

Начальник управления  
имущественным комплексом  
департамента образования  
администрации города Перми  
/Р.Р.Шарипова/

25 июня 2020 года

МП

### Акт

## о результатах мониторинга организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в части проведения лабораторного контроля в 2019 году

На основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 13.03.2020 № СЭД-059-08-01-09-300 «О проведении мониторинга организации питания в части проведения лабораторного контроля и выполнения натуральных норм в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

#### Комиссия в составе:

**Председатель:** Метелева Л.Г. – начальник сектора по организации питания управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

#### Члены комиссии:

Шведова А.В. - ведущий специалист сектора по организации питания управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

Щелконогова Т.В. – начальник отдела образования Орджоникидзевского района департамента образования администрации города Перми

в период с 24.03.2020 до 20.04.2020 составили настоящий акт о мониторинге организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в части проведения лабораторного контроля в 2019 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, утвержденном приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 № 059-08-01-09-918 (далее – Положение).

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

**Проверяемый период:** январь 2019 – декабрь 2019

**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 31.12.2019 в городе Перми функционировало 112 МОУ (в 2018 – 129).

В течение 2019 года произошла реорганизация путем присоединения:

Район	МОУ, прекратившие свою деятельность вследствие реорганизации	МОУ, к которым произошло присоединение	Район	МОУ, прекратившие свою деятельность вследствие реорганизации	МОУ, к которым произошло присоединение
Д	34	44	К	70	14
	Мультипарк	Мастерград		71	Синтез
И	НШ-ДС 5	г.1	М	152 с ОБЗ, 155 с ОБЗ	ш-и 113
	100	3		27	119
	107	л.8		48, 49	Траектория
С	20 с ОБЗ	18 с ОБЗ	О	ш-и 1, 152 с ОБЗ	Ш-И 4
	9 с ОБЗ, 54 с ОБЗ	154 с ОБЗ		66	101

На момент сбора информации для мониторинга еще 7 МОУ реорганизовались путем присоединения МОУ: 72 к 25, 111 к 55, СОШ 1 к ЦО, 115 к 132, 140 к 122, 80 к 37, 88 к 131, поэтому данные по лабораторным испытаниям по СОШ 72, 111, СОШ 1, 115, 140, 80, 88 отнесены соответственно к СОШ 25, 55, ЦО, 132, 122, 37, 131.

Таким образом, мониторинг проводился по 105 МОУ.

### Организуют питание:

Район	Кол-во СОШ	ДОУ, которые питание организуют самостоятельно	Кол-во	ДОУ, в которых питание организуют сторонние организации	Кол-во
Д	12	Гимназия 31	1	Гимназия 4, 10, СОШ 25, 44, 55, ЭнергоПолис, 120, 146, Дуплекс, Мастерград, СОШ 18 с ОБЗ	11
И	14	СОШ 145	1	Гимназия 1, Лицей 3, 4, 8, СОШ 3, 91, 102, 108, 109, 122, 132, 136, ЦО	13
К	12	Гимназия 8, Ш-И 113 с ОБЗ	2	Гимназия 6, СОШ 1, 14, 63, 64, 65, 83, 87, 119, Синтез	10
Л	9	-	0	Гимназия 11, 17, Лицей 1, СОШ 2, 6, 7, 21, 28, 32	9
М	20	Гимназия 2, ПКШ 1	2	Гимназия 5, 7, Лицей 9, 10, СОШ 30, 47, Траектория, 50, 74, 114, 116, 118, 127, 133, 135, Точка, ШБиП, Город дорог	18

О	14	Гимназия 3, СОШ 37, 101, 131, ВСОШ 16, Ш-И 4	6	Лицей 5, СОШ 16, 24, 45, 79, 104, 123, 153	8
С	24	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 154 с ОВЗ	23
Всего	105		13		92

Гимназия 3 и СОШ 127 с 01.09.2019 года обучались на базе СОШ 24 и 101, Лицея 9, 114, 133, 135, поэтому протоколы лабораторных испытаний данных МОУ учитывались за 1 и 2 кварталы 2019 года.

