УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 № 1365

г. Белореченск

Об организации питания обучающихся образовательных организаций муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в 2025-2026 учебном году

С целью организации полноценного и сбалансированного питания обучающихся образовательных организаций муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края, на основании СанПиН 2.3/2.43590-20, п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителям общеобразовательных организаций:

1.1. Организовать питание обучающихся 7-11 лет, 12 лет и старше, в соответствии с примерными цикличными меню (горячих завтраков, обедов и полдников) разработанных для обучающихся в образовательных организациях с 01 сентября 2025 года.

1.2. Взять под личный контроль организацию питания в образовательных организациях.

1.3. Взять под личный контроль выполнение меню в образовательных организациях.

1.4. Активировать проведение информационно - разъяснительной работы о необходимости получения обучающимися двухразового сбалансированного питания в образовательных организациях за родительскую плату.

1.5. Назначить ответственного по организации питания в образовательных организациях.

1.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденные меню в соответствии с цикличным меню по возрастным категориям, в которых указываются сведения: название блюда, масса порции, белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность и стоимость блюд.

1.7. Данный приказ разместить на сайтах образовательных организаций.

2. Руководителю ООО Вита-Лайн:

2.1. Осуществлять регулярный контроль за организацией питания обучающихся, в том числе, за счет родительской платы, не реже одного раза в квартал.

2.2.Обеспечить своевременный подвоз качественных продуктов питания для организации питания обучающихся (по заявкам общеобразовательных организаций).

2.3. Оказывать своевременную методическую помощь ответственным за организацию питания школьников, школьным поварам в оформлении и ведении нормативной документации по питанию согласно СанПиН 2.3/2.43590-20.

4. Приказ вступает в силу с 01 сентября 2025 года.

5. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности начальника
управления образованием администрации
муниципального образования
Белореченский район Т.А. Лопатько

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 01.04.2025 № 455

г. Краснодар

Об утверждении нормативов стоимости питания отдельных категорий обучающихся на 2026 – 2028 годы

В соответствии с Законом Краснодарского края от 15 декабря 2004 г. № 805-КЗ "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края отдельными государственными полномочиями в области социальной сферы", руководствуясь постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить нормативы обеспечения бесплатным питанием на 2026 – 2028 годы из расчета стоимости набора продуктов питания на одного обучающегося:

1) для обеспечения одноразовым бесплатным горячим питанием обучающихся 1 – 4-х классов в частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края и осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации:

на 2026 год – 116,80 рублей;

на 2027 год – 121,40 рубль;

на 2028 год – 126,30 рублей;

2) для обеспечения бесплатным горячим питанием детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях:

одноразовым бесплатным горячим питанием детей-инвалидов, обучающихся в 1 – 4-х классах в муниципальных общеобразовательных организациях:

на 2026 год – 116,80 рублей;

на 2027 год – 121,40 рубль;

на 2028 год – 126,30 рублей;

двухразовым бесплатным горячим питанием детей-инвалидов, обучающихся в 5 – 12-х классах в муниципальных общеобразовательных организациях:

на 2026 год – 236,20 рублей;

на 2027 год – 245,60 рублей;

на 2028 год – 255,50 рублей;

3) для обеспечения одноразовым бесплатным питанием учащихся из многодетных семей (за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающих основное общее и среднее общее образование) в муниципальных общеобразовательных организациях:

на 2026 год – 137,80 рублей;

на 2027 год – 143,30 рубля;

на 2028 год – 149,00 рублей.

2. Отделу финансового обеспечения муниципальных образований края управления межбюджетных отношений и государственного заказа (Крышка Е.С.) довести настоящий приказ до сведения органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края, осуществляющих управление в сфере образования.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра образования и науки Краснодарского края Бурдейную С.Е.

4. Приказ вступает в силу со дня его подписания и применяется к правоотношениям, возникающим при составлении и исполнении бюджета Краснодарского края, начиная с бюджета на 2026 год и на плановый период 2027 и 2028 годов.

Заместитель министра С.Е. Бурдейная

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 09.09.2025 г. № 1452

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 29.08.2025 г. №1379 «О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №823 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимание заключенные контракты по итогам открытого конкурса в электронной форме на «Оказание услуг по организации горячего питания учащихся из многодетных семей (за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающих основное общее и среднее общее образование)» в бюджетных учреждениях, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 29.08.2025 г. №1379 «О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №823 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам

начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в новой редакции:

«1.Утвердить стоимость одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 9 сентября по 31 декабря 2025 года

возрастная группа	стоимость и источник финансирования	1 смена обед, 2 смена обед
5-11 классы	стоимость питания в том числе:	139,37 рублей
	стоимость набора продуктов за счет средств бюджета Краснодарского края	123,98 рублей
	стоимость услуги по приготовлению пищи за счет средств бюджета Краснодарского края	15,39 рублей

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1379

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №823 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимание решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №823 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район

Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в новой редакции:

«1.Утвердить стоимость одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года

