

Начальник  
департамента образования  
администрации города Перми  
*С/* /Л.В.Серикова/  
15 марта 2019

**Акт**  
**о результатах мониторинга организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в части проведения лабораторного контроля в 2018 году**

На основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 30.01.2019 № СЭД-059-08-01-09-81 «О проведении мониторинга организации питания в части наличия протоколов лабораторных испытаний»

**Комиссия в составе:**

**Председатель:** Шарипова Р.Р. - начальник управления имуществом комплексом департамента образования администрации города Перми

**Члены комиссии:**

Метелева Л.Г. – начальник сектора по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования администрации города Перми

Пчелинцева А.А. - ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования администрации города Перми

в период с 11.02.2019 по 07.03.2019 составили настоящий акт о мониторинге организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в части проведения лабораторного контроля в 2018 году

**Предмет контроля:** 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, утвержденному приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 23 августа 2017 г. № СЭД-059-08-01-09-1081 (далее – Положение).

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

**Проверяемый период:** январь 2018 – декабрь 2018

**Цель контроля:** 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 31.12.2018 в городе Перми функционировало 129 МОУ (в 2017 – 130, в течение 2018 года СОШ 52 реорганизована путем присоединения к СОШ 32).

**Организируют питание:**

Район	Кол-во МОУ	самостоятельно		сторонние организации	
		№ МОУ	Кол-во	№ МОУ	Кол-во
Д	17	Гимназия 31	1	Гимназия 4, 10, СОШ 25, 34, 44, 55, 59, 72, 111, 120, 146, «Дуплекс», «Мультипарк», «Мастерград», ОСОШ 1, СОШ 18 с ОВЗ	16
И	20	СОШ 145, НШ-ДС 5	2	Гимназия 1, Лицей 3, 4, 8, СОШ 3, 91, 100, 102, 107, 108, 109, 115, 122, 132, 136, 140, СОШ 20 с ОВЗ, ЦО	18
К	17	Гимназия 8, НШ-ДС 152 с ОВЗ	2	Гимназия 6, СОШ 1, 14, 27, 63, 64, 65, 70, 71, 83, 87, 119, «Синтез», СОШ 155 с ОВЗ, Ш-И 113 с ОВЗ	15
Л	9	-	-	Гимназия 11, 17, Лицей 1, СОШ 2, 6, 7, 21, 28, 32	9
М	22	Гимназия 2, ПКШ 1	2	Гимназия 5, 7, Лицей 9, 10, СОШ 30, 47, 48, 49, 50, 74, 114, 116, 118, 127, 133, 135, «Точка», ШБиП, «Город дорог», СОШ 54 с ОВЗ	20
О	19	Гимназия 3, СОШ 37, 101, 131, ВСОШ 16, Ш-И 1, Ш-И 4	7	Лицей 5, СОШ 16, 24, 45, 66, 79, 80, 88, 104, 123, 153, СОШ 152 с ОВЗ	12
С	25	СОШ 10	1	Гимназия 33, Лицей 2, СОШ 9, 12, 22, 36, 41, 42, 60, 61, 76, 77, 81, 82, 93, 94, 96, 99, 124, 134, Ш-И 85, «Техно-школа», СОШ 9 с ОВЗ, СОШ 154 с ОВЗ	24
Всего	129		15		114

**2. Контроль безопасности и качества питания обучающихся**

**2.1.** Протоколы лабораторных испытаний за 2018 год представили все МОУ (за 2017 год не представили ОСОШ 1).

**2.2.** Все лабораторные испытания в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания, в 2018 году проведены в МОУ:

Район	МОУ, обеспечившие проведение в 2018 году всех необходимых лабораторных испытаний	2017 год				
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во	%
Д	СОШ 55, 120, «Дуплекс», Гимназия 4, 31		5	29 %	8	47 %
И	СОШ 3, 91, 100, 102, 107, 108, 115, 136, 140, СОШ 20 с ОВЗ, Гимназия 1, Лицей 3, 4, 8		14	70 %	12	60 %
К	СОШ «Синтез», 65, 71, 83, 87, 119, Гимназия 8, СОШ 155 с ОВЗ		8	47 %	9	53 %
Л	СОШ 2, 6, 7, 21, 28, 32, Гимназия 17		7	78 %	5	56 %
М	СОШ 30, «Точка», 47, 49, 50, «Город дорог», 114,		15	68 %	8	35 %