## 2. Контроль безопасности и качества питания обучающихся

2.1. Протоколы лабораторных испытаний за 2019 год представили все МОУ (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 2019 году проведены в 58 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, обеспечившие проведение году всех необходимых лабораторных испытаний в 2019	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	Гимназия 4, Гимназия 10, 44, 55, Энергополис	47%	29%	42%
И	14	Гимназия 1, Лицей 3, Лицей 4, 3, 91, 102, 122, 145	60%	70%	57%
К	12	Гимназия 6, 63, 64, 65, 83, 119, СинТез	53%	47%	58%
Л	9	Гимназия 17, Лицей 1, 2, 21, 32	56%	78%	56%
М	20	Гимназия 2, Гимназия 7, Лицей 9, 30, 50, 74, 114, 116, 118, 127, 133, 135, Город дорог, ПКШ 1, Точка	35%	68%	75%
О	14	Лицей 5, СОШ 45, 79	58%	68%	21%
С	24	Гимназия 33, 12, 22, 60, 61, 76, 77, 81, 82, 93, 94, 96, 99, 124, Техно-школа	52%	64%	63%
Всего	105		51%	60%	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 2019 году проводились во всех МОУ, кроме ВСОШ 16, в которой питание организуется в форме буфета-раздаточной (в 2018 году – аналогично 2019 году, в 2017 году не представили ОСОШ 1).

3.2. Не соблюдена установленная периодичность проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в 6 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие соблюдение установленной периодичности проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	-	35%	18%	-
И	14	ЦО(3) (*)	20%	10%	7%
К	12	-	18%	12%	-
Л	9	-	22%	11%	-
М	20	-	32%	9%	-
О	14	-	26%	5%	-
С	24	Лицей 2(4), 9(1,2), 10(1,3,4), 134(3), Ш-И 85(1,3)	16%	12%	21%
Всего	105		24%	11%	6%

(\*) 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 15 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие соблюдение установленных объемов исследований проб готовых блюд в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	25(1)(*), 18 с ОВЗ(2,3), Мастерград(1)	35%	29%	25%
И	14	Лицей 8(1,2), 108(4), 132(3)	10%	5%	21%
К	12	14(1,3,4), 87(1,3), Ш-И 113(1,2,4)	18%	12%	25%
Л	9	28(3)	11%	-	11%
М	20	Лицей 10(1)	4%	-	5%
О	14	131(4), Ш-И 4(1, 3)	11%	-	14%
С	24	9(3), 36(1,2)	24%	20%	8%
Всего	105		16%	10%	14%

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

**3.4.** В протоколе, представленном Гимназией 11(1), зафиксировано превышение допустимых показателей по наличию опасной микрофлоры в пробах блюд (в 2018 году – СОШ 88(3), в 2017 году – СОШ 123, Лицее 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 или блюда из разных приемов пищи) в 22 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие объемы исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	Гимназия 31, 120, 146, 18 с ОВЗ	12 %	18 %	33 %
И	14	Лицей 8, 132, 136	5 %	5 %	21 %
К	12	Ш-И 113 с ОВЗ	6 %	12 %	8 %
Л	9	Гимназия 11, 6, 7	22 %	11 %	33 %
М	20	Гимназия 5, 47	9 %	9 %	10 %
О	14	24, 37, 101, 104, 123, 131, Ш-И 4 с ОВЗ	11 %	5 %	50 %
С	24	42, 154 с ОВЗ	8 %	4 %	8 %
Всего	105		9 %	9 %	21 %

*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 66 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, у которых имеются отклонения содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	Гимназия 4(1)(**), Гимназия 10(1), 25(3), 55(2), 120(2), Энергополис(1), Дуплекс(3)	24%	12%	58%
И	14	Лицей 3(1), Лицей 4(2), Лицей 8(4), 3(2), 91(3), 102(2), 108(1), 109(2), 122(1), 136(2), 145(1), ЦО(3)	20%	5%	86%
К	12	Гимназия 6(1), Гимназия 8(1), 14(3), 63(3), 64(2), 65(1), 83(1), 87(1), 119(2), Ш-И 113 с ОВЗ(7), СинТез(2)	6%	-	92%
Л	9	Лицей 1(1), 2(1), 6(1), 7(1), 21(2), 32(3)	-	-	67%
М	20	Гимназия 5(1), Гимназия 7(2), Лицей 10(1), 30(4), 47(2), 50(4), 74(1), 116(1), 118(2), ПКШ 1(2), Траектория(1), ШБиП(1)	39%	27%	60%
О	14	Лицей 5(2), 16(2), 45(2), 79(1), 123(2), 131(1), Ш-И 4(7)	26%	5%	50%
С	24	Гимназия 33(1), 9(1), 22(1), 36(2), 60(2), 61(1), 81(2), 82(1), 99(1), 154(4), Техно-школа(1)	24%	12%	46%
Всего	105		22%	10%	63%