возрастная группа	стоимость и источник финансирования	1 смена обед, 2 смена обед
5-11 классы	стоимость питания в том числе:	154,00 рублей
	стоимость набора продуктов за счет средств бюджета Краснодарского края	137,00 рублей
	стоимость услуги по приготовлению пищи за счет средств бюджета Краснодарского края	17,00 рублей

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №823 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2. Утвердить стоимость одноразового бесплатного питания учащихся из многодетных семей за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, детей граждан участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года

возрастная группа	стоимость и источник финансирования	1 смена обед, 2 смена обед
5-11 классы	стоимость питания в том числе:	153,90 рублей
	стоимость набора продуктов за счет средств бюджета Краснодарского края	136,90 рублей
	стоимость услуги по приготовлению пищи за счет средств бюджета Краснодарского края	17,00 рублей

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1344

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №821 «Об утверждении стоимости бесплатного питания учащихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимание решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №821 «Об утверждении стоимости бесплатного питания учащихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в новой редакции:

«1.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость двухразового бесплатного питания учащихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район.

1.1.Первый прием пищи учащихся 1-4 классов (первая смена – завтрак, вторая смена – обед) осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

1.2.Второй прием пищи (первая смена – обед, вторая смена – полдник) учащимися 1-4 классов осуществляется в соответствии с постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 22 июня 2017 г. №466 (в редакции постановления Губернатора Краснодарского края от 14.02.2023 г. № 64).

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому
1-4 классы	стоимость питания, в том числе:	108,00 руб.	144,00 руб.	252,00 руб.	144,00 руб.	108,00 руб.	252,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	100,00 руб.	127,00 руб.	227,00 руб.	127,00 руб.	100,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	100,00 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.	108,80 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.
	стоимость набора продуктов краевой, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	108,80 руб.	208,80 руб.	0,00 руб.	100,00 руб.	208,80 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	18,20 руб.	18,20 руб.	18,20 руб.	0,00 руб.	18,20 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.	25,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	25,00 руб.

1.3.Первый и второй прием пищи учащихся 5-11 классов (первая смена – завтрак, обед, вторая смена-обед, полдник) осуществляется в соответствии с постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 22 июня 2017 г. № 466 (в редакции постановления Губернатора Краснодарского края от 14.02.2023 г. № 64).

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому
5-11 классы	стоимость питания, в том числе	110,00 руб.	154,00 руб.	264,00 руб.	154,00 руб.	110,00 руб.	264,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	102,00 руб.	137,00 руб.	239,00 руб.	137,00 руб.	102,00 руб.	239,00 руб.
	стоимость набора продуктов, краевой, муниципальный бюджет.	102,00 руб.	105,60 руб.	207,60 руб.	105,60 руб.	102,00 руб.	207,60 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет	0,00 руб.	31,40 руб.	31,40 руб.	31,40 руб.	0,00 руб.	31,40 руб.

	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.	25,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	25,00 руб.

1.4.Учащимся 1- 11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни. Денежная компенсация формируется из суммы стоимости первого и второго приема пищи с учетом стоимости по приготовлению пищи.

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №821 «Об утверждении стоимости бесплатного питания учащихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость двухразового бесплатного питания учащихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район.

2.1.Первый прием пищи учащихся 1-4 классов (первая смена – завтрак, вторая смена – обед) осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

2.2.Второй прием пищи (первая смена – обед, вторая смена – полдник) учащимися 1-4 классов осуществляется в соответствии с постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 22 июня 2017 г. №466 (в редакции постановления Губернатора Краснодарского края от 14.02.2023 г. № 64).

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому
1-4 классы	стоимость питания, в том числе:	107,96 руб.	143,92 руб.	251,88 руб.	143,92 руб.	107,96 руб.	251,88 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	99,96 руб.	126,92 руб.	226,88 руб.	126,92 руб.	99,96 руб.	226,88 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	99,96 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.	108,84 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.
	стоимость набора продуктов краевой, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	108,84 руб.	208,80 руб.	0,00 руб.	99,96 руб.	208,80 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	18,08 руб.	18,08 руб.	18,08 руб.	0,00 руб.	18,08 руб.

	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.	25,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	25,00 руб.

2.3.Первый и второй прием пищи учащихся 5-11 классов (первая смена – завтрак, обед, вторая смена-обед, полдник) осуществляется в соответствии с постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 22 июня 2017 г. № 466 (в редакции постановления Губернатора Краснодарского края от 14.02.2023 г. № 64).

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому
5-11 классы	стоимость питания, в том числе	109,90 руб.	153,90 руб.	254,00 руб.	153,90 руб.	109,90 руб.	254,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	101,90 руб.	136,90 руб.	235,00 руб.	136,90 руб.	101,90 руб.	235,00 руб.
	стоимость набора продуктов, краевой, муниципальный бюджет.	101,90 руб.	105,70 руб.	207,60 руб.	105,70 руб.	101,90 руб.	207,60 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет	0,00 руб.	31,20 руб.	27,40 руб.	31,20 руб.	0,00 руб.	27,40 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.	19,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	19,00 руб.

2.4.Учащимся 1- 11 классов с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни. Денежная компенсация формируется из суммы стоимости первого и второго приема пищи с учетом стоимости по приготовлению пищи.

