



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ГИМНАЗИЯ №33» г.ПЕРМИ

П Р И К А З

17.03.2021

059-08/56-01-03/4-48

**Об утверждении «Положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33»» г. Перми**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Правительства Пермского края от 02 июля 2020 г. № 482-п «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из Бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации горячего бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях», на основании Положения о департаменте образования администрации города Перми, утвержденного решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. № 224, на основании приказа, утвержденного начальником департамента образования администрации города Перми от 24 сентября 2019 г. № 059-08-01-09-918 (в ред. от 29.09.2020 № 059-08-01-09-815), в целях обеспечения надлежащей организации питания обучающихся и работников гимназии, создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Считать утратившим силу с 17.03.2021г. действие Положения «Об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33» г. Перми», утвержденного приказом СЭД № 059-08/56-01-03/4-249 от 10.11.2020г.

2. Утвердить и ввести в действие с 17.03.2021г. «Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33» г. Перми» (Приложение 1).

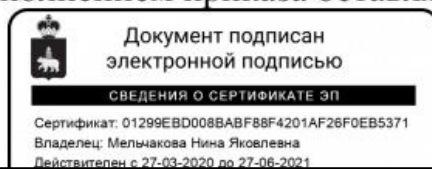
3. Утвердить программу производственного контроля организации питания (Приложение 2).

4. Приказ вступает в силу с даты его подписания и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 01 сентября 2020г.

5. Заместителю директора по АХЧ Старовойтовой А.В. обеспечить ознакомление всех заинтересованных лиц с настоящим приказом.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель ОО:



Н.Я. Мельчакова



## Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом СЭД № 059-08/56-01-03/4-48 от 17.03.2021г.

МАОУ «Гимназия № 33»  
г.Перми

### **Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33» г. Перми**

#### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33» г. Перми (далее - МАОУ «Гимназия №33» г. Перми ), (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми» по графику, утвержденному директором МАОУ «Гимназия №33» г. Перми » (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным – 24-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , согласованными директором МАОУ «Гимназия №33»г. Перми.

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным директором МАОУ «Гимназия №33»г. Перми.

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – льготные категории обучающихся).

1.6. Обеспечение питанием в МАОУ «Гимназия № 33»г.Перми » осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.



## Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и дет-

ства в Пермском крае»,

постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»,

постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»,

приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ»,

приказ начальника департамента образования «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях» на текущий учебный год,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация

2.5. Администрация МАОУ «Гимназия №33» г. Перми\_ совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания



обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №33» г. Перми :

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

2.6.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №33» г. Перми со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.5. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **II. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми**

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МАОУ «Гимназия №33» г. Перми и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МАОУ «Гимназия №33» г. Перми на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

## **III. Осуществление контроля за организацией питания**

4.1. Руководитель МАОУ «Гимназия №33» г. Перми » приказом назначает



из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «Гимназия №33»г. Перми в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАОУ «Гимназия №33»г. Перми.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Руководитель МАОУ «Гимназия №33»г. Перми утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в гимназии в части организации питания;

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАОУ «Гимназия №33»г. Перми.

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в МАОУ «Гимназия №33»г. Перми создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «Гимназия №33»г. Перми.



## Приложение 2

к Положению  
по организации питания  
обучающихся в МАОУ  
«Гимназия № 33» г. Перми

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля организации питания в**  
**Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия №33»**  
**г. Перми , ул. Н.Островского 68.**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу / 1 раз в год	Справка
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	Справка
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	Справка
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	Справка
1.5.	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных	ежедневно	Отметка в журнале контроля



1	2	3	4
	путей		
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
2.3.	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	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля





1	2	3	4
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
2.9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке	Акт
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	1 раз в год к приемке	Акт
3.4.	Столовая обеспечена:		

1	2	3	4
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля
<b>4. Оборудование моечных</b>			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 раз в год к приемке	Отметка в журнале контроля
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	1 раз в год к приемке	Акт
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	Отметка в журнале
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	Отметка в журнале
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции,	1 раз в квартал	Отметка в журнале



1	2	3	4
	дератизации проводятся		контроля
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	Отметка в журнале контроля
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля
<b>6. Рацион питания</b>			
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	1 раз в год	Отметка в журнале контроля
6.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1 раз в год	Отметка в журнале контроля ка
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	ежедневно	Отметка в журнале контроля
6.4.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в месяц	Отметка в журнале
6.5.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют приложению 9	ежедневно	Отметка в журнале
6.6.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно	Отметка в журнале
6.7.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])	ежедневно	Отметка в журнале контроля
6.8.	Проведение дополнительной витаминизации	1 раз в месяц	Отметка в



1	2	3	4
	(С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		журнале контроля
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	Справка
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (2 раза 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; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	Акты о лабораторных исследованиях
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно	Отметка в журнале контроля
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
	обеспечение достаточного количества чистой посуды		
	наличие промаркированных подносов для		

1	2	3	4
	чистой и использованной посуды		
	замена кипяченой воды каждые 2 часа		
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал	Отметка в журнале контроля



Лист согласования к документу № 059-08/56-01-03/4-48 от 17.03.2021

Инициатор согласования: Мельчакова Н.Я. Директор (Администрация города Перми)

Согласование инициировано: 17.03.2021 13:53

Краткое содержание: Об утверждении «Положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 33»» г. Перми

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания/Комментарии
1	Мельчакова Н.Я.		ЭП Подписано 17.03.2021 13:57	-