



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

П Р И К А З

02.12.2022

05908/134-01-06/4294

**Об усилении контроля
по вопросам организации питания
в МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми в 2022-2023 учебном году**

На основании Устава МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми, в соответствии с приказом начальника департамента администрации города Перми от 29.11.2022 № 059-08-01-09-1073 «Об усилении контроля по вопросам организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми», в целях обеспечения контроля за незаконным оборотом промышленной продукции, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за организацию питания Макаровой М.А., Пименовой Э.В., Кирилловых Т.Ю.:

1.1. до 02.12.2022 запросить у организаторов питания по корпусам МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми: по ул. Бульвар Гагарина, 75а - ООО КП «Вкус и Качество», по ул. Татищева, 7 - ООО «Комбинат детского питания», по ул. Бульвар Гагарина, 60 а - ИП Кулинская Л.А. перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми, в разрезе по группам продуктов (далее - Перечень) согласно приложению 1 к настоящему приказу;

1.2. до 03.12.2022 направить Перечни ответственному за размещение информации на официальном сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми Файзрахманову Т.Р.;

1.3. до 10.12.2022 провести самопроверку:

1.3.1. качества поставленной на пищеблоки МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми скоропортящейся продукции в соответствии с прилагаемыми картами контроля № 1 и № 2 согласно приложениям 2 и 3 к настоящему приказу;

1.3.2. контроля реализации готовых блюд в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в соответствии с прилагаемой картой контроля № 3 согласно приложению 4 к настоящему приказу;

1.3.3. до 15.12.2022 направить ответственному за размещение информации на официальном сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми Файзрахманову Т.Р. заполненные карты контроля № 1, № 2, № 3;

1.3.4. в случае сомнения по качеству поставляемой в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми молочной продукции сообщать о данных фактах директору шко-



лы в целях обеспечения дальнейшего информирования Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, оказывать содействие при отборе проб для проведения испытаний на качество и безопасность;

1.3.5. при поступлении продукции в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми осуществлять контроль «гашения» электронного документа, сформированного в федеральной государственной информационной системе «Меркурий» (далее – ЭВСД), обеспечивающей процесс прослеживаемости поставляемой продукции.

2. Ответственному за размещение информации на официальном сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми Файзрахманову Т.Р.:

2.1. до 05.12.2022 разместить Перечни в подразделе «Организация питания обучающихся. Информация об организаторах питания» официального сайта МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми;

2.2. до 17.12.2022 разместить результаты самопроверки в соответствии с картами контроля № 1, № 2, № 3 на официальном сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в подразделе «Организация питания обучающихся. Результаты контрольных мероприятий».

3. Секретарю МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми организовать ознакомление с настоящим приказом сотрудников МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми:

3.1. заместителя директора Коньшиной О.В.,

3.2. ответственных за организацию питания Макаровой М.А., Пименовой Э.В., Кирилловых Т.Ю.

в течение 2 рабочих дней с даты подписания приказа.

4. Ответственным за организацию питания Макаровой М.А., Пименовой Э.В., Кирилловых Т.Ю. в течение 1 рабочего дня с даты ознакомления направить для сведения настоящий приказ:

4.1. организаторам питания ООО КП «Вкус и Качество», ООО «Комбинат детского питания», ИП Кулинская Л.А.;

4.2. медицинским работникам, закрепленным за корпусами по ул. Бульвар Гагарина, 75 а, ул. Татищева, 7, ул. Бульвар Гагарина, 60 а.

5. Настоящий приказ вступает в силу с даты подписания.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.В. Бурдина



Приложение 1
к приказу МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
от _____ № _____

ПЕРЕЧЕНЬ

**юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих)
пищевые продукты и продовольственное сырье на __.12.2022
в корпус МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
по _____ в разрезе по группам продуктов**

№ п/п	поставщик продуктов питания	ИНН поставщика	ОГРН поставщика	Юридический адрес поставщика	Фактический ад- рес деятельности по- ставщика (база, склад, торговое предприятие, предприятие- изготовитель)	реквизиты до- говоров (дата, номер дого- вора)	срок действия договоров	Вид поставляе- мой продукции (указать наиме- нование пищевой продукции: мясо и мясопродукты, рыба, кура и др.)



Приложение 2
к приказу МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
от _____ № _____

КАРТА КОНТРОЛЯ № 1
качества поставляемой молочной продукции в корпус МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
по _____ от __.12.2022

№ п/п	Позиции контроля	масло	молоко	кефир	сметана	творог	сыр
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Сведения по маркировке и хранению продукции						
1.1.	наименование производителя						
1.2.	дата производства						
1.3.	срок годности						
1.4.	условия хранения						
1.5.	продукция фактически хранится при температуре (указать температуру в холодильнике согласно показаниям термометра)						
2.	Сведения по товарно-транспортной накладной (далее - ТТН)						
2.1.	№ ТТН						
2.2.	наименование производителя						
2.3.	дата поставки						
3.	Документы, подтверждающие качество продукции						
3.1.	декларация соответствия						
3.1.1.	дата окончания срока действия декларации						
3.2.	удостоверение качества, выданное на продукцию						
3.2.1.	наименование производителя						
3.2.2.	дата производства						
3.2.3.	конечный срок реализации продукции						
4.	Договор поставки						
4.1.	наименование поставщика						



