



**АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ
ОБРАЗОВАНИЯ**

Сибирская ул., д. 17, Пермь, 614000
тел. (342) 212-70-50, факс 212-10-43
e-mail: do@gorodperm.ru
http://www.gorodperm.ru

Руководителям
муниципальных
общеобразовательных
учреждений города Перми

Начальникам
отделов образования районов
департаamenta образования
администрации города Перми

03.08.2021 № 059-08-01-14/3-2163

На № _____

**О направлении справки
по лабораторному контролю в
МОУ за 2020 год**

Уважаемые руководители!

Направляем для ознакомления справку «О результатах мониторинга организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в части проведения лабораторного контроля в 2020 году».

Начальникам отделов образования районов департаamenta образования администрации города Перми ознакомить в течение 3 дней руководителей МОУ с данной справкой под подпись и направить до 09.08.2021 лист ознакомления в отдел по организации питания управления имуществом комплексом.

Приложение: на 11 л. в 1 экз.

С уважением,
начальник управления
имуществом комплексом



Р.Р. Шарипова

Справка
о результатах мониторинга организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в части проведения лабораторного контроля в 2020 году

Основание проведения мониторинга: п.6.11 плана проведения контрольных мероприятий департамента образования администрации города Перми на 2021 год, утвержденного приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 04.12.2020 № 059-08-01-09-1102

Объекты мониторинга: муниципальные общеобразовательные учреждения города Перми (далее – МОУ)

Предмет мониторинга: протоколы лабораторных испытаний проб готовых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, смывов с предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами, в соответствии с номенклатурой и периодичность проведения лабораторных исследований, указанных в приложении 12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), приложении 2 к Положению об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденном приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 № 059-08-01-09-918 (в ред. от 21.02.2021) (далее – Положение).

Проверяемый период: январь 2020 года – декабрь 2020 года

Цель мониторинга: анализ осуществления МОУ контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов органов местного самоуправления в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся

По результатам проведения мониторинга установлено следующее.

1. Общие сведения

На 31.12.2020 в городе Перми функционировало 101 МОУ (в 2019 – 112, в 2018 – 129).

В течение 2020 года произошла реорганизация путем присоединения:

Район	МОУ, прекратившие свою деятельность вследствие реорганизации	МОУ, к которым произошло присоединение
Д	72	25
	111	55
	ОСОШ 1	ЦО
И	115	132
	140	122
М	74	30
	88	131

О	80	37
	104	Гимназия 3
С	99	41
	124	76

В 2021 году, на момент сбора информации для мониторинга за 2020 год, 11 МОУ реорганизовались путем присоединения МОУ: 72 к 25, 111 к 55, ОСОШ 1 к ЦО, 115 к 132, 140 к 122, 74 к 30, 88 к 131, 80 к 37, 104 к г.3, 99 к 41, 124 к 76, поэтому данные по лабораторным испытаниям по СОШ 72, 111, ОСОШ 1, 115, 140, 74, 88, 80, 104, 99, 124 отнесены соответственно к СОШ 25, 55, ЦО, 132, 122, 30, 131, 37, г.3, 41, 76.

В 2020 году МОУ переименовали название учреждения:

Район	МОУ, изменившие свое название	МОУ, после переименования
Д	25	Приоритет
И	102	Петролеум+
	ЦО	Открытая школа
К	119	Диалог
	Ш-И 113 с ОВЗ	Ступени
М	Лицей 9	Лицей Дельта
О	16	Инженерная школа
С	10	IT-школа
	94	Школа агробизнестехнологий

Организируют питание:

Район	Кол-во СОШ	ДОУ, которые организуют питание самостоятельно	Кол-во	ДОУ, в которых питание организуют сторонние организации	Кол-во
Д	12	Гимназия 31	1	Гимназия 4, 10, СОШ Приоритет, 44, 55, ЭнергоПолис, 120, 146, Дуплекс, Мастерград, СОШ 18 с ОВЗ	11
И	14	СОШ 145	1	Гимназия 1, Лицей 3, 4, 8, СОШ 3, 91, Петролеум+, 108, 109, 122, 132, 136, Открытая школа	13
К	12	Гимназия 8, Ступени	2	Гимназия 6, СОШ 1, 14, 63, 64, 65, 83, 87, Диалог, Синтез	10
Л	9	-	0	Гимназия 11, 17, Лицей 1, СОШ 2, 6, 7, 21, 28, 32	9
М	19	Гимназия 2, ПКШ 1	2	Гимназия 5, 7, Лицей Дельта, Лицей 10, СОШ 30, 47, Траектория, 50, 114, 116, 118, 127, 133, 135, Точка, ШБиП, Город дорог	17
О	13	Гимназия 3, СОШ 37, 101, 131, ВСОШ 16, Ш-И 4	6	Лицей 5, Инженерная школа, 24, 45, 79, 123, 153	7
С	22	IT-школа	1	Гимназия 33, Лицей 2, СОШ 9, 12, 22, 36, 41, 42, 60, 61, 76, 77, 81, 82, 93, 96, 134, Ш-И 85, Техно-школа, СОШ 154 с ОВЗ, Школа агробизнестехнологий	21
Всего	101		13		88

2. Контроль безопасности и качества питания обучающихся

2.1. Протоколы лабораторных испытаний за 2020 год представили все МОУ, кроме IT-школа (за 2019 год представили все МОУ, за 2018 год - все МОУ).

2.2. Все лабораторные испытания в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания, в 2020 году проведены в 55 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, обеспечившие проведение году всех необходимых лабораторных испытаний в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Гимназия 4, Гимназия 31, Дуплекс, 146	29%	42%	33%
И	14	Гимназия 1, Лицей 3, Лицей 8, 91, 108, 109, 132, 136, 145	70%	57%	64%
К	12	Гимназия 6, Гимназия 8, 14, 63, 65, 87	47%	58%	50%
Л	9	Гимназия 17, 6, 7, 21, 28, 32	78%	56%	67%
М	19	Гимназия 5, Лицей Дельта, 50, 116, 118, 133, 135, Город дорог, ПКШ 1, Точка	68%	75%	53%
О	13	Гимназия 3, Инженерная школа, 24, 37, 79, 153	68%	21%	46%
С	22	Гимназия 33, 9, 12, 22, 41, 42, 60, 77, 81, 82, 93, Школа агробизнес-технологий, Техно-школа, 134	64%	63%	64%
Всего	101	55	60%	55%	55%

3. Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, Положения 1 раз в квартал должны проводиться микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи).

3.1. Микробиологические исследования проб готовых блюд в 2020 году проводились во всех МОУ, кроме ВСОШ 16, в которой питание организуется в форме буфета-раздаточной (в 2018 и 2019 годах – аналогично 2020 году).

3.2. Не соблюдена установленная периодичность проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в 17 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие соблюдение установленной периодичности проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Гимназия 10(3) (*), 55(3), 120 (3), Энергополис (3)	18%	-	33%
И	14	Открытая школа (4)	10%	7%	7%
К	12	1(3), 64 (3), 83 (3), Ступени (3)	12%	-	33%
Л	9	Гимназия 11 (3), 2 (3)	11%	-	22%
М	19	47 (3), ШБИП (3)	9%	-	10%
О	13	123 (3)	5%	-	8%
С	22	Лицей 2(4), 96 (1), ШИ 85 (1)	12%	21%	14%
Всего	101	17	11%	6%	17%

(*) В скобках указаны кварталы, в которых допущены нарушения.

