пермского муниципального района».

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования

Н.А. Соснина

**Состав комиссии по проверке организации питания в
общеобразовательных 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»

Гущина Александра Сергеевна

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

**ПЛАН ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в общеобразовательных организациях на 2019 год**

№ п/п	Наименование учреждения	Дата проведения
1	МБОУ «Кояновская основная школа»	21-28 января
2	МАОУ «Курашимская средняя школа им. Ф.Г. Старцева»	18-25 февраля
3	МАОУ «Савинская средняя школа»	18-25 марта
4	МАОУ «Лядовская основная школа»	17-24 апреля
5	МАОУ «Бершетская средняя школа»	18-25 сентября
6	МАОУ «Мулянская средняя школа»	16-23 октября
7	МАОУ «Конзаводская средняя школа им. В.К. Блюхера»	13-20 ноября
8	МАОУ «Юговская средняя школа»	9-16 декабря

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в общеобразовательных организациях**

N 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, требований 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 соответствует примерному меню, согласованному 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
16	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
17	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
19	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
20	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
21	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	ежедневно
22	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
23	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
24	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
25	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	в соответствии с программой

	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	
26	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

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 4 к приказу
управления образования
от 12 октября 2018 г. № 358

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

N	Наименование учреждения	Адрес	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образованием муниципальных районов (городских округов), 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	Неустраненное нарушение	Причины
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Информация по охвату горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций

Показатели	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	всего
1	2	3	4	5
Общее число учащихся				
Число учащихся, получающих горячее питание				
Охват горячим питанием, %				
в том числе				
<i>число учащихся, получающих одноразовое питание</i>				
из них				
только горячий завтрак *				
только горячий обед**				
<i>число учащихся, получающих двухразовое питание***</i>				
из них				
завтрак+обед (1 смена)				
обед+ужин (2 смена)				

- * 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 часов, но менее 7 часов, 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, находящиеся 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, находящиеся 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.

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания в общеобразовательных
организациях 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, 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, требований 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, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
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 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 подносов для чистой и использованной посуды	