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1346

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №820 «Об утверждении стоимости бесплатного питания детей граждан участников специальной военной операции получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимания решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №820 «Об утверждении стоимости бесплатного питания детей граждан участников специальной военной операции получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в следующей редакции:

«1.Утвердить стоимость двухразового бесплатного питания детей граждан, участников специальной военной операции, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года.

1.1.Первый прием пищи учащихся 1-4 классов (первая смена – завтрак, вторая смена – обед) осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

1.2.Второй прием пищи (первая смена – обед, вторая смена – полдник) учащимися 1-4 классов осуществляется в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Белореченский район от 28.02.2023 г. № 1005 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Белореченский район от 18 ноября 2022 г. № 1664 «Об организации горячего бесплатного двухразового питания детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район».

возрастная группа	источник финансирования	1 смена			2 смена		
		завтрак первый прием пищи	обед второй прием пищи	денежная компенсация обучающимся на дому	обед первый прием пищи	полдник второй прием пищи	денежная компенсация обучающимся на дому
1-4 классы	стоимость питания, в том числе:	108,00 руб.	144,00 руб.	227,00 руб.	144,00 руб.	108,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	100,00 руб.	127,00 руб.	227,00 руб.	127,00 руб.	100,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	100,00 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.	108,8 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	127,00 руб.	227,00 руб.	18,20 руб.	100,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.	0,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	0,00 руб.

1.3. Первый и второй прием пищи учащихся 5-11 классов (первая смена – завтрак, обед, вторая смена-обед, полдник) осуществляется в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Белореченский район от 28.02.2023 г. № 1005 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Белореченский район от 18 ноября 2022 г. № 1664 «Об организации горячего бесплатного двухразового питания детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район» за счет средств муниципального бюджета.

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому
5-11 классы	стоимость питания, в том числе:	110,00 руб.	154,00 руб.	239,00 руб.	154,00 руб.	110,00 руб.	239,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	102,00 руб.	137,00 руб.	239,00 руб.	137,00 руб.	102,00 руб.	239,00 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи	8,00 руб.	17,00 руб.	0,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	0,00 руб.

1.4.Учащимся 1- 11 классов, обучающимся на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни. Денежная компенсация формируется из суммы стоимости первого и второго приема пищи без учета стоимости по приготовлению пищи.

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №820 «Об утверждении стоимости бесплатного питания детей граждан участников специальной военной операции получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2.Утвердить стоимость двухразового бесплатного питания детей граждан, участников специальной военной операции, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года.

2.1.Первый прием пищи учащихся 1-4 классов (первая смена – завтрак, вторая смена – обед) осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

2.2.Второй прием пищи (первая смена – обед, вторая смена – полдник) учащимися 1-4 классов осуществляется в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Белореченский район от 28.02.2023 г. № 1005 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Белореченский район от 18 ноября 2022 г. № 1664 «Об организации горячего бесплатного двухразового питания детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район».

возрастная группа	источник финансирования	1 смена			2 смена		
		завтрак первый прием пищи	обед второй прием пищи	денежная компенсация обучающимся на дому	обед первый прием пищи	полдник второй прием пищи	денежная компенсация обучающимся на дому
1-4 классы	стоимость питания, в том числе:	107,96 руб.	143,92 руб.	226,88 руб.	143,92 руб.	107,96 руб.	226,88 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	99,96 руб.	126,92 руб.	226,88 руб.	126,92 руб.	99,96 руб.	226,88 руб
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	99,96 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.	108,84 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	126,92 руб.	226,88 руб.	18,08 руб.	99,96 руб.	226,88 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.	0,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	0,00 руб.

2.3. Первый и второй прием пищи учащихся 5-11 классов (первая смена – завтрак, обед, вторая смена-обед, полдник) осуществляется в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Белореченский район от 28.02.2023 г. № 1005 «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Белореченский район от 18 ноября 2022 г. № 1664 «Об организации горячего бесплатного двухразового питания детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район» за счет средств муниципального бюджета.

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому
5-11 классы	стоимость питания, в том числе:	109,90 руб.	153,90 руб.	238,80 руб.	153,90 руб.	109,90 руб.	238,80 руб.
	стоимость набора продуктов муниципальный бюджет:	101,90 руб.	136,90 руб.	238,80 руб.	136,90 руб.	101,90 руб.	238,80 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи	8,00 руб.	17,00 руб.	0,00 руб.	17,00 руб.	8,00 руб.	0,00 руб.

2.4.Учащимся 1 - 11 классов, обучающимся на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни. Денежная компенсация формируется из суммы стоимости первого и второго приема пищи без учета стоимости по приготовлению пищи.

