



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ И
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА «ШКОЛА ДИЗАЙНА «ТОЧКА» г. ПЕРМИ

ПРИКАЗ

15.09.2021

05908/134-01-06/4203

О внесении изменений в приказ
«Об организации питания в
Группах детского сада
на 2021-2022 учебный год
от 31.08.2021 № 059-08/134-01-06/4152»

На основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 02 сентября 2021 г. 059-08-01-09-939 «О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Изложить приказ «Об организации питания в Группах детского сада на 2021-2022 учебный год в следующей редакции:
 - 1.1. Назначить ответственным:
 - 1.1.1. по контролю за организацией питания в Группах детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми руководителя структурного подразделения Кирилловых Т.Ю.;
 - 1.1.2. за формированием навыков и культуры здорового питания, профилактикой алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний методиста Нагимову Е.В.
 - 1.1.3 за регулярное наполнение и актуализацию информации на Стенде Групп детского сада и сайте ОУ в разделе «Организация питания обучающихся» руководителя структурного подразделения Кирилловых Т.Ю.
 2. Утвердить:
 - 2.1. график выдачи пищи воспитанникам Групп детского сада на 2021-2022 учебный год согласно приложению № 1 к настоящему приказу;

2.2. программу административного контроля на 2021-2022 учебный год согласно приложению № 2 к настоящему приказу;

2.3. план реализации программы административного контроля на 2021-2022 учебный год согласно приложению № 3 к настоящему приказу;

2.4. план работы общественной комиссии по контролю организации и качества питания на 2021-2022 учебный год согласно приложению № 4 к настоящему приказу;

2.5. следующий состав административной комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся на 2021-2022 учебный год:

Светлакова И.С. - зам.директора по АХЧ

Кирилловых Т.Ю.- руководитель структурного подразделения;

Федосеева С.М. – мед.сестра (по согласованию);

Нагимова Е.В.- методист;

Кучеренко М.Н. – воспитатель.

2.6. следующий состав общественной комиссии по контролю организации и качества питания на 2021-2022 учебный год:

Хохрякова А.В. – родитель подготовительной группы № 7;

Онучин А.А. – родитель разновозрастной группы № 5;

Шуваева О.А. – родитель 1 младшей группы № 2;

Копнина Е.А.- родитель разновозрастной группы № 3;

Нежданова А.В - родитель разновозрастной группы № 8;

Макарова М.А.- родитель средней группы № 4;

Шарнина Т.А.- родитель 2 младшей группы № 6;

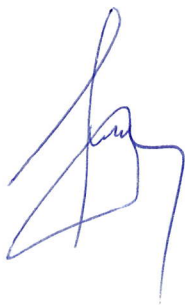
Романова О.Р. - родитель 1 младшей группы № 1.

3. Руководителю структурного подразделения Кирилловых Т.Ю. осуществлять проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания.

4. Приказ вступает в силу с даты подписания и распространяется на правоотношения, возникшие с 01.09.2021г.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Бурдина

