Приказ Департамента финансов Администрации города Перми от 19 февраля 2021 г. N 059-08-01-09-176 "О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденное Приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 N 056-08-01-09-918"

ГАРАНТ:

По-видимому, в названии приказа допущена опечатка. Вместо "N 056-08-01-09-918" следует читать "N 059-08-01-09-918"

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", на основании Положения о департаменте образования администрации города Перми, утвержденного решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. N 224, в целях актуализации нормативной правовой базы администрации города Перми, обеспечения надлежащей организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, подведомственных департаменту образования, приказываю:

1. Внести изменения в Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденное Приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24 сентября 2019 г. N 059-08-01-09-918 (в ред. от 29.09.2020 N 059-08-01-09-815), изложив в редакции согласно приложению к настоящему Приказу.

2. Начальникам отделов образования районов города Перми организовать ознакомление с настоящим Приказом руководителей подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми в течение 3 рабочих дней после подписания.

3. Настоящий Приказ вступает в силу со дня официального опубликования в печатном средстве массовой информации "Официальный бюллетень органов местного самоуправления муниципального образования город Пермь" и распространяется на правоотношения, возникшие с 1 января 2021 г.

4. Организационно-правовому управлению департамента образования администрации города Перми обеспечить опубликование настоящего Приказа в печатном средстве массовой информации "Официальный бюллетень органов местного самоуправления муниципального образования город Пермь".

5. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника управления имущественным комплексом Шарипову Р.Р.

А.А. Деменева

Приложение
к Приказу
начальника департамента
образования администрации
города Перми
от 19 февраля 2021 г. N 059-08-01-09-176

Положение
об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми

I. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации").

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, подведомственных департаменту образования администрации города Перми (далее - Департамент, МОУ).

1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием, бесплатным питанием в соответствии с режимом работы МОУ по графику, утвержденному руководителем учреждения согласно расписанию учебных занятий.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным - 24-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными директором МОУ "_____" (в случае самостоятельной организации питания в МОУ)/согласованными директором МОУ "_____" (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МОУ).

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным директором МОУ "_____" (в случае самостоятельной организации питания в МОУ)/согласованным директором МОУ "_____" (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МОУ).

1.6. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее - льготные категории обучающихся).

II. Общие подходы к организации питания обучающихся в МОУ

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии со статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Питание обучающихся МОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",

Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки",

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",

СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)",

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций",

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях",

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. N 26-01-05-238 "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" (далее - Приказ N 26-01-05-238),

Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае",

Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам",

решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. N 280 "О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях",

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. N 228 "О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях",

Постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. N 391 "Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми",

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МОУ.

2.3. Предоставление услуги по организации питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в учреждении, в том числе с привлечением родительской и педагогической общественности, способ организации питания - собственной столовой учреждения или с привлечением сторонней специализированной организации общественного питания регулируются локальным нормативным актом - Положением об организации питания в МОУ, Положением о бракеражной комиссии, Положением об общественном контроле в МОУ, которые принимаются в соответствии с Уставом МОУ уполномоченным органом с учетом мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних.

2.4. Функция предоставления питания может быть передана специализированной организации общественного питания.

Решение об организации питания путем привлечения сторонней специализированной организации общественного питания принимается администрацией МОУ с учетом мнения уполномоченного Уставом МОУ органа, созданного в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии решений, затрагивающих их права и законные интересы.

В случае привлечения сторонней специализированной организации общественного питания МОУ проводит открытый конкурс в электронной форме в соответствии с федеральными законами от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" и от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" на сайте zakupki.gov.ru.

2.5. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов МОУ:

2.5.1. проводит мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в разделе III настоящего Положения;

2.5.2. осуществляет контроль организации питания, в том числе за исполнением условий договоров оказания услуги по организации основного (горячего) питания, в том числе бесплатного питания, аренды пищеблока, обеденного зала; за исполнением медицинскими работниками условий договора о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся в части контроля за организацией питания; за целевым и эффективным расходованием бюджетных средств, выделенных для предоставления бесплатного питания;

2.5.3. обеспечивает создание и осуществляет контроль за работой общественной комиссии по контролю за организацией питания, включающей представителей родительской и педагогической общественности, на основании плана работы комиссии, утвержденной директором МОУ;

2.5.4. организует обсуждение результатов контроля со всеми заинтересованными лицами МОУ;

2.5.5. размещает актуальную информацию об организации питания в учреждении на официальном сайте МОУ в сети Интернет (организатор питания в школе, нормативно-правовая база, режим работы столовой, график питания обучающихся, примерное, фактическое меню, состав бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое).