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1380

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №824 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей, за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся детей граждан-участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимание решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №824 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей, за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся детей граждан-участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в новой редакции:

«1.Утвердить стоимость одноразового бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей, за исключением обучающихся по образовательным

программам начального общего образования, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся детей граждан-участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года

возрастная группа	стоимость и источник финансирования	денежная дотация
5-11 классы	из расчета 15,00 рублей на одного обучающегося в день за счет средств бюджета муниципального образования	15,00 рублей

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №824 «Об утверждении стоимости одноразового бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей, за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся детей граждан-участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2.Утвердить стоимость одноразового бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей, за исключением обучающихся по образовательным программам начального общего образования, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся детей граждан-участников специальной военной операции, получающих основное общее и среднее общее образование в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район в очной форме с 1 сентября по 31 декабря 2025 года

возрастная группа	стоимость и источник финансирования	денежная дотация
5-11 классы	из расчета 15,00 рублей на одного обучающегося в день за счет средств бюджета муниципального образования	15,00 рублей

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1348

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. № 822 «Об утверждении стоимости бесплатного питания детей-инвалидов (инвалидов), учащихся 1-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимания решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. № 822 «Об утверждении стоимости бесплатного питания детей-инвалидов (инвалидов), учащихся 1-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в следующей редакции:

«1.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость двухразового бесплатного питания детей-инвалидов (инвалидов), обучающихся 1-11 классов в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края.

1.1.Первый прием пищи учащихся 1-4 классов (первая смена – завтрак, вторая смена – обед) осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

1.2. Второй прием пищи (первая смена – обед, вторая смена – полдник) учащихся 1-4 классов осуществляется в соответствии с приказом МОНиМП Кк от 10.02.2022 г. № 274.

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги
1-4 классы	стоимость питания, в том числе:	108,00 руб.	144,00 руб.	227,00 руб.	144,00 руб.	108,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	100,00 руб.	127,00 руб.	227,00 руб.	127,00 руб.	100,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	100,00 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.	108,8 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.
	стоимость набора продуктов краевой бюджет.	0,00 руб.	108,80 руб.	104,40 руб.	0,0 руб.	100,00 руб.	104,40 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	18,20 руб.	122,6 руб.	18,20 руб.	0,00 руб.	122,6 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00руб.	17,00 руб.		17,00 руб.	8,00руб.	

1.3. Первый и второй прием пищи учащихся 5-11 классов (первая смена – завтрак, обед, вторая смена-обед, полдник) осуществляется в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Белореченский район от 12.08.2024 г. № 1012

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги
5-11 классы	стоимость питания, в том числе	110,00 руб.	154,00 руб.	239,00 руб.	154,00 руб.	110,00 руб.	239,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	102,00 руб.	137,00 руб.	239,00 руб.	137,00 руб.	102,00 руб.	239,00 руб.
	стоимость набора продуктов, краевой бюджет.	102,00 руб.	105,60 руб.	207,60 руб.	105,60 руб.	102,00 руб.	207,60 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет	0,00 руб.	31,40 руб.	31,40 руб.	31,40 руб.	0,00 руб.	31,40 руб.

	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.		17,00 руб.	8,00 руб.	

1.4.Учащимся 1- 11 классов, обучающимся на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни. Денежная компенсация формируется из суммы стоимости первого и второго приема пищи без учета стоимости по приготовлению пищи.

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. № 822 «Об утверждении стоимости бесплатного питания детей-инвалидов (инвалидов), учащихся 1-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость двухразового бесплатного питания детей-инвалидов (инвалидов), обучающихся 1-11 классов в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края.

2.1.Первый прием пищи учащихся 1-4 классов (первая смена – завтрак, вторая смена – обед) осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Второй прием пищи (первая смена – обед, вторая смена – полдник) учащихся 1-4 классов осуществляется в соответствии с приказом МОНиМП Кк от 10.02.2022 г. № 274.

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги
1-4 классы	стоимость питания, в том числе:	107,96 руб.	143,92 руб.	226,88руб.	143,92 руб.	107,96 руб.	226,88руб.
	стоимость набора продуктов всего:	99,96 руб.	126,92 руб.	226,88руб.	126,92 руб.	99,96 руб.	226,88руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	99,96 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.	108,84 руб.	0,00 руб.	0,00 руб.
	стоимость набора продуктов краевой бюджет.	0,00 руб.	108,84 руб.	104,40 руб.	0,00 руб.	99,96 руб.	104,40 руб.

	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	18,08 руб.	122,48 руб.	18,08 руб.	0,00 руб.	122,48 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00руб.	17,00 руб.		17,00 руб.	8,00руб.	

2.3. Первый и второй прием пищи учащихся 5-11 классов (первая смена – завтрак, обед, вторая смена-обед, полдник) осуществляется в соответствии с постановлением администрации муниципального образования Белореченский район от 12.08.2024 г. № 1012

возрастная группа	источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	денежная компенсация обучающимся на дому без учета стоимости услуги
5-11 классы	стоимость питания, в том числе	109,90 руб.	153,90 руб.	238,80 руб.	153,90 руб.	109,90 руб.	238,80 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	101,90 руб.	136,90 руб.	238,80 руб.	136,90 руб.	101,90 руб.	238,80 руб.
	стоимость набора продуктов, краевой бюджет.	101,90 руб.	105,70 руб.	207,60 руб.	105,70 руб.	101,90 руб.	207,60 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет	0,00 руб.	31,20 руб.	31,20 руб.	31,20 руб.	0,00 руб.	31,20 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.		17,00 руб.	8,00 руб.	