Приложение 1

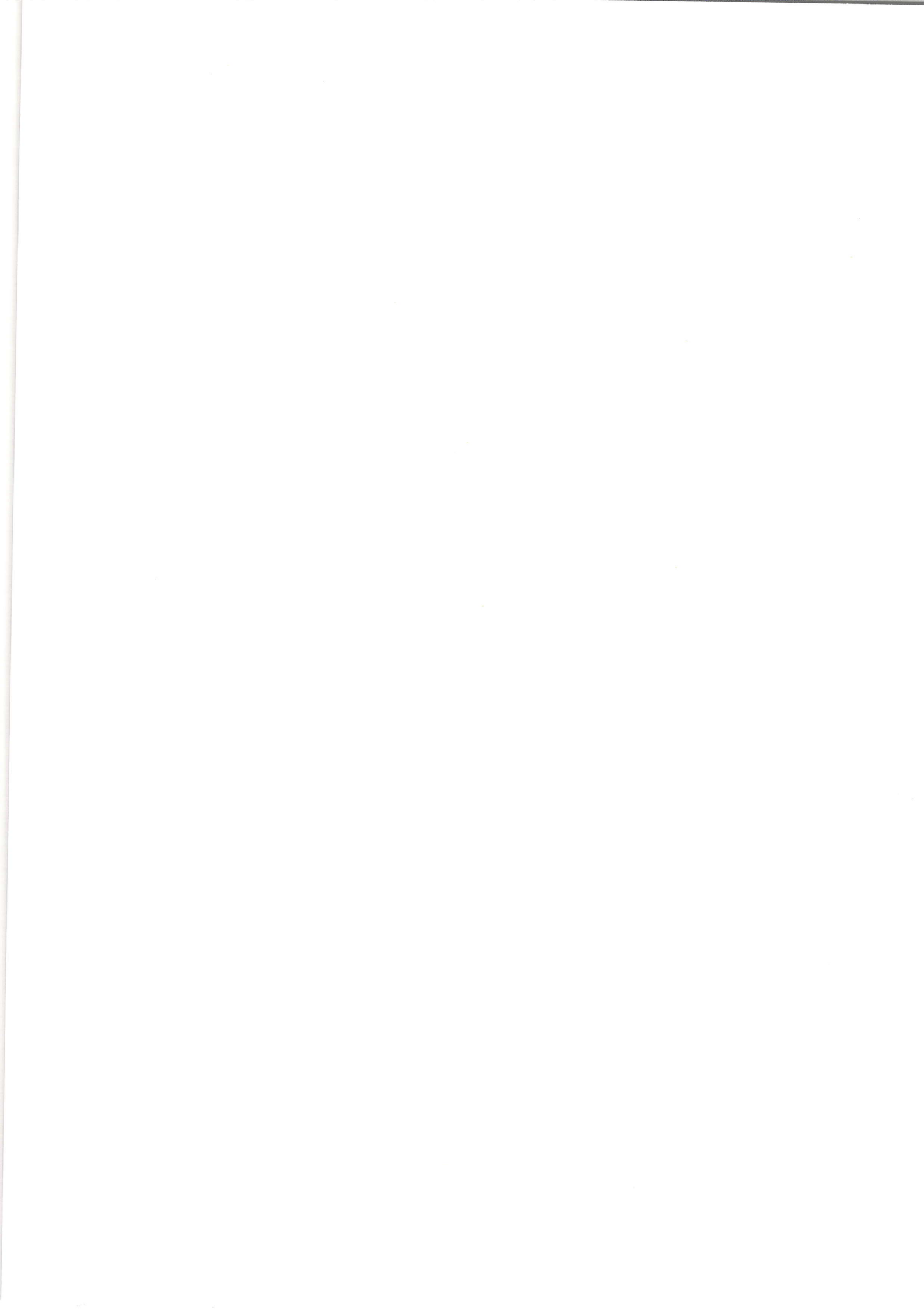
к приказу от

059-08/134-01-06/4

15.09.21
2021

**График выдачи пищи
на 2021-2022 учебный год**

	1 младшая группа № 1	1 младшая группа № 2	разновозрастные группы № 6, 3, 4	разновозрастные группы № 5, 8	подготовительная группа № 7
Завтрак	08.10	08.10	08.15	08.20	08.25
Второй завтрак	09.50	09.50	09.55	09.55	10.00
Обед	11.45	11.50	12.05	12.10	12.20
Полдник	14.55	15.00	15.05	15.10	15.15
Ужин	17.00	17.05	17.10	17.15	17.20



ПРОГРАММА
административного контроля по организации питания
в Группах детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми на
2021-2022 учебный год

Состав административной комиссии:

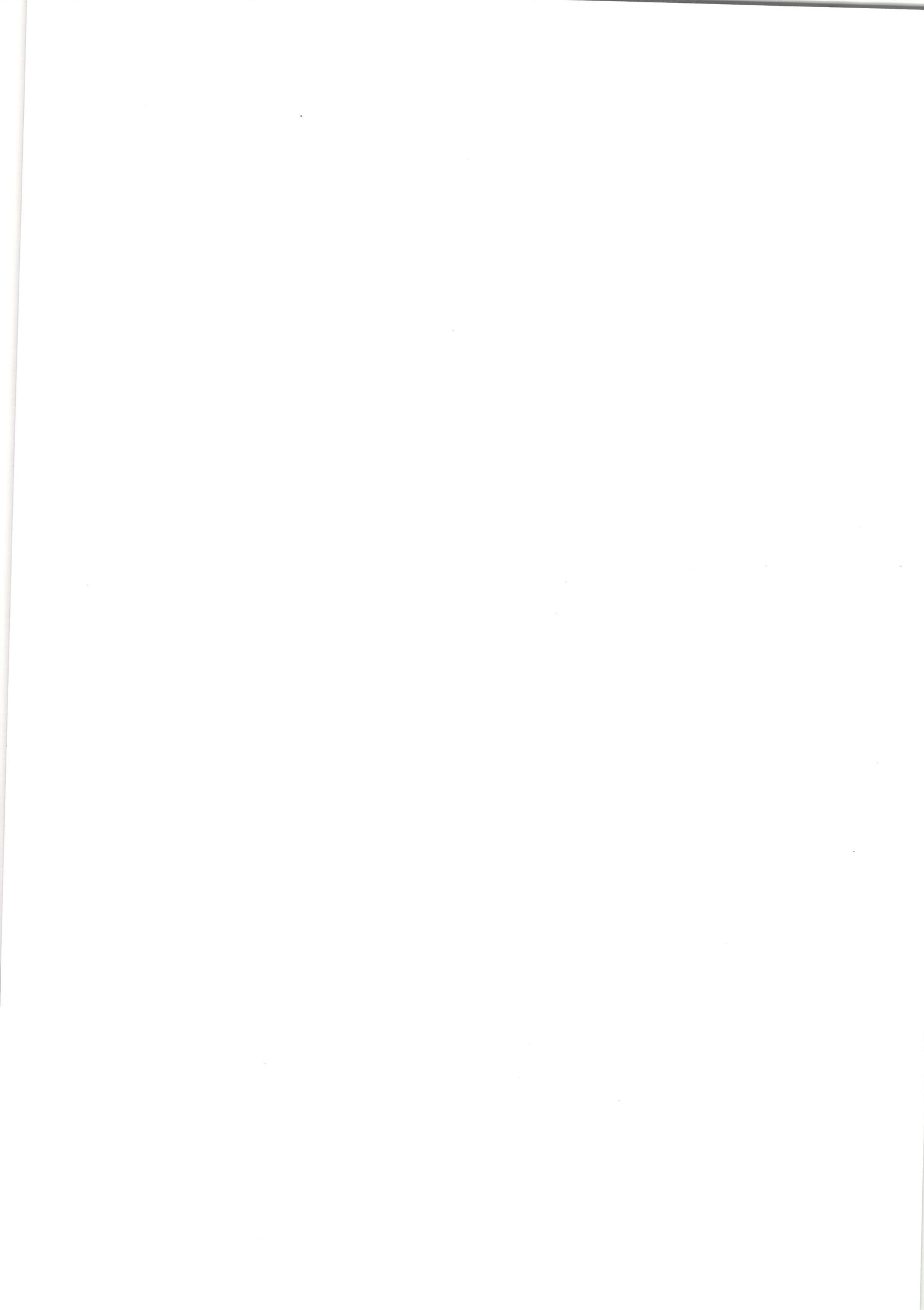
1. Светлакова И.С. - зам. директора по АХЧ
2. Кирилловых Т.Ю.- руководитель структурного подразделения
3. Федосеева С.М. – мед.сестра (по согласованию)
4. Нагимова Е.В.- методист
5. Кучеренко М.Н. – воспитатель

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, кол-ва детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группе		
2.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	Не реже 1 раза в месяц
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, сухие	
2.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые и сухие	
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	
2.7.	Выдача порций одинакового размера	
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещений	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) и не менее, чем на 2 сезона.	Не реже 1 раза в квартал
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления от родителей и справки от врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано	