	116, 118, 127, 133, 135, Гимназия 7, СОШ 54 с ОВЗ, ПКШ 1				
О	СОШ 16, 24, 37, 45, 79, 88, 101, 104, 123, 131, Гимназия 3, Лицей 5, Ш-И 4 с ОВЗ	13	68 %	11	58 %
С	СОШ 10, 22, 36, 41, 61, 76, 77, 81, 82, 93, 96, 99, 134, Гимназия 33, Лицей 2, Ш-И 85	16	64 %	13	52 %
Всего		78	60 %	66	51 %

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

Район	МОУ, не обеспечившие соблюдение установленной периодичности проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи	2017 год			
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во
Д	Гимназия 10 корп. 1(2) (*), корп. 2(1), 111 (3), ОСОШ 1 (1-4)	3	18 %	6	35 %
И	НШ-ДС 5(1), ЦО (1,2)	2	10 %	4	20 %
К	СОШ 14 корп.1(2), 64 корп.2(2)	2	12 %	3	18 %
Л	Лицей 1 (4)	1	11 %	2	22 %
М	Лицей 9(2), ШБиП (1,2,3)	2	9 %	7	32 %
О	СОШ 152 с ОВЗ (1,3)	1	5 %	5	26 %
С	СОШ 12 (3), 42 корп.1 (3), «Техно-школа» (1)	3	12 %	4	16 %
Всего		14	11 %	31	24 %

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

Район	МОУ, не обеспечившие соблюдение установленных объемов исследований проб готовых блюд	2017 год			
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во
Д	СОШ «Мастерград»(1), 44 (4), 59 (3,4), 72 корп.1(1), «Мультипарк» (3)	5	29 %	6	35 %
И	СОШ 132(2)	1	5 %	2	10 %
К	СОШ 64 корп.2(1), 70 (1)	2	12 %	3	18 %
Л	-	-	0 %	1	11 %
М	-	-	0 %	1	4 %
О	-	-	0 %	2	11 %
С	СОШ 9(1), 12(1), 42 (1), 60 (1), 94(1)	5	20 %	6	24 %
Всего		13	10 %	21	16 %

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

Кроме того, в протоколе, представленном СОШ 88(3), зафиксировано превышение допустимых показателей по наличию опасной микрофлоры в пробах блюд (в 2017 году – 2 МОУ: СОШ 123, Лицей 5).



#### 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) в МОУ:

Район	МОУ, не обеспечившие объемы исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре	2017 год			
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во
Д	СОШ 25, 34, 146	3	18 %	2	12 %
И	СОШ 122	1	5 %	1	5 %
К	Гимназия 6, Ш-И 113 с ОВЗ	2	12 %	1	6 %
Л	Гимназия 11	1	11 %	2	22 %
М	Гимназия 2, 5	2	9 %	2	9 %
О	СОШ 66	1	5 %	2	11 %
С	СОШ 9 с ОВЗ	1	4 %	2	8 %
Всего		11	9 %	12	9 %

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 МОУ:

Район	МОУ, у которых имеются отклонения содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой	2017 год			
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во
Д	СОШ 72(1)(*), СОШ 18 с ОВЗ	2	12 %	4	24 %
И	СОШ 145	1	5 %	4	20 %
К	-	-	0 %	1	6 %
Л	-	-	0 %	0	0 %
М	СОШ 48(3), 49(1), 50(2), 133(1), Лицей 9, СОШ 54 с ОВЗ (3)	6	27 %	8	39 %
О	Ш-И 4 с ОВЗ	1	5 %	5	26 %
С	СОШ 9(1), 42(3), 82(4)	3	12 %	6	24 %
Всего		13	10 %	29	22 %

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

Кроме того, в 3 МОУ: ОСОШ № 1, ШБиП, СОШ 14 корп.1. не представили протоколы лабораторных исследований калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре (в 2017 году – 11 МОУ: «Мультипарк», ЦО, СОШ 14, 64, 50, 52, 123, Лицей 1, 10, ВСОШ 16, СОШ 155 с ОВЗ).