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

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

**4.3.** СОШ 134, Гимназией 3 не представлены протоколы лабораторных исследований калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре

(в 2018 году – ОСОШ 1, ШБиП, 14 корп.1., в 2017 году – Мультипарк, ЦО, 14, 64, 50, 52, 123, Лицей 1, Лицее 10, ВСОШ 16, СОШ 155 с ОВЗ), 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.** Во всех ОУ проведены исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности (в 2018 году не проведены в ОСОШ 1, НШ-ДС 5, в 2017 году – в НШ-ДС с ОВЗ, Город дорог, ВСОШ 16).

**5.1.2.** Не соблюдены установленные объемы проведения исследования (менее 10 смывов) 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, в 2017 году – в 30, 42, 64, Город дорог, 118, 127, Техно-школе, Гимназии 4, Гимназии 7, Гимназии 11, Лицее 1, Лицее 8, ВСОШ 16).

**5.1.3.** **Обнаружено превышение показателей по наличию опасной микрофлоры в протоколах Гимназии 5** (в 2018 году не обнаружено, в 2017 году – 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.** Во всех ОУ проведены исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов (в 2018 году не проведены ОСОШ 1, НШ-ДС 152 с ОВЗ, Лицеом 10 корп.1, ЦО, в 2017 году – НШ-ДС 5, ЦО, 152 с ОВЗ, Город дорог, ВСОШ 16).

**5.2.2.** Не соблюдены объемы исследования (менее 10 смывов) в 10 МОУ: Гимназия 8, Лицей 8, Лицей 10, 1, 9, 16, 134, ШБиП, ВСОШ 16, 18 с ОВЗ (в 2018 году – в Гимназии 10 корп.2, 18 с ОВЗ, 70 корп.2, ШБиП, ВСОШ 16, Ш-И 1 с ОВЗ, в 2017 году – в 111, 3, 132, 140, 114, 118, 76, Техно-школе, Гимназии 4, Гимназии 7, Гимназии 11, Лицее 1, Лицее 9, Лицее 10, 155 с ОВЗ, ПКШ 1).

**5.2.3.** Во всех ОУ проведенные исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов соответствуют требованиям.

## **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 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	18 с ОВЗ, Дуплекс	6%	6%	17%
И	14	Лицей 8, 109	25%	5%	14%
К	12	-	24%	24%	-
Л	9	-	33%	-	-
М	20	Траектория	22%	9%	5%
О	14	131, ВСОШ 16, Ш-И 4 с ОВЗ	11%	5%	21%
С	24	41	12%	4%	4%
Всего	105		18%	8%	9%

**6.2. Пробы питьевой воды не соответствуют требованиям** в 3 МОУ: Гимназии 31, Лицее 1, СОШ 102 (в 2018 году – в СОШ 6, 7, 145, 152 с ОВЗ, в 2017 году – в 88, 152 с ОВЗ, 54 с ОВЗ, Гимназии 5).

### Выводы.

1. В 2019 году наблюдается снижение значения 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	2017 год	2018 год	2019 год	Динамика по сравнению с 2018 годом
1.	Количество МОУ	130	129	105	- 24
2.1.	Доля МОУ, которые провели лабораторные испытания	99 %	100 %	100 %	0 %
2.2.	Доля МОУ, обеспечивших проведение лабораторных испытаний в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающими качество и безопасность предоставленного питания	51%	60%	55%	- 5 %
3.	Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд				
3.1.	Доля МОУ, обеспечивших проведение микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в МОУ	99 %	100 %	100 %	0 %
3.2.	Доля МОУ, обеспечивших установленную периодичность проведения микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в МОУ	76%	89%	94%	+ 5 %
3.3.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение установленные объемы проведения микробиологических исследований проб готовых блюд	84%	90%	86%	- 4 %
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%	79%	- 12%
4.2.	Доля МОУ, подтвердивших содержание основных пищевых веществ или калорийности в блюде в установленных пределах 100%+/-5%	78%	90%	37%	- 53%
4.3.	Доля МОУ, обеспечивших контроль калорийности блюд и соответствия химического состава блюд рецептуре	92 %	97 %	98%	+ 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%	98%	100%	+ 2%
5.1.2.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение установленных объемы проведения исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности	90%	94%	94%	0 %
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%	100%	+ 3 %
5.2.2.	Доля МОУ, обеспечивших соблюдение объемов исследования смывов с предметов производственного окружения на наличие яиц гельминтов	87%	95%	90%	- 5 %
6.	Контроль за качеством питьевой воды				
6.1.	Доля МОУ, обеспечивших проведение исследования питьевой воды в полном объеме	82%	92%	91%	- 1 %
6.2.	Доля МОУ, обеспечивших качество питьевой воды	97 %	97 %	97 %	0 %