2.4.Учащимся 1- 11 классов, обучающимся на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни. Денежная компенсация формируется из суммы стоимости первого и второго приема пищи без учета стоимости по приготовлению пищи.

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1346

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. №819 «Об утверждении стоимости питания учащихся 5-11 классов, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимание решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский мунипальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №819 «Об утверждении стоимости питания учащихся 5-11 классов, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в следующей редакции:

«1.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость питания учащихся 5-11 классов (не имеющих льготные категории: дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды (инвалиды), дети граждан участников специальной военной операции, дети из многодетных и малообеспеченных семей), обучающихся в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края.

возрастная группа	источник финансирования	1 смена	2 смена
		завтрак	обед
5-11 классы (учащиеся не	стоимость питания, в том числе:	110,00 руб.	154,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего	102,00 руб.	137,00 руб.

имеющие льготных категорий)	стоимость услуги по приготовлению пищи	8,00 руб.	17,00 руб.

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. №819 «Об утверждении стоимости питания учащихся 5-11 классов, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1 сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2. Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость питания учащихся 5-11 классов (не имеющих льготные категории: дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды (инвалиды), дети граждан участников специальной военной операции, дети из многодетных и малообеспеченных семей), обучающихся в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края.

возрастная группа	источник финансирования	1 смена	2 смена
		завтрак	обед
5-11 классы (учащиеся не имеющие льготных категорий)	стоимость питания, в том числе:	109,90 руб.	153,90 руб.
	стоимость набора продуктов всего	101,9 руб.	136,90 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи	8,00 руб.	17,00 руб.

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г. № 1374

город Белореченск

О внесении изменений в приказ управления образованием от 06.05.2025 г. № 818 «Об утверждении стоимости бесплатного питания учащихся 1-4 классов, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1сентября по 31 декабря 2025 года»

Принимая во внимание решения заказчиков о закупке у единственного поставщика муниципальных автономных учреждений Белореченского муниципального района Краснодарского края (Приложение №1), заключаемых с единственным поставщиком, п р и к а з ы в а ю:

1. Пункт 1 приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. № 818 «Об утверждении стоимости бесплатного питания учащихся 1-4 классов, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1сентября по 31 декабря 2025 года», изложить в следующей редакции:

«1.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость бесплатного питания учащихся 1-4 классов, обучающихся в бюджетных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края.

возрастная группа	источник финансирования	1 смена	2 смена
		завтрак	обед
1-4 классы (учащиеся не имеющие льготных категорий)	стоимость питания, в том числе:	108,00 руб.	144,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	100,00 руб.	127,00 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	100,00 руб.	108,8 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	18,20 руб.

	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.

2. Внести в приказ управления образованием администрации муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края от 06.05.2025 г. № 818 «Об утверждении стоимости бесплатного питания учащихся 1-4 классов, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края с 1сентября по 31 декабря 2025 года» пункт 2:

«2.Утвердить с 1 сентября по 31 декабря 2025 года стоимость бесплатного питания учащихся 1-4 классов, обучающихся в автономных общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края.

возрастная группа	источник финансирования	1 смена	2 смена
		завтрак	обед
1-4 классы (учащиеся не имеющие льготных категорий)	стоимость питания, в том числе:	107,96 руб.	143,92 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	99,96 руб.	126,92 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	99,96 руб.	108,84 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	18,08 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	8,00 руб.	17,00 руб.

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 05.09.2025 № 1404

город Белореченск

Об организации и проведении мониторинга исполнения предписаний и устранения выявленных нарушений в ходе плановых контрольных (надзорных), профилактических мероприятий, проводимых территориальным отделом Управления Роспотребнадзора в Северском, Абинском, Крымском, Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ в 2025-2026 учебном году

На основании на основании протокола селекторного совещания № 18 от 17.06.2022 г., исполнения поручения руководителя Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю М.А. Потемкиной, решения Санитарно-противоэпидемической комиссии Белореченского района от 3.08.2023 г. п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Обеспечить проведение мониторинга исполнения предписаний и устранения выявленных нарушений в ходе плановых контрольных (надзорных), профилактических мероприятий, проводимых территориальным отделом Управления Роспотребнадзора территориального отдела управления Роспотребнадзора в Северском, Абинском, Крымском, Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ (далее ТОРПН) в 2025-2026 учебном году.

1.2.По результатам проверок предоставлять информацию по форме (Приложение 1) в электронном виде в формате Word и в формате сканкопии с реквизитами и подписью руководителя на электронный адрес as.okolot@mail.ru.

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 1
к приказу УО
от 05.09.2025 № 1404

Информация по результатам проверок ТО РПН
в течение 2025-2026 учебного года

1.При условии отсутствия проверок ТО РПН в течение четверти 2025-2026 учебного года по завершению 1 (2, 3, 4) четверти пишется официальное уведомительное письмо об отсутствии данных проверок.

2.При условии наличия проверок ТО РПН в течение 2025-2026 учебного года по завершению 1 (2, 3, 4) четверти пишется официальное уведомительное письмо о результатах проверок по форме предоставленной ниже.