2.6. Руководитель МОУ:

2.6.1. организует принятие и утверждает в соответствии с Уставом МОУ с учетом мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних Положение об организации питания в МОУ, Положение о бракеражной комиссии, Положение об общественном контроле в МОУ;

2.6.2. утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МОУ в части организации питания;

2.6.3. ежегодно перед началом учебного года утверждает:

режим работы учреждения, сформированный в соответствии с требованиями санитарного законодательства, в том числе обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут,

график питания обучающихся в соответствии с режимом работы МОУ,

режим работы пищеблока с учетом режима работы МОУ и продолжительности учебной недели,

комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания - программу производственного контроля организации питания в учреждении согласно приложению 2 к настоящему Положению,

состав и план работы общественной комиссии по контролю за организацией питания,

основное (организованное) меню (примерное 10-дневное - 24-дневное меню, примерный ассортиментный перечень блюд и буфетной продукции, меню для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании) для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в случае самостоятельной организации питания в МОУ; в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МОУ согласовывает основное (организованное) меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное руководителем предприятия общественного питания;

2.6.4. назначает из числа сотрудников МОУ ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний, членов бракеражной комиссии.

2.7. Руководитель МОУ несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

2.8. Департамент в соответствии с действующими полномочиями осуществляет:

2.8.1. мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в разделе III настоящего Положения, не реже 1 раза в полугодие,

2.8.2. проверки организации питания в МОУ в порядке, утвержденном нормативно-правовым актом департамента, в том числе плановые и внеплановые.

III. Критерии эффективности организации питания

3.1. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания:

3.1.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

3.1.2. стоимость обеда/завтрака не выше 1% от средней величины прожиточного минимума на душу населения, установленного Правительством Пермского края;

3.1.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения;

3.1.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации питания в МОУ со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

3.1.5. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приложение 1
к Положению
об организации питания
обучающихся в МОУ

Примерная форма
Положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном (бюджетном) общеобразовательном учреждении _____ г. Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в _____ (далее - МОУ "_____") (далее - Положение) разработано в соответствии с

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МОУ "_____" по графику, утвержденному директором МОУ "_____" (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным - 24-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными директором МОУ "_____" (в случае самостоятельной организации питания в МОУ)/согласованными директором МОУ "_____" (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МОУ) (выбрать нужное).

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным директором МОУ "_____" (в случае самостоятельной организации питания в МОУ)/согласованным директором МОУ "_____" (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МОУ) (выбрать нужное).

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее - льготные категории обучающихся).

1.6. Обеспечение питанием в МОУ "_____" осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МОУ "_____" должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",

Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки",

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",

СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи",

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)",

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций",

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях";

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. N 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. N 26-01-05-238 "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",

Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае",

Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам",

решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. N 280 "О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях",

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. N 228 "О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях",

Постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. N 391 "Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми",

Приказ начальника департамента образования "Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ",

Приказ начальника департамента образования "Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях" на текущий учебный год,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями

действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме _____ <2>.

2.5. Администрация МОУ "_____" совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МОУ "_____":

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

2.6.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МОУ _____ со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.5. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МОУ "_____" <3>

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МОУ "_____" и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МОУ "_____" на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МОУ "_____" приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МОУ "_____" в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МОУ "_____".

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Руководитель МОУ "_____" утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МОУ в части организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МОУ "_____".

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения <4>.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания _____ <5> создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МОУ "_____".

<1> В случае предоставления питания столовой МОУ "_____" пункт 1.6 изложить в следующей редакции:

"1.6. Обеспечение питанием осуществляется организацией общественного питания МОУ "_____".

<2> Указать форму работы пищеблока, соответствующую его конструктивно-планировочным решениям:

производство и реализация кулинарной продукции;

производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация;

реализация кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (буфет-раздаточная).

<3> В разделе отражаются особенности порядка предоставления питания в конкретном образовательном учреждении.