#### 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 2 МОУ: ОСОШ 1, НШ-ДС 5 (в 2017 году - 3 МОУ: НШ-ДС 152 с ОВЗ, «Город дорог», ВСОШ 16).

**5.1.2.** Не соблюдены установленные объемы проведения исследования (менее 10 смывов) в 8 МОУ: Гимназия 10 корп.2, СОШ 18 с ОВЗ, СОШ 145, 70 корп.2, ШБиП, 80, ВСОШ 16, Ш-И 1 с ОВЗ (в 2017 году – 13 МОУ: СОШ 30, 42, 64, «Город дорог», 118, 127, «Техно-школа», Гимназия 4, 7, 11, Лицей 1, 8, ВСОШ 16).

Необходимо отметить, что в 2018 году в протоколах, представленных МОУ, превышений показателей по наличию опасной микрофлоры не обнаружено (в 2017 году – обнаружено в СОШ 6).

**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 4 МОУ: ОСОШ 1, НШ-ДС 152 с ОВЗ, Лицей 10 корп.1, ЦО (в 2017 году – 5 МОУ: НШ-ДС 5, ЦО, СОШ 152 с ОВЗ, «Город дорог», ВСОШ 16).

**5.2.2.** Не соблюдены объемы исследования (менее 10 смывов) в 6 МОУ: Гимназия 10 корп.2, СОШ 18 с ОВЗ, СОШ 70 корп.2, ШБиП, ВСОШ 16, Ш-И 1 с ОВЗ (в 2017 году – 17 МОУ: СОШ 111, 3, 132, 140, 114, 118, 76, 96, «Техно-школа», Гимназия 4, 7, 11, Лицей 1, 9, 10, СОШ 155 с ОВЗ, ПКШ).

## **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.

Исследования питьевой воды проведены не в полном объеме в МОУ:

Район	МОУ, не обеспечившие исследования питьевой воды в полном объеме			2017 год	
	№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во	%
Д	СОШ 59 корп.2	1	6 %	1	6 %
И	СОШ 122	1	5 %	5	25 %
К	СОШ 14 корп.1, 27, 70 корп.2, НШ-ДС 152 с ОВЗ	4	24 %	4	24 %
Л	-	-	0 %	3	33 %
М	СОШ 48, 74	2	9 %	5	22 %
О	СОШ 153	1	5 %	2	11 %
С	СОШ 154 с ОВЗ	1	4 %	3	12 %
Всего		10	8 %	23	18 %



Кроме того, пробы питьевой воды не соответствуют требованиям в 4 МОУ: СОШ 6, 7, 145, СОШ 152 с ОВЗ (в 2017 году – 4 МОУ: СОШ 88, СОШ 152 с ОВЗ, СОШ 54 с ОВЗ, Гимназия 5).

#### Выводы.

1. Наблюдается положительная динамика 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	2017 год	2018 год	Динамика
1.	Количество МОУ	130	129	- 1
2.	Доля МОУ, обеспечивших проведение лабораторных испытаний в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания	51 %	60 %	+ 9%
3.	Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд			
3.1.	Доля МОУ, обеспечивших установленную периодичность проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в МОУ	76 %	89 %	+ 13 %
3.2.	Доля ДОУ, обеспечивших соблюдение установленные объемы проведения микробиологических исследований проб готовых блюд	84 %	90 %	+ 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 %	91 %	0 %
4.2.	Доля МОУ, подтвердивших содержание основных пищевых веществ или калорийности в блюде в установленных пределах 100%+/-5%	78 %	90 %	+ 12 %
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 %	98 %	0%
5.1.2.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение установленных объемы проведения исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности	90 %	94%	+ 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	96 %	97 %	+ 1%
5.2.2.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение объемов исследования смывов с предметов	87 %	95 %	+ 8 %