	Выявленные нарушения	Срок устранения	Принимаемые меры (прописываются конкретные действия по устранению выявленных нарушений)

Предоставляются документы:

Сканкопия акта (предписания) контроля, профилактической проверки, заверенная руководителем ОО.

План устранения выявленных нарушений

Информацию предоставлять в 3-дневный срок после получения акта (предписания), в формате сканкопии с реквизитами и подписью руководителя на электронный адрес as.okolot@mail.ru.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 05.09.2025 № 1406

город Белореченск

О системе общественной оценки школьного питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края посредством размещения на сайте образовательной организации специального файла findex

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 21.06.2023 г. № 47-01-13-11544\23 «О рейтинге общественной оценки школьного питания», информации федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения Российской Федерации о рейтинге общественной оценки школьного питания посредством размещения на сайте образовательной организации специального файла findex, п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Провести оперативный контроль и обеспечить наличие информации, размещенной на сайте образовательной организации, по следующим критериям:

1) положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей на 2025-2026 учебный год (разместить до 05.09.2025);

2) формы интерактивного взаимодействия с родителями в 2025-2026 учебном году (ссылки);

3) наличие лечебных/диетических меню (обязательное размещение во всех школах, независимо от наличия детей данной категории);

4) наличие информации для родителей о здоровом питании (приложение 1 возможные варианты размещения информации);

1.2.Обеспечить в максимально короткие сроки размещение всей необходимой информации на сайтах образовательных организаций, используя Инструкцию по заполнению findex (Приложение 1), findex - пример заполнения (Приложение 2), findex-БЛАНК (Приложение 3).

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 1
к приказу УО
от 05.09.2025 № 1406

Инструкция по заполнению сведений для формирования рейтинга общественной оценки школьного питания

Сведения заполняются на приложенном бланке (файл **findex.xlsx**).

Заполненный файл размещается на сайте школы в подкаталоге **food**, используемом для публикации файлов меню фактического питания.

Поясняющий пример заполнения прилагается в файле «**findex - пример заполнения.xlsx**».

Указания по заполнению:

- В бланке данные вводят в ячейки, выделенные желтым цветом. Ячейки, не предназначенные для ввода, защищены от изменения
- Название школы и дату следует заполнить для различения информации в массиве данных всех школ. Дата вводится в формате ДД.ММ.ГГГГ
- При отсутствии того или иного документа (или файла) соответствующую ячейку не заполняют (не нужно вводить прочерк или фразу типа «отсутствует») – незаполненная ячейка означает «данные отсутствуют» или «документ/ресурс отсутствует».
- В тех разделах перечня, где предусмотрена возможность ввода нескольких ответов, следует заполнить позиции, использованные для данной школы. Например, если (по п.2) школа имеет как чат, так и форум, заполняют обе строки.
- В большинстве ячеек вводимые сведения указываются в виде интернет-ссылки (url), указывающей на соответствующий документ/ресурс на сайте школы. Лишь в некоторых предусмотрен текстовый ввод – в ячейках заголовка, телефона в п.2, вида меню в п.3, отметки в п.7. Не следует вводить вместо адресов реальных ресурсов поясняющие фразы («в разработке», «да», «нет», «отсутствует», «ведется в бумажном виде» и пр.)
- Следует вводить реальные данные о фактически доступных ресурсах («предоставляющий сведения несет ответственность за достоверность предоставляемых данных»). Получатель данных осуществляет проверку наличия сведения, отсутствующие или недоступные ресурсы будут трактоваться как их отсутствие. Наиболее простым способом ввода реальных/достоверных данных является копирование адреса ресурса из адресной строки браузера или с использованием «Копировать ссылку» в контекстном меню гиперссылки с сайта школы.

Примечания:

- При наличии на сайте нескольких файлов/ресурсов они могут быть указаны в нескольких строках соответствующей ячейки бланка. В файле

примера заполнения подобные случаи приведены в строках 20 и 26. В Excel для перевода строки в ячейке используют Alt+Enter

- При вводе интернет-ссылки (url) Excel выполняет ее формальную проверку и в случае, если введенная фраза соответствует правилам написания гиперссылок, выделяет ее цветом и подчеркиванием как гиперссылку. В примере заполнения подобные случаи приведены в строках 4, 7, 13, 22, 25. При многострочном вводе подобное преобразование не выполняется – что не является признаком ошибки ввода.
- Предоставленные (путем опубликования на сайте школы) данные могут со временем изменяться. Такие изменения школа может вводить по мере необходимости (указывая дату актуальности данных). ФЦМПО будет периодически считывать файлы findex.xlsx с сайтов школ и учитывать обновленные сведения.