3.3. Не соблюдены установленные объемы проведения микробиологических исследований проб готовых блюд (например, исследованы блюда из разных приемов пищи) в 20 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие соблюдение установленных объемов исследований проб готовых блюд в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Приоритет (3), 44 (3), Мастерград(3)	29%	25%	25%
И	14	3 (1), Петролиум+ (4), Лицей 4 (4)	5%	21%	21%
К	12	Синтез (3), 64 (1), Диалог (3), Ступени (1)	12%	25%	25%
Л	9	-	-	11%	-
М	19	Траектория (3,4), 30 (1,3)	-	5%	10%
О	13	131(4), Ш-И 4(1)	-	14%	15%
С	22	Лицей 2 (3), 36 (4), 61 (4), 76 (1,3,4), 96 (3,4), 154 с ОВЗ (3,4)	20%	8%	27%
Всего	101	20	10%	14%	20%

(*) В скобках указаны кварталы, в которых допущены нарушения.

3.4. В протоколах, представленных СОШ 37 (3), Гимназией 4 (4) **зафиксировано превышение допустимых показателей по наличию опасной микрофлоры в пробах блюд** (в 2019 году - Гимназия 11(1), в 2018 году – СОШ 88(3)).

4. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в части закладки продуктов питания

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, Положения 1 раз в год должны проводиться исследования калорийности и соответствия химического состава блюд одного приема пищи рецептуре.

4.1. Не соблюдены объемы исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре (например: 1 блюдо вместо 1 приема пищи или блюда из разных приемов пищи) в 7 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие объемы исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	-	18 %	33 %	-
И	14	Петролеум+, Лицей 4	5 %	21 %	14%
К	12	Ступени	12 %	8 %	8%
Л	9	-	11 %	33 %	-
М	19	Лицей 10, 30, Траектория	9 %	10 %	16%
О	13	-	5 %	50 %	-
С	22	154 с ОВЗ	4 %	8 %	4%
Всего	101		9 %	21 %	7%

В данном случае оценить калорийность 1 приема пищи не представляется возможным.

4.2. Отклонение содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой ниже допустимого уровня 95% или выше допустимого уровня 105 % в 42 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, у которых имеются отклонения содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Гимназия 4(2)(**), Гимназия 10(3), Мастерград(2), Приоритет(4), 44 (2), 55 (1), 120(2), Энергополис(3), Дуплекс(1)	12%	58%	75%
И	14	Лицей 4 (1), Лицей 8 (1), 108 (2)	5%	86%	21%
К	12	1(1), 64(4), 65(1), 83(3), Диалог (1), Ступени (2), СинТез(2)	-	92%	58%
Л	9	Лицей 1(1), Гимназия 11(3), 2(4), 6(1)	-	67%	44%
М	19	Гимназия 5(1), Гимназия 7(3), 30(1), 50(1), 118(2), ПКШ 1(1), ШБиП(3), Город дорог (1)	27%	60%	42%
О	13	Гимназия 3 (1), 37(2), 123(3), 153(2)	5%	50%	31%
С	22	41(2), 42(2), 60(1), 82(2), 134 (2), Школа агробизнестехнологий(1), 154(2), Техно-школа(1)	12%	46%	36%
Всего	101	42	10%	63%	42%

(**) В скобках указано количество блюд, в которых установлены нарушения.

Подобные нарушения свидетельствуют о несоблюдении технологии приготовления блюд в части закладки продуктов.

4.3. Не представлены протоколы лабораторных исследований калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре Открытой школой (в 2019 году - СОШ 134, Гимназия 3, в 2018 году – ОСОШ 1, ШБиП, 14 корп.1.), то есть **контроль калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре данными учреждениями не осуществляется.**

5. Контроль за санитарным состоянием предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами

5.1. В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, Положения 1 раз в год должны проводиться микробиологические исследования 10 смывов с предметов производственного окружения **на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП (бактерии группы кишечной палочки).**

5.1.1. Не проведены исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности в Лицее 4, Открытой школе, СОШ 45 (в 2019 - проведены во всех МОУ, в 2018 году не проведены в ОСОШ 1, НШ-ДС 5).