	производственного окружения на наличие яиц гельминтов			
6.	Доля МОУ, обеспечивших проведение исследования питьевой воды в полном объеме	82 %	92 %	+ 10 %

2. Контроль качества и безопасности питания подтверждены лабораторными исследованиями, выполненными в соответствии с требованиями нормативных документов, обеспечили 53 % МОУ, что на 13% выше, чем 2017 году:

Район	МОУ, подтвердившие качество и безопасность питания лабораторными исследованиями	2017 год				
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во	%
Д	СОШ 55, 120, Гимназия 4, 31		4	24 %	7	41 %
И	СОШ 3, 91, 100, 102, 107, 108, 115, 136, 140, СОШ 20 с ОВЗ, Гимназия 1, Лицей 3, 4, 8		14	70 %	9	45 %
К	СОШ «Синтез», 65, 71, 83, 87, 119, Гимназия 8, СОШ 155 с ОВЗ		8	47 %	9	53 %
Л	СОШ 2, 21, 28, 32, Гимназия 17		5	56 %	4	44 %
М	СОШ 30, «Точка», 47, «Город дорог», 114, 116, 118, 127, 135, Гимназия 7, ПКШ 1		11	50 %	5	22 %
О	СОШ 16, 24, 37, 45, 79, 101, 104, 123, 131, Гимназия 3, Лицей 5		11	58 %	9	47 %
С	СОШ 10, 22, 36, 41, 61, 76, 77, 81, 93, 96, 99, 134, Гимназия 33, Лицей 2, Ш-И 85		15	60 %	9	36 %
Всего			68	53 %	52	40 %

3. Допущено только 1 отклонение от номенклатуры либо объемов лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, в 26 % МОУ, что на 4 % выше, чем в 2017 году:

Район	МОУ, не обеспечившие установленные объемы по 1 исследованию из 7	2017 год				
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во	%
Д	СОШ 25, 34, 44, 146, «Мультипарк», Мастерград»		6	35 %	2	12 %
И	СОШ 109, 132		2	10 %	4	20 %
К	СОШ 1, гимназия № 6, Ш-И 113 с ОВЗ		3	18 %	2	12 %
Л	Гимназия № 11, СОШ 6, 7		3	33 %	3	33 %
М	СОШ 49, 50, 133, Гимназия 2, 5, СОШ 54 с ОВЗ		6	27%	7	30 %
О	СОШ 66, 80, 153, Ш-И 4		4	21 %	3	16 %
С	СОШ 9, 42, 60, 82, 94, 124, СОШ 9 с ОВЗ, СОШ 154 с ОВЗ, «Техно-школа»		9	36 %	8	32 %
Всего			33	26 %	29	22 %

4. Недостаточный контроль безопасности и качества питания выявлен в 13% МОУ (допущены отклонения, отраженные в пунктах 3, 4, 5, 6 акта):

Район	МОУ, в которых контроль качества и безопасности питания недостаточен	2017 год			
		№ образовательных учреждений	Кол-во	%	В акте за 2017 год данная категория
Д	СОШ 59, 72, 111, «Дуплекс»		4	24 %	
И	СОШ 122		1	5 %	
К	СОШ 27, 63, 64, НШ-ДС 152 с ОВЗ		4	24 %	



Л	Лицей 1	1	11 %	МОУ не указана
М	Лицей 9, 10, СОШ 48, 74	4	18 %	
О	ВСОШ 16, Ш-И 1	2	11 %	
С	СОШ 12	1	4 %	
Всего		17	13 %	

5. Отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2018 году в 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) в 8 % МОУ, что на 10 % ниже, чем в 2017 году:

Район	МОУ, в которых отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся			2017 год	
	№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во	%
Д	ОСОШ 1, Гимназия 10, СОШ 18 с ОВЗ	3	18 %	3	18 %
И	СОШ 145, ЦО, НШ-ДС 5	3	15 %	4	20 %
К	СОШ 14, 70	2	12 %	4	24 %
Л	-	-	0 %	2	22 %
М	ШБиП	1	5 %	4	17 %
О	СОШ 152 с ОВЗ, СОШ 88	2	11 %	4	21 %
С	-	-	0 %	3	12 %
Всего		11	8 %	24	18 %

6. Зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2017 и 2018 годах в 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) в 4% МОУ:

Район	МОУ, в которых зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2017 и 2018 годах			2016, 2017 годы	
	№ образовательных учреждений	Кол-во	%	Кол-во	%
Д	ОСОШ 1	1	6 %	1	6 %
И	ЦО, НШ-ДС 5	2	10 %	-	-
К	СОШ 14	1	6 %	-	-
Л	-	-	0 %	-	-
М	-	-	0 %	3	13 %
О	СОШ 152 с ОВЗ	1	5 %	1	5 %
С	-	-	0 %	-	-
Всего		5	4 %	5	4 %

**Предложения:**

1. Руководителям МОУ, допустившим 3 и более нарушений СанПиН 2.4.5.2409-08, приказа начальника департамента образования от 23.08.2017 № СЭД-059-08-01-09-1081 по номенклатуре, периодичности проведения лабораторных исследований или представивших протоколы, не подтверждающие безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания:

Район	№ образовательных учреждений
Д	ОСОШ 1, Гимназия 10, СОШ 18 с ОВЗ



И	СОШ 145, ЦО, НШ-ДС 5
К	СОШ 14, 70
Л	-
М	ШБиП
О	СОШ 152 с ОВЗ, СОШ 88
С	-

1.1 проанализировать причины неисполнения требований СанПиН 2.4.5.2409-08, приказа начальника департамента образования от 23.08.2017 № СЭД-059-08-01-09-1081 в части проведения лабораторных испытаний;

1.2. при организации питания сторонней организацией, в случае систематического нарушения стороной договора аренды с целевым назначением – организация питания учащихся условий договора в части проведения лабораторных испытаний в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, применить к арендатору предусмотренные меры ответственности;

1.3. представить письменные объяснения на имя начальника департамента образования администрации города Перми о причинах и принятых мерах по выявленным нарушениям, отраженным в настоящем акте в сектор по организации питания департамента образования администрации города Перми (далее – департамент).

Срок: 05.04.2019

2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности за нарушение п.3.8, п.3.72 должностной инструкции руководителя в части неукоснительного исполнения приказов работодателя и осуществления контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся, руководителей МОУ: ОСОШ 1, НШ-ДС 5, СОШ 14, СОШ 88, СОШ 152 с ОВЗ, допустивших в 2017 и 2018 годах 4 и более нарушений требований по номенклатуре и периодичности проведения лабораторных исследований или представления протоколов, не подтверждающих безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания - в виде выговора.

3. Руководителям всех МОУ:

3.1. 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), разработанной на основании Приложения 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08. При отборе проб обеспечить присутствие ответственного лица МОУ. Проконтролировать наличие подлинника протокола и заключения к протоколу по результатам проведенного исследования в установленные сроки,

Срок: постоянно

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,

Срок: постоянно

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.

Срок: постоянно

5. Специалистам сектора по организации питания департамента продолжить проведение мониторинга исполнения программы производственного контроля в части проведения лабораторных исследований, подтверждающих безопасность приготовленных блюд, соответствие их гигиеническим требованиям, а также безопасность контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения с периодичностью 2 раза в год.

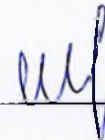
6. Начальникам районных отделов образования департамента образования администрации города Перми представить в сектор по организации питания листы ознакомления с настоящим актом по форме:

№ п/п	ОУ	ФИО руководителя	Дата получения акта	Акт получил (подпись)	С актом ознакомлен, согласен (подпись)

Срок: 01.04.2019

Председатель:

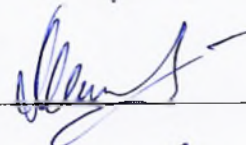
начальник управления имуществом комплексом  
(должность, подпись, расшифровка подписи)



Шарипова Р.Р.

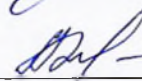
Члены комиссии:

начальник сектора по организации питания  
(должность, подпись, расшифровка подписи)



Метелева Л.Г.

ведущий специалист сектора по организации питания  
(должность, подпись, расшифровка подписи)



Пчелинцева А.А.