1	2	3	4	5	6	7	8
4.2.	поставщик является производителем / дилером (запросить дилерское соглашение) / организацией (запросить договора поставки от производителя до конечного потребителя)						
5.	Сведения об условиях хранения продукции в соответствии с журналом бракеража сырой продукции						
5.1.	дата поставки						
5.2.	дата производства						
5.3.	наименование производителя						
5.4.	конечный срок реализации продукции						
5.5.	условия хранения						
5.6.	фактическая дата реализации продукции						
6.	Выводы						
6.1.	поставка продукции осуществляется производителем / дилером / организацией						
6.2.	данные, указанные в товарных накладных, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)						
6.3.	качество продукции подтверждено сопроводительными документами (да / нет)						
6.4.	на пищеблоке соблюдаются сроки и температурный режим хранения продукции (да / нет)						
6.5.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)						
6.6.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным товарных накладных (да / нет)						
6.7.	требуется проведение лабораторных испытаний продукции на соответствие составу, указанному в маркировке (да / нет)						
7.	Предложения:						
7.1.	Устранить выявленные нарушения в срок до:						



1	2	3	4	5	6	7	8
7.2.							

Директор МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми _____

Члены административной комиссии:

(должность, подпись, расшифровка)

(должность, подпись, расшифровка)

(должность, подпись, расшифровка)



Приложение 3

к приказу МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

от _____ № _____

КАРТА КОНТРОЛЯ № 2

качества поставляемой скоропортящейся продукции в корпус МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

по _____ от .12.2022

№ п/п	Позиции контроля	мясо говядина	мясо свинина	кура 1 категории	кура филе	яйцо	рыба
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Сведения по маркировке и хранению продукции						
1.1.	наименование производителя						
1.2.	дата производства						
1.3.	срок годности						
1.4.	условия хранения						
1.5.	продукция фактически хранится при температуре (указать температуру в холодильнике согласно показаниям термометра)						
2.	Сведения по товарно-транспортной накладной (далее - ТТН)						
2.1.	№ ТТН						
2.2.	наименование производителя						
2.3.	дата поставки						
3.	Документы, подтверждающие качество продукции						
3.1.	декларация соответствия						
3.1.1.	дата окончания срока действия декларации						
3.2.	удостоверение качества, выданное на продукцию						
3.2.1.	наименование производителя						
3.2.2.	дата производства						



1	2	3	4	5	6	7	8
3.2.3.	конечный срок реализации продукции						
4.	Сведения об условиях хранения продукции в соответствии с журналом бракеража сырой продукции						
4.1.	дата поставки						
4.2.	дата производства						
4.3.	наименование производителя						
4.4.	конечный срок реализации продукции						
4.5.	условия хранения						
4.6.	фактическая дата реализации продукции						
5.	Выводы						
5.1.	данные, указанные в товарных накладных, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)						
5.2.	качество продукции подтверждено сопроводительными документами (да / нет)						
5.3.	на пищеблоке соблюдаются сроки и температурный режим хранения продукции (да / нет)						
5.4.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)						
5.5.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным товарных накладных (да / нет)						
5.6.	требуется проведение лабораторных испытаний продукции на соответствие состава, указанного в маркировке (да / нет)						
6.	Предложения:						
6.1.	Устранить выявленные нарушения в срок до:						
6.2.							

Директор МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми _____



Члены административной комиссии:

(должность, подпись, расшифровка)

(должность, подпись, расшифровка)



Приложение 4
к приказу МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
от _____ № _____

КАРТА КОНТРОЛЯ № 3
за реализацией готовых блюд в корпусе МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
по _____ от __.12.2022

№ п/п	Позиции контроля	блюдо 1	блюдо 2	блюдо 3	блюдо 4	блюдо 5	блюдо 6
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню (день № ____)						
1.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)						
1.2.	выход блюда						
2.	Рацион питания в соответствии с ежедневным меню						
2.1.	меню согласовано руководителем ДОУ (да/нет)						
2.2.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)						
2.3.	выход блюда						
3.	Фактический рацион питания (накрыто на столы)						
3.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)						
3.2.	выход блюда (средняя масса 5 порций)						
4.	В соответствии с журналом бракеража готовой продукции						
4.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)						
4.2.	время приготовления блюд						
4.3.	время снятия проб бракеражной комиссией						
4.4.	блюда приняты к реализациями тремя членами бракеражной комиссии (соответствуют вкус, цвет, запах) (да / нет, с указанием конкретного несоответствия)						



1	2	3	4	5	6	7	8
4.5.	произведено взвешивание контрольных блюд бракеражной комиссией (указан выход блюда)						
5.	Реализация готовых блюд						
5.1.	выдача блюд с пищеблока согласно графику (указать время)						
5.2.	фактически блюда выданы с пищеблока (указать время)						
5.3.	время приема пищи согласно графику						
5.4.	фактическое время приема пищи						
6.	Выводы						
6.1.	ежедневное меню соответствует примерному 10-дневному меню по выходу и составу блюд (да / нет)						
6.2.	фактический рацион питания соответствует ежедневному меню по выходу и составу блюд (да/нет)						
6.3.	блюда допускаются к реализации после снятия проб 3 членами бракеражной комиссии (да/нет)						
6.4.	выдача блюд с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком (да / нет)						
6.5.	соблюдается график питания детей в группах (да/нет)						
7.	Предложения:						
7.1.							
7.2.							

Директор МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми _____



Члены административной комиссии:

(должность, подпись, расшифровка)

(должность, подпись, расшифровка)