5.1.2. Не соблюдены установленные объемы проведения исследования (менее 10 смывов) в 10 МОУ: СОШ 3, 122, 64, Ступени, 30, 114, 127, 123, Лицей 5, Гимназия 7 (в 2019 году в 6 МОУ - Лицей 8, 16, 134, 153, ВСОШ-16, Ш-И 113, в 2018 году – в Гимназии 10 корп. 2, 18 с ОВЗ, 145, 70 корп.2, ШБиП, 80, ВСОШ 16, Ш-И 1 с ОВЗ).

5.1.3. Обнаружено превышение показателей по наличию опасной микрофлоры в протоколах СОШ 87 (в 2019 году – Гимназия 5, в 2018 году не обнаружено).

5.2. В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, Положения 1 раз в год должны проводиться исследования 10 смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов.

5.2.1. Не проведены исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов в Лицее 4, Открытой школе, СОШ 45 (в 2019 проведены во всех МОУ, в 2018 году не проведены ОСОШ 1, НШ-ДС 152 с ОБЗ, Лицеом 10 корп.1, ЦО).

5.2.2. Не соблюдены объемы исследования (менее 10 смывов) в 13 МОУ: 18 с ОБЗ, 3, 122, 64, Ступени, 30, Траектория, 114, 127, 123, 154 с ОБЗ, ВСОШ 16, Гимназия 7,(в 2019 году в 10 МОУ - Гимназия 8, Лицей 8, Лицей 10, 1, 9, 16, 134, ШБиП, ВСОШ 16, 18 с ОБЗ, в 2018 году – в Гимназии 10 корп.2, 18 с ОБЗ, 70 корп.2, ШБиП, ВСОШ 16, Ш-И 1 с ОБЗ).

6. Контроль за качеством питьевой воды

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, Положения 2 раза в год должны проводиться исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим свойствам.

6.1. Исследования питьевой воды проведены не в полном объеме в МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие исследования питьевой воды в полном объеме в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	-	6%	17%	-
И	14	Лицей 4, 3, 122	5%	14%	21%
К	12	Ступени	24%	-	8%
Л	9	Лицей 1	-	-	11%
М	19	Гимназия 2, Гимназия 7, 30, Траектория, 114, 127	9%	5%	32%
О	13	45, 101, 131, ВСОШ 16	5%	21%	31%
С	22	96, 154 с ОБЗ	4%	4%	9%
Всего	101		8%	9%	17%

6.2. Пробы питьевой воды не соответствуют требованиям в 1 МОУ: 79 (в 2019 году в 3 МОУ - Гимназии 31, Лицее 1, СОШ 102, в 2018 году – в СОШ 6, 7, 145, 152 с ОБЗ).

Выводы.

1. В 2020 году наблюдается снижение значений показателей по вопросу осуществления МОУ контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов органов местного самоуправления в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся:

	Показатели по вопросу осуществления МОУ контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов органов местного самоуправления в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся	2018 год	2019 год	2020 год	Динамика по сравнению с 2019 годом
1.	Количество МОУ	129	105	101	-4
2.1.	Доля МОУ, которые провели лабораторные испытания	100 %	100 %	100 %	0 %
2.2.	Доля МОУ, обеспечивших проведение лабораторных испытаний в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающими качество и безопасность предоставленного питания	60%	55%	55%	0%
3.	Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд				
3.1.	Доля МОУ, обеспечивших проведение микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в МОУ	100 %	100 %	100 %	0 %
3.2.	Доля МОУ, обеспечивших установленную периодичность проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в МОУ	89%	94%	83%	-11%
3.3.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение установленные объемы проведения микробиологических исследований проб готовых блюд	90%	86%	80 %	-6%
4.	Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в части закладки продуктов питания				
4.1.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение объемов исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре	91%	79%	93%	+14%
4.2.	Доля МОУ, подтвердивших содержание основных пищевых веществ или калорийности в блюде в установленных пределах 100%+/-5%	90%	37%	42%	+5%
4.3.	Доля МОУ, обеспечивших контроль калорийности блюд и соответствия химического состава блюд рецептуре	97 %	98%	99%	+1%
5.	Контроль за санитарным состоянием предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами				
5.1.	Проведение 1 раз в год микробиологических исследования 10 смывов с предметов производственного окружения на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)				
5.1.1.	Доля МОУ, обеспечивших проведение исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности	98%	100%	97%	-3%