По вопросам технической поддержки (в период опытной эксплуатации) следует обращаться:

- В чат https://t.me/+Tj9VZDX8Z8hjNjgy
- По емейл detsoft@mail.ru

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Школа СОШ 123

Перечень ресурсов раздела Питание

26.05.2023

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей	http://sch123.ru/food/pkkkp.pdf	*Интернет-ссылка на файл на сайте школы*
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	"Горячая линия"	(499)123-45-67	*Телефон, е-мейл и т.п.*
	Чат	https://t.me/+4zdUFO4mbDAxNjli	*Интернет-ссылка*
	Форум		*Интернет-ссылка*
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид	ОВЗ	*Например: антиаллергенное, диабетическое, безлактозное и т.п.*
	ссылка на файл меню	http://sch123.ru/food/tm-ovz.xlsx	*Интернет-ссылка*
	вид	аллергенное	
	ссылка на файл меню	http://sch123.ru/tipovie-menu/2021-2022/lechebnie/nii-pitanija/food/tm-allerg.pdf	*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты	http://www.1cp.ru/m/sm/index.php	*Интернет-ссылка*
	Файл с результатами	http://www.1cp.ru/m/mosov/opros_po_blyudam/index.php	*Ссылка на файл на сайте*
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте	http://sch123.ru/prav-pit/parents/materials	*Интернет-ссылка*
	Файл с информационными материалами		*(буклет, брошюра, листовка и т.п.)*
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок	http://sch123.ru/food/pkkkp.pdf	*Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц).Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья*
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке	http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153823.jpg http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153824.jpg http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153825.jpg	*Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)*
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд		
	20 % и менее	*	*Отметить "*" наиболее подходящий ответ (звездочкой или любым другим символом)*
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		

Пример заполнения

Школа

дд.мм.гггг

Перечень ресурсов раздела Питание

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей		*Интернет-ссылка на файл на сайте школы*
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	"Горячая линия"		*Телефон, е-мейл и т.п.*
	Чат		*Интернет-ссылка*
	Форум		*Интернет-ссылка*
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид		*Например: антиаллергенное, диабетическое, безлактозное и т.п.*
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		*Интернет-ссылка*
	Файл с результатами		*Ссылка на файл на сайте*
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте		*Интернет-ссылка*
	Файл с информационными материалами		*(буклет, брошюра, листовка и т.п.)*
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок		*Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц).Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья*
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке		*Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)*
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд		
	20 % и менее		*Отметить "+" наиболее подходящий ответ*
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 03.09.2025 № 1399

город Белореченск

Об утверждении Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края и организацией родительского контроля в 2025-2026 учебном году

С целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством школьного питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, п р и к а з ы в а ю:

1.Утвердить Положение, регламентирующее проведение мониторинга родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район (Приложение 1).

2.Руководителям общеобразовательных организаций:

2.1.Обеспечить проведение родительского контроля за организацией питания в подведомственных организациях в соответствии с Положением, регламентирующим проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район в 2025-2026 учебном году.

2.2.Организовать мониторинг проведения родительского контроля, обеспечить предоставление информации по итогам учебных четвертей в соответствии с Приложением 3 Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район.

2.3.Обеспечить предоставление информации по результатам мониторинга родительского контроля по завершению учебной четверти в

соответствии с инструкцией заполнения отчетной формы мониторинга родительского контроля (приложение 2).

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 1
к приказу УО
от 03.09.2025 № 1399

Положение, регламентирующее проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район

В соответствии с алгоритмом осуществления родительского контроля питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, утвержденного приказом управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 07.07.2022 года № 833/1 «Об утверждении нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, в соответствии с документами:

-Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации.

-Положением о Совете родительской общественности по организации питания обучающихся.

-Графиком посещения столовой (по форме Приложения 1 к «Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»).

-Положением о проведения родительского контроля.

-Листом ознакомления с правилами и порядком проведения родительского контроля.

Осуществляется родительский контроль в соответствии с Актом периодической внутренней проверки организации питания (Приложение 1). По завершению проверки родитель заполняет Акт, подписывает его и сдает ответственному по питанию в общеобразовательной организации. Ответственный по питанию регистрирует Акт как входящую корреспонденцию и обеспечивает выставление данного Акта на сайте файле findex общеобразовательной организации в разделе Питание в 5-дневный срок. По результатам четверти ответственный за организацию питания пишет обобщающую справку по результатам контроля по форме (Приложение 2).

По результатам четверти предоставляется информация о результатах мониторинга родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, по форме в управление образованием администрации муниципального образования Белореченский район (Приложение 3).

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 1 к положению

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО_____

Мною_____ «_____» _____20__ г.
_____
(ФИО полностью, контактный телефон)
проведена проверка организации питания в
_____ по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО)
основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля
Цель проверки: осуществление контроля за:
-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и цикличному меню;
-качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
-санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
-соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
-организацией приема пищи обучающимися;
-соблюдением графика работы столовой;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	

Выводы

Предложения

Представитель родительской общественности _____ подпись ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации _____ подпись ФИО телефон

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 2 к положению

Справка по результатам родительского контроля за организацией горячего питания в _____ за 1 (2,3,4) четверть

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 27.08.2024 г. № 1244 **«Об утверждении Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район и организацией родительского контроля в 2024-2025 учебном году»**

проведен мониторинг организации горячего питания в _____.

