

**ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Гимназия № 1» г. Перми**

Принято с учетом мнения Совета  
родителей (законных  
представителей) обучающихся  
(протокол от 03.03.2021 г. № 2)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора  
МАОУ «Гимназия №1» г. Перми  
от 09.03.2021 г. № 059-08/8-01-09/4-79/1

Принято с учетом мнения Совета  
обучающихся  
(протокол от 03.03.2021 г. № 2)

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
«ГИМНАЗИЯ № 1» Г. ПЕРМИ**

г. Пермь  
2021

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия №1» г. Перми**

#### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми (далее – МАОУ «Гимназия №1» г. Перми), (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми по графику, утвержденному директором МАОУ «Гимназия №1» г. Перми (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-ти дневным (12-20-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 согласованными директором МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

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, согласованными директором МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми (корпус №1) осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

1.7. Обеспечение питанием в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми (корпус №2) осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

#### **II. Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1 Питание обучающихся МАОУ «Гимназия №1» г. Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», ст.2 «Внести в статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2016, N 27, ст. 4160) следующие изменения:

1) дополнить частью 2.1 следующего содержания:

"2.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим

питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.";

2) дополнить частью 5 следующего содержания:

"5. Бюджетам субъектов Российской Федерации могут предоставляться субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации."

- 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. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 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. № 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 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»,
- постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,
- решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,
- решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 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. № 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 производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации.

2.5. Администрация МАОУ «Гимназия №1» г. Перми 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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми:

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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми 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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми**

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается с директором МАОУ «Гимназия №1» г. Перми 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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. 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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «Гимназия №1» г. Перми 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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

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 МАОУ «Гимназия №1» г. Перми утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в ОУ в части организации питания

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения. Приказом по учреждению определяется порядок проведения мониторинга: параметры, периодичность проведения, ответственных за проведение мониторинга лиц.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания общим родительским собранием, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «Гимназия №1» г. Перми.

Приложение 2  
к Положению по организации питания  
обучающихся в МАОУ «Гимназия №1» Перми

**ПРОГРАММА  
производственного контроля организации питания  
в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>				
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Школа (Л.Я. Курбатова)	при поступлении на работу /1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в год	Акт по итогам тематической проверки
1.5	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (Приложение 1 [1])	Медицинский Работник О.С. Ибрагимова, С.Н. Бондаренко	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала Скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 [1])	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) – Л.Я. Курбатова	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
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) (пункт <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
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 полуфабрикатах.	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
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	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / Л.Я. Курбатова	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / Л.Я. Курбатова	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале (приложение №2 [1])	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.8	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение № 3 [1])	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
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	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
2.10	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями: <ul style="list-style-type: none"> <li>• полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.),</li> <li>• мясо бескостное фасованное весом до 3 кг,</li> <li>• овощи чищенные,</li> <li>• рыба филе или потрошенная без головы.</li> </ul>	Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
3.4	Столовая обеспечена:			
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>4. Оборудование моечных</b>				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Н.И. Сидей)	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Н.И. Сидей)	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>6. Рацион питания</b>				
6.1	Наличие примерного 10 (12/20)-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в год	Справка по итогам тематической проверки (4-ый и 1-ый квартал)
6.2	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в год	Справка по итогам тематической проверки (4-ый и 1-ый квартал)
6.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12/20-дневному) меню	школа (Л.Я. Курбатова)	ежедневно	Справка 1 раз в месяц
6.4	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	школа (Л.Я. Курбатова)	Не реже 1 раза в месяц	Справка 1 раз в месяц
6.5	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 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]	школа (Л.Я. Курбатова)	ежедневно	Справка 1 раз в месяц
6.6	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24)	Медработник (О.С. Ибрагимова)	ежедневно	Справка 1 раз в квартал
6.7	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (приложение №8 [1])	Школа (Л.Я. Курбатова)	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
6.8	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в месяц	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Н.И. Сидей)	1 раз в год	Справка по итогам проверки
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год);</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год;</li> <li>• исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год;</li> <li>• исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п. 2.3.14 [2])</li> </ul>	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: использование бутилированной воды, кипяченной	ООО «Вкус и Качество» (В.В. Яксун) / школа (Л.Я. Курбатова)	ежедневно	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)



	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	Имяются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медработник (О.С. Ибрагимова) / школа (Л.Я. Курбатова)	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)

**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.

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

Ссылки:

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