5.1.2.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение установленных объемы проведения исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности	94%	94%	90%	-4%
5.2.	Проведение 1 раз в год исследования 10 смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов				
5.2.1.	Доля МОУ, обеспечивших проведение исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов	97%	100%	97%	-3%
5.2.2.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение объемов исследования смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов	95%	90%	87%	-3%
6.	Контроль за качеством питьевой воды				
6.1.	Доля МОУ, обеспечивших проведение исследования питьевой воды в полном объеме	92%	91%	83 %	-8%
6.2.	Доля МОУ, обеспечивших качество питьевой воды	97 %	97 %	99 %	+2%

2. Контроль качества и безопасности питания подтверждены лабораторными исследованиями, выполненными в соответствии с требованиями нормативных документов, обеспечили 33 % МОУ, что на 16% выше, чем в 2019 году:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, подтвердившие качество и безопасность питания лабораторными исследованиями в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Гимназия 31, 146	24%	8%	17%
И	14	Гимназия 1, Лицей 3, 91,109, 132, 136, 145	70%	7%	50%
К	12	Гимназия 6, Гимназия 8, 14, 63	47%	-	33%
Л	9	Гимназия 17, 7, 21, 28, 32	56%	11%	55%
М	19	Лицей 9, 50, 116, 133, 135, Точка	50%	40%	32%
О	13	Инженерная школа, 24	58%	-	15%
С	22	Гимназия 33, 9, 12, 22, 77, 81, 93	60%	29%	32%
Всего	101	33	53%	17%	33%

3. Допущено только 1 отклонение от номенклатуры либо объемов лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, в 26 % МОУ, что на 24 % ниже, чем в 2019 году:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие установленные объемы по 1 исследованию из 7 в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Гимназия 10, Мастерград, Приоритет, 44, ЭнерггоПолис, 55, 120, 18 с ОБЗ	35%	42%	67%
И	14	-	10%	50%	-
К	12	1, Синтез, 83, Диалог	18%	67%	33%
Л	9	Лицей 1, СОШ 2, Гимназия 11	33%	56%	33%
М	19	Гимназия 2, Лицей 10, 47, ШБИП	27%	35%	21%
О	13	Лицей 5, 101, Ш-И 4 с ОБЗ	21%	64%	23%

С	22	36, 42, 61, Ш-И 85	36%	46%	18%
Всего	101		26%	50%	26%

4. Недостаточный контроль безопасности и качества питания выявлен в 22% МОУ (допущены 2 и более отклонения, отраженные в пунктах 3, 4, 5, 6 акта):

Район	Кол-во МОУ	МОУ, в которых контроль качества и безопасности питания недостаточен в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Дуплекс	24%	42%	8%
И	14	Лицей 8, СОШ 108	5%	36%	14%
К	12	СОШ 65	24%	17%	8%
Л	9	СОШ 6	11%	22%	11%
М	20	Гимназия 5, СОШ 118, Город дорог	18%	15%	15%
О	14	Гимназия 3, 131, 153, ВСОШ 16	11%	14%	29%
С	24	Лицей 2, СОШ 41, 60, 76, 82, 96, 134, Техно-школа, 154 с ОВЗ, Школа агробизнестехнологий	4%	17%	42%
Всего	105		13%	22%	22%

5. Отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2020 году в 16% МОУ (имеются 3 и более нарушений требований по номенклатуре, периодичности проведения лабораторных исследований, или представлены протоколы, не подтверждающие безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания), что на 6 % выше, чем в 2019 году:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, в которых отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2020 году	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	Гимназия 4	18%	8%	8%
И	14	Лицей 4, СОШ 3, 122, Открытая школа	15%	7%	28%
К	12	64, Ступени, 87	12%	8%	25%
Л	9	-	-	-	-
М	19	Гимназия 7, 30, Траектория, 114, 127	5%	5%	25%
О	13	45, 123, 37, 79	11%	29%	28%
С	22	-	-	8%	-
Всего	101		8%	10%	16%

6. Зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2019 и 2020 годах в 1 МОУ (имеются 3 и более нарушения требований по номенклатуре, периодичности проведения лабораторных исследований, или представлены протоколы, не подтверждающие безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания):

Район	Кол-во МОУ	МОУ, в которых зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2019 и 2020 годах	2018 год	2019 год	2020 год
Д	12	-	6%	-	-
И	14	-	10%	-	-

К	12	Ступени	6%	8%	8%
Л	9	-	-	-	-
М	19	-	-	5%	-
О	13	-	5%	7%	-
С	22	-	-	-	-
Всего	101		4%	3%	1%

Предложения:

1. Отметить хорошую работу руководителей МОУ по обеспечению контроля качества и безопасности питания обучающихся (подтверждено лабораторными исследованиями, выполненными в соответствии с требованиями нормативных документов).

Район	Кол-во МОУ	МОУ, подтвердившие качество и безопасность питания лабораторными исследованиями в 2020 году
Д	12	Гимназия 31, 146
И	14	Гимназия 1, Лицей 3, 91, 109, 132, 136, 145
К	12	Гимназия 6, Гимназия 8, 14, 63
Л	9	Гимназия 17, 7, 21, 28, 32
М	19	Лицей 9, 50, 116, 133, 135, Точка
О	13	Инженерная школа, 24
С	22	Гимназия 33, 9, 12, 22, 77, 81, 93
Всего	101	33

2. Руководителям МОУ, кроме указанных в п.1 Предложений настоящей справки, допустившим ненадлежащий контроль качества и безопасности питания обучающихся, указать на неэффективную организацию работы должностных лиц учреждения, ответственных за организацию питания, в части обеспечения своевременного и в полном объеме выполнения лабораторных исследований.

3. Руководителям всех МОУ:

3.1. обеспечить наличие и выполнение в плане контроля организации питания в МОУ комплекса мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания, в том числе проведение лабораторных испытаний в соответствии с критериями эффективности организации питания, указанными в п.3. Положения;

3.2. в случае, если проведенные исследования подтвердили несоответствие предоставленного питания требованиям санитарного законодательства, обеспечить устранение выявленных нарушений; соответствие требованиям предоставленного питания подтвердить повторными лабораторными исследованиями;

3.3. при организации питания сторонней организацией, в случае систематического нарушения стороной договора по организации питания учащихся условий договора в части проведения лабораторных испытаний в соответствии с требованиями действующего законодательства, применить к организатору питания предусмотренные меры ответственности;

3.4. обеспечить контроль за соответствием предоставленного питания требованиям качества и безопасности на основании лабораторных испытаний,

проведенных в соответствии с программой производственного контроля (Приложение 2 к Положению об организации питания в МОУ г. Перми). При отборе проб обеспечить присутствие ответственного лица МОУ. Проконтролировать наличие подлинника протокола и заключения к протоколу по результатам проведенного исследования в установленные сроки.

4. Руководителям МОУ, имеющим пищеблок для организации питания в форме буфета – раздаточной, обеспечить проведение лабораторных исследований в полном объеме, за исключением исследования калорийности, выхода блюд и соответствия химического состава блюд рецептуре.

Начальник управления имуществом комплексом
департамента образования администрации города Перми



Р.Р.Шарипова

30.07.2021

Пчелинцева А.А.
212 23 78