	руководителем, вывешено на стенде	Не реже 1 раза в месяц
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного 20-дневного меню	
3.6.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (приложение № 6/1)	
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной или кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю
4.1.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	Не реже 1 раза в квартал
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Не реже 1 раза в месяц
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.9.	Журнал контроля замены питьевой воды	Ежедневно
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажная уборка	
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	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	Не реже 1 раза в квартал
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных	



	проб блюд из данных продуктов)	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков их реализации	
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями с Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз 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 	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу нового сотрудника /1 раз в год
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотров при поступлении на работу /1 раз в год	
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в ДООУ	1 раз в год (актуализация по мере необходимости)
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	
9.3.	Положение об общественной комиссии	
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5.	Приказ об утверждении графика выдачи пищи	
9.6.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формированием навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	
9.7.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.8.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.9.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.10.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.11.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному	



	наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1 раз в квартал (актуализация по мере необходимости)
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	Не реже 1 раза в месяц
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей по организации питания в ОУ	1 раз в полгода
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	



ПЛАН**реализации программы административного контроля по организации питания в Группях детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми на 2021-2022 учебный год**

6.

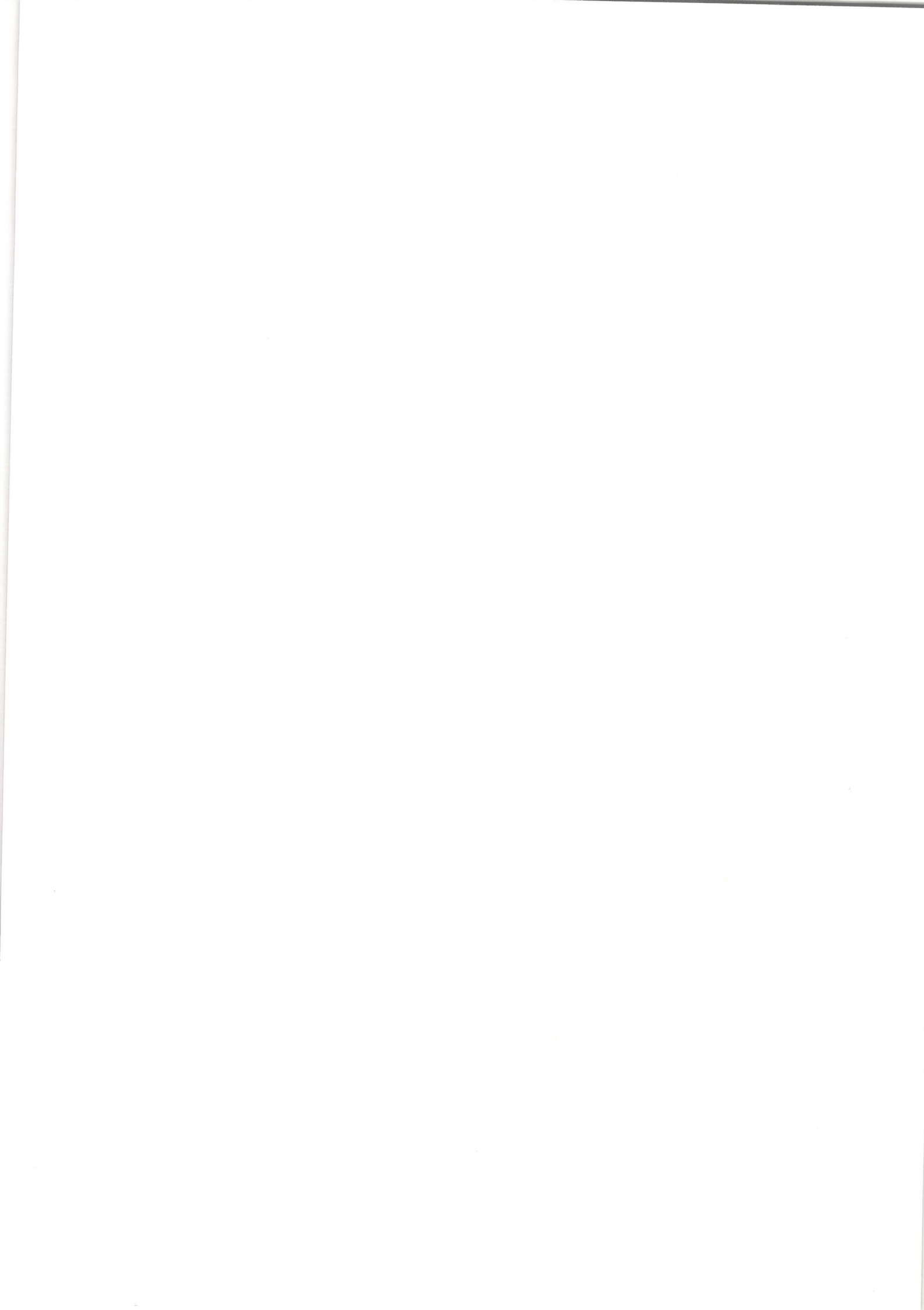
№ п/п	Объекты контроля	Месяц проведения контрольного мероприятия
1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	Ежемесячно с сентября 2021 по август 2022
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, кол-ва детей, объема выдаваемой пищи/количества штучных порций)	
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группе		
2.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	Ежемесячно с сентября 2021 по август 2022
2.2.	Тарелки без сколов и трещин, сухие	
2.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые и сухие	
2.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
2.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	
2.6.	Наличие мерной тары для формирования порций	
2.7.	Выдача порций одинакового размера	
2.8.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	
2.9.	Уборка, обработка столов, проветривание помещений	
3. Соблюдение рациона питания		
3..1	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) и не менее, чем на 2 сезона.	Сентябрь 2021 Декабрь 2021 Февраль 2022 Май 2022 Август 2022
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления от родителей и справки от врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде	Ежемесячно с сентября 2021 по август 2022
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного 20-дневного меню	