2. Контроль качества и безопасности питания подтверждены лабораторными исследованиями, выполненными в соответствии с требованиями нормативных документов, обеспечили 17 % МОУ, что на 36% ниже, чем 2018 году:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, подтвердившие качество и безопасность питания лабораторными исследованиями в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	44	41%	24%	8%



И	14	Гимназия 1	45%	70%	7%
К	12	-	53%	47%	-
Л	9	Гимназия 17	44%	56%	11%
М	20	Гимназия 2, Лицей 9, 114, 127, 133, 135, Город дорог, Точка	22%	50%	40%
О	14	-	47%	58%	-
С	24	12, 76, 77, 93, 94, 96, 124	36%	60%	29%
Всего	105		40%	53%	17%

3. Допущено только 1 отклонение от номенклатуры либо объемов лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, в 50 % МОУ, что на 24 % выше, чем в 2018 году:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, не обеспечившие установленные объемы по 1 исследованию из 7 в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	Гимназия 4, 10, 146, Мастерград, Энергополис	12%	35%	42%
И	14	Лицей 3, 4, 3, 91, 102, 122, 145	20%	10%	50%
К	12	Гимназия 6, 1, 63, 64, 65, 83, 119, Синтез	12%	18%	67%
Л	9	Лицей 1, СОШ 2, 21, 28, 32	33%	33%	56%
М	20	Гимназия 7, СОШ 30, 50, 74, 116, 118, ПКШ-1	30%	27%	35%
О	14	Гимназия 3, Лицей 5, СОШ 24, 37, 45, 79, 101, 104, 153	16%	21%	64%
С	24	Гимназия 33, Лицей 2, СОШ 22, 41, 42, 60, 61, 81, 82, 99, Техно-школа	32%	36%	46%
Всего	105		22%	26%	50%

4. Недостаточный контроль безопасности и качества питания выявлен в 60% МОУ (допущены отклонения, отраженные в пунктах 3, 4, 5, 6 акта):

Район	Кол-во МОУ	МОУ, в которых контроль качества и безопасности питания недостаточен в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	Гимназия 31, 25, 55, 120, Дуплекс	В акте за 2017 год данная категория МОУ не указана	24%	42%
И	14	108, 109, 132, 136, ЦО		5%	36%
К	12	Гимназия 8, СОШ 87		24%	17%
Л	9	СОШ 6, 7		11%	22%
М	20	СОШ 47, Траектория, ШБиП		18%	15%
О	14	Гимназия 3, 123		11%	14%
С	24	СОШ 10, 36, 154 с ОВЗ, Ш-И 85		4%	17%
Всего	105			13%	22%

5. Отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2019 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 10 % МОУ, что на 2 % выше, чем в 2018 году:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, в которых отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2019 году	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	18 с ОБЗ	18%	18%	8%
И	14	Лицей 8	20%	15%	7%
К	12	14, Ш-И 113 с ОБЗ	24%	12%	8%
Л	9	Гимназия 11	22%	-	-
М	20	Гимназия 5, Лицей 10	17%	5%	5%
О	14	16, 131, ВСОШ-16, Ш-И 4 с ОБЗ	21%	11%	29%
С	24	9, 134	12%	-	8%
Всего	105		18%	8%	10%

6. Зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2017, 2018 и 2019 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 2 МОУ:

Район	Кол-во МОУ	МОУ, в которых зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2017, 2018 и 2019 годах	2017 год	2018 год	2019 год
Д	12	-	6%	6%	-
И	14	-	-	10%	-
К	12	14	-	6%	8%
Л	9	-	-	-	-
М	20	Гимназия 5	13%	-	5%
О	14	ВСОШ 16	5%	5%	7%
С	24	-	-	-	-
Всего	105		4%	4%	3%