<4> Указать порядок проведения мониторинга: параметры, периодичность проведения, ответственных за проведение мониторинга лиц.

<5> Указать уполномоченный Уставом МОУ "_____" орган, созданный в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы.

Приложение 2
к Положению
об организации питания
обучающихся в МОУ

Примерная программа
производственного контроля организации питания в

_____

(наименование, адрес объекта)

N п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты

			контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу/1 раз в год	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	
1.5	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (приложение N 1 [1])	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение N 5 [1])	1 раз в месяц	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на	1 раз в квартал	

	полуфабрикатах		
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	
2.5	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 квартал	
2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	
2.7	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (приложение N 2 [1])	1 раз в месяц	
2.8	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (приложение N 3 [1])	1 раз в месяц	
2.9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 раз в месяц	
2.10	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошеная без головы	1 раз в месяц	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей	1 раз в год к приемке	

	соответствующие полномочия		
3.4	Столовая обеспечена:		
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 раз в год к приемке	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	1 раз в год к приемке	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц	
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	1 раз в квартал	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	
6. Рацион питания			
6.1	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	1 раз в год	
6.2	Наличие технологических карт для всех	1 раз в год	

	блюд, представленных в меню		
6.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	ежедневно	
6.4	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в месяц	
6.5	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (приложение N 4 [1]). Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют приложению 9 [1]	ежедневно	
6.6	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно	
6.7	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (приложение N 6 [1])	ежедневно	
6.8	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1 раз в месяц	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
8. Обеспечение питьевого режима			

8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно	
	использование бутилированной воды, кипяченой воды либо наличие питьевых фонтанчиков		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
	обеспечение достаточного количества чистой посуды		
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
	замена кипяченой воды каждые 2 часа		
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал	

<*> 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 школы 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.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Приложение 3
к Положению
об организации питания
обучающихся в МОУ

Примерная форма
Положения о бракеражной комиссии

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАОУ "_____" г. Перми (далее соответственно - Положение, Комиссия, ОУ) разработано на основе действующего законодательства Российской Федерации в области общественного питания и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников ОУ и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми

работниками ОУ, либо если в таких решениях прямо указаны работники предприятия, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и сотрудников ОУ;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

ГАРАНТ:

Нумерация разделов приводится в соответствии с источником

III. Основные цели и задачи Комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества выпускаемой продукции на пищеблоке ОУ.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд, кулинарных изделий.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

III. Состав Комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом по ОУ в составе Председателя и _____ членов <*>:

3.1.1. Председатель Комиссии - заместитель руководителя ОУ.

3.1.2. Ответственный по организации питания.

3.1.3. Дежурный администратор (с приложением графика дежурства).

3.1.4. Представитель организатора питания: заведующий производством, повар - по согласованию.

3.1.5. Медицинский работник - по согласованию.

Копия приказа о создании бракеражной комиссии с листом ознакомления с приказом членов Комиссии прилагается к журналу бракеража готовой пищевой продукции.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением руководителя предприятия могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками ОУ.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

а) организует и руководит деятельностью Комиссии;

б) организует обеспечение членов Комиссии специальной одеждой (халат, головной убор);

в) информирует руководство и работников ОУ о деятельности Комиссии;

г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

IV. Деятельность Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производится до отпуска (выдачи) учащимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Комиссия органолептическими методами проверяет безопасность, качество, состав поступившей на пищеблок либо приготовленной продукции.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее - бракеражный журнал).

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организатора питания. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством.

4.5. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля Комиссией, что подтверждается записями в бракеражном журнале.

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на лабораторное исследование.

4.8. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

4.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

4.10. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.11. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.12. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

V. Права и обязанности Комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники ОУ обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники организатора питания обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты,

технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Записи в бракеражном журнале оформляются за подписями не менее трех членов Комиссии.

Акты, заключения, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

5.7. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специальной выдаваемой одежде.

5.8. За нарушение настоящего Положения работники организатора питания и члены Комиссии несут персональную ответственность.

VI. Прочие положения

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются руководителем ОУ и вступают в силу после их утверждения.

<*> В случае если в учреждении имеется несколько корпусов, Комиссия создается в каждом корпусе с участием дежурного администратора, представителя организатора питания, медработника.