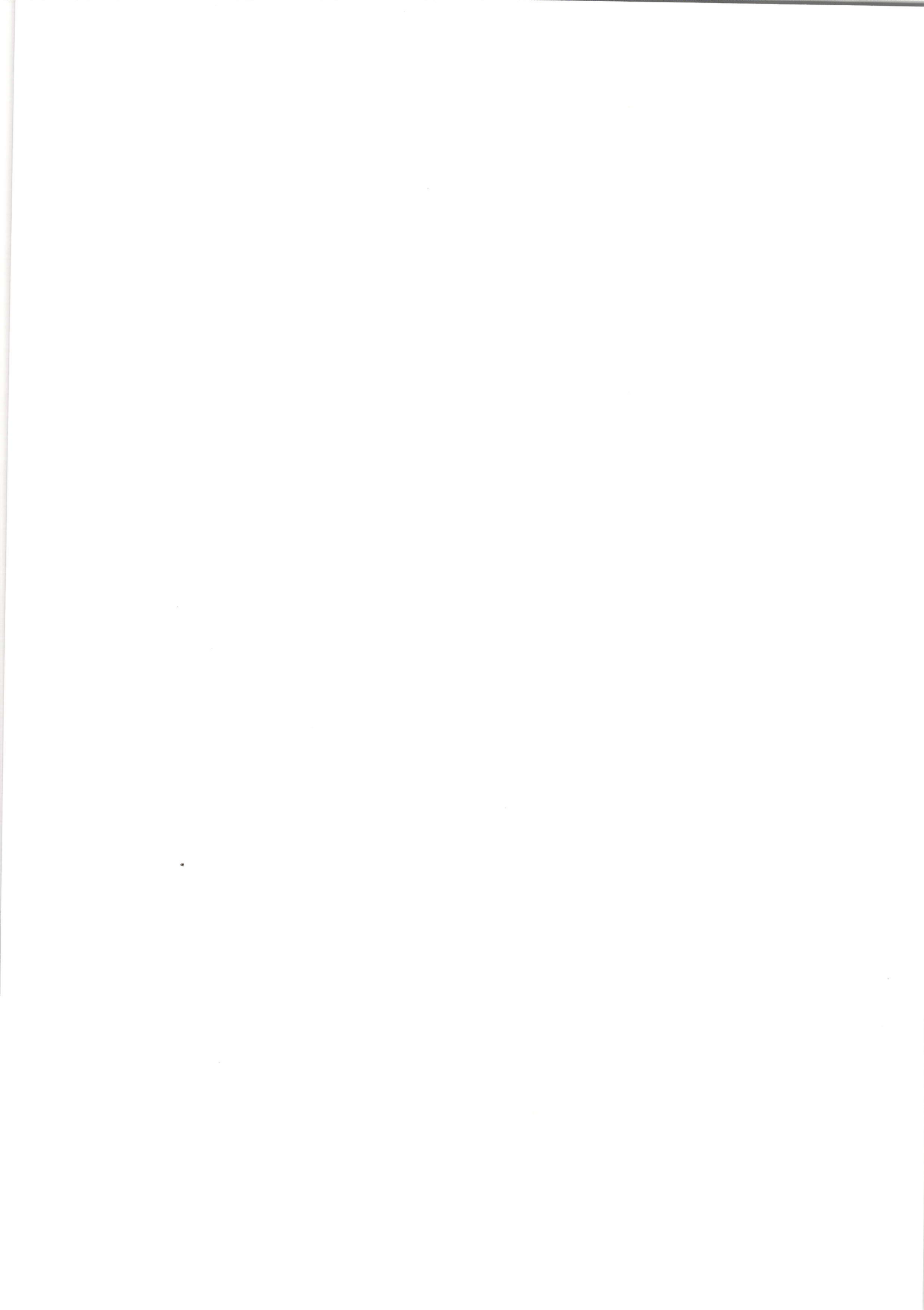
3.6.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (приложение № 6/1)	
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
12. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной или кипяченой воды	Еженедельно по пятницам
4.1.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	При использовании бутилированной воды ежеквартально
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	
13. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежемесячно с сентября 2021 по август 2022
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.9.	Журнал контроля замены питьевой воды	Ежедневно
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажная уборка	
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	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	Сентябрь 2021 Декабрь 2021 Февраль 2022 Май 2022 Август 2022
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков их реализации	
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации.	



	Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
14. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями с Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз 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 	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
15. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Сентябрь 2021
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотров при поступлении на работу /1 раз в год	
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	
16. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в ДОУ	Сентябрь 2021
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	
9.3.	Положение об общественной комиссии	
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5.	Приказ об утверждении графика выдачи пищи	
9.6.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формированием навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	
9.7.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.8.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.9.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.10.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.11.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	
17. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в		



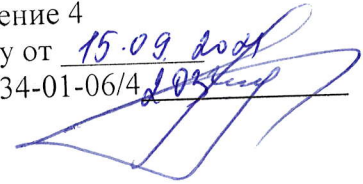
учреждении		
10.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	Сентябрь 2021 Декабрь 2021 Февраль 2022 Май 2022 Август 2022
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
10.4.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	Каждая последняя пятница месяца
18. Изучение удовлетворенности качество предоставляемой услуги по организации питания		
11.1	Анкетирование родителей по организации питания в ОУ	Октябрь 2021 Апрель 2022
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3	Анализ результатов работы общественной комиссии	Май 2022
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	



Приложение 4

к приказу от 15.09.2021

059-08/134-01-06/4



ПЛАН
работы общественной комиссии по контролю организации питания в
Группах детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми на
2021-2022 учебный год

Период проверки	Вопросы проверки	Результат проверки
3 квартал 2021 (сентябрь)	<ol style="list-style-type: none">1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню2. Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в меню3. Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке4. Питьевой режим	Акт контроля
4 квартал 2021 г (декабрь)	<ol style="list-style-type: none">1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню2. Соблюдение правил личной гигиены учащимися3. Наличие и состояние спецодежды, СИЗ у сотрудников, осуществляющих приготовление и выдачу пищи4. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд	
1 квартал 2022 г (февраль)	<ol style="list-style-type: none">1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню2. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи3. Процесс накрывания и приема пищи детьми	
2 квартал 2022 г (апрель)	<ol style="list-style-type: none">1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню2. Питьевой режим3. Информирование родителей и детей о здоровом питании4. Анкетирование родителей своей группы по вопросам организации питания	