#### Предложения:

1. Руководителям МОУ, допустившим нарушение критерия эффективности организации питания в ДОУ «наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения» (п. 3.1.3. Положения), а именно: допустившим 3 и более нарушений СанПиН 2.4.5.2409-08, п.7.2. Приложения 2 Положения по номенклатуре, периодичности проведения лабораторных исследований или представивших протоколы, не подтверждающие безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания:

Район	№ образовательных учреждений
Д	18 с ОБЗ, Гимназия 31
И	Лицей 8
К	Ш-И 113 с ОБЗ
Л	Гимназия 11
М	Лицей 10

О	131, ВСОШ-16, Ш-И 4 с ОВЗ
С	-

1.1 проанализировать причины неисполнения требований СанПиН 2.4.5.2409-08, приказа начальника департамента образования от 24.09.2019 № 059-08-01-09-918 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.

Срок: 01.09.2020

## 2. Предупредить:

2.1. о недопустимости сокращения периодичности и объема лабораторных испытаний руководителей МОУ и, следовательно, выполнения критерия 3.1.3. эффективности организации питания в МОУ «наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения» руководителей следующих МОУ:

Район	МОУ, допустивших отклонение от объемов испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания
Д	Гимназия 31, 25, 120, 146, 18 с ОВЗ, Мастерград, Дуплекс
И	Лицей 8, 108, 109, 132, 136, ЦО
К	Гимназия 8, 1, 14, 87, Ш-И 113
Л	Гимназия 11, 6, 7, 28
М	Гимназия 5, Лицей 10, 47, ШБиП, Траектория
О	16, 24, 37, 101, 123, 131, 153, ВСОШ 16, Ш-И 4 с ОВЗ
С	Лицей 2, 9, 10, 36, 41, 42, 134, 154 с ОВЗ, Ш-И 85
Всего	

2.2. о необходимости осуществления контроля закладки продуктов питания согласно Положения (п.6.9. Приложения 2 «Примерная программа производственного контроля организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми) руководителей следующих МОУ:

Район	МОУ, у которых имеются отклонения содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой в 2019 году
Д	Гимназия 4, Гимназия 10, 25, 55, 120, Энергополис, Дуплекс
И	Лицей 3, Лицей 4, Лицей 8, 3, 91, 102, 108, 109, 122, 136, 145, ЦО
К	Гимназия 6, Гимназия 8, 14, 63, 64, 65, 83, 87, 119, Ш-И 113 с ОВЗ, СинГез
Л	Лицей 1, 2, 6, 7, 21, 32

М	Гимназия 5, Гимназия 7, Лицей 10, 30, 47, 50, 74, 116, 118, ПКШ 1, Траектория, ШБиП
О	Лицей 5, 16, 45, 79, 123, 131, Ш-И 4
С	Гимназия 33, 9, 22, 36, 60, 61, 81, 82, 99, 154 с ОВЗ, Техно-школа
Всего	

3. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности за неисполнение должностной инструкции руководителя (директора), а именно: пункта 3.2 в части обеспечения неукоснительного и своевременного выполнения правовых актов (приказов и распоряжений), пункта 3.95 в части создания необходимых условий для охраны здоровья обучающихся, в том числе для организации питания обучающихся, контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся директоров СОШ 9, 14, 16, 102, 134, Гимназии 5, Лицей 1, допустивших в 2017, 2018 и 2019 годах 3 и более нарушений требований по номенклатуре и периодичности проведения лабораторных исследований или представление протоколов, не подтверждающих безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания.

4. Вновь назначенному руководителю СОШ ШБиП, а также руководителям МОУ Мастерград, 18 с ОВЗ, ЦО, Лицей 8, 113 с ОВЗ, Траектория, Ш-И 4 с ОВЗ, 154 с ОВЗ, к которым присоединены соответственно МОУ Мультипарк, 20 с ОВЗ, ОСОШ 1, СОШ 107, НШ-ДС 152 с ОВЗ, 155 с ОВЗ, 48, 49 (слияние), Ш-И 1 с ОВЗ, 152 с ОВЗ, 9 с ОВЗ, 54 с ОВЗ, допустившие нарушения организации питания и указанные в данном акте, взять на особый контроль вопросы организации питания в указанных учреждениях.

## 2. Руководителям всех МОУ:

2.1. 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

**Председатель:**

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

**Члены комиссии:**

ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом комплексом  
департамента образования администрации города Перми  
Шведова А.В. \_\_\_\_\_

начальник отдела образования Орджоникидзевского района  
департамента образования администрации города Перми  
Щелконогова Т.В. \_\_\_\_\_