За период первой четверти контроль провели - _____ родителей.
(кол-во)

На основании проверки предоставлено_____ Актов периодической
(кол-во)

внутренней проверки организации питания, выставлено на сайте ОО _____
(кол-во)

Выявлены следующие несоответствия нормам, требованиям организации питания обучающихся:

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам *(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)	Результат на конец четверти (несоответствие устранено, будет устранен – дата)
1	Организация диетического питания		
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей		
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)		
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.		
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню		
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой		
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы		
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья		
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню		
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)		
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации		
12	Оценка несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)		
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися		
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению		
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)		
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)		
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря		

18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут		
21	**Указать сколько родителей приняли участие в проверках**		
22	**Сколько составлено актов на основании проверок**		
23	**Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО**		
24	**Сколько проанкетировано обучающихся**		
25	**Сколько проанкетировано родителей**		
26	**Сколько обращений, жалоб родителей на организацию питания школьников поступило за истекший период**		
27	**Сколько предостережений оформлено (письменных) в адрес поставщика в связи с неудовлетворенностью предоставляемой услугой (организацией питания школьников)**		

Осуществлена оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей). Проведено _____ (кол-во) анкетирований, по факту анкетирований составлено _____ (кол-во) справок, данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в _____ (кол-во) случаях.

Осуществлена оценка информирования родителей (законных представителей) о здоровом питании. Проведено _____ (кол-во) анкетирований, по факту анкетирований составлено _____ (кол-во) справок, данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в _____ (кол-во) случаях.

Осуществлена оценка реализации курса «Разговор о правильном питании» администрацией ОО. Проведено _____ (кол-во) проверок по результатам составлено справок _____ (кол-во) данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в _____ (кол-во) случаях.

Ответственный за организацию питания

_____ подпись ФИО телефон

дата

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 3 к положению

Мониторинг проведения родительского контроля за организацией горячего питания в ОО

Форма отчетности общеобразовательных организаций по итогам четверти

№п\п	Объект контроля	количество проведенных проверок	указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)
1	Организация диетического питания		
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей		
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)		
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.		
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню		
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой		
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы		
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья		
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню		
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)		
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации		
12	Оценка несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)		
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися		
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению		
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)		
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)		
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря		
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		
2021	Продолжительность перемен не менее 20 минут		
22	**Указать сколько родителей приняли участие в проверках**		
23	**Сколько составлено актов на основании проверок**		
24	**Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО**		
25	**Сколько проанкетировано обучающихся**		
26	**Сколько проанкетировано родителей**		
27	**Сколько обращений, жалоб родителей на организацию питания школьников поступило за истекший период**		
28	**Сколько предостережений оформлено (письменных) в адрес поставщика в связи с неудовлетворенностью предоставляемой услугой (организацией питания школьников)**		

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

от 05.09.2025 № 1405

город Белореченск

О разработке программы производственного контроля за организацией горячего питания школьников в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 13.08.2021 года № 47-01-13-17294\4 «О разработке программы производственного контроля», п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Обеспечить до 1 сентября 2025 года согласование программы производственного контроля в соответствии с пунктом 2.1 СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», основанную на принципах ХАССП (Приложение 1).

1.2.Разместить программу производственного контроля организации горячего питания на сайте подведомственной организации до 5 сентября 2025 года.

1.3.Предоставить информацию о разработке программы производственного контроля, основанной на принципах ХАСПП по форме (Приложение 2) в формате сканкопии с реквизитами и подписью руководителя на электронный адрес as.okolot@mail.ru.

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 2
к приказу УО
от 05.09.2025 № 1405

Информация о разработке программы производственного контроля, основанной на принципах ХАСПП

Наименование ОО	Дата разработки программы производственного контроля	Нормативный документ, утверждающий программу, его реквизиты	Действующая ссылка на размещение программы производственного контроля на сайте образовательной организации

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края Т.А. Лопатько

Приложение 1
к приказу УО
от _____ №_____

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

г. … 2025 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 1» (МБОУ «Школа № 1»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Иванов Иван Иванович, (000) 123-21-13	
Юридический адрес:	111555, г. Неизвестный, ул. Свободная, д. 70	
Фактический адрес:	114155, г. Неизвестный, ул. Свободная, д. 70	
Количество работников:	52 человека	
Количество обучающихся:	200 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 51777598554193	от 27.03.2008
ОГРН	1234567890352	
ИНН	3452346700	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2230	от 10.10.2010

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, … (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности … и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

• Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;

• Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

• ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;

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

• СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

• СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

• ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

• ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

• ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Иванов Иван Иванович	Директор	№34 от 20.08.2019
2.	Петров Петр Петрович	Зам. директора по АХЧ	№7 от 15.04.2019
3.	Сидоров Василий Васильевич	Зам. директора по УВР	№24 от 21.09.2019
4.	Белова Алена Анатольевна	Ответственный по питанию	№25 от 12.03.2018
5.			

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются ***принципы:***

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
(БГКП)			
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации**	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал **на основе централизованного заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа**:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»
Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:
- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

В данном разделе программы реализуются ***принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации https://fsa.gov.ru/, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - ***разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23***

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14

Приложения к разделу № 6.2.:

Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»
Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»
Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»
Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»
Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»
Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»
Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25*
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	*Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств*
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»*

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;
Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»
Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»
Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»
Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»
Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
б) за микроклиматом производственных помещений;
в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителем … на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.7.:

Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. *Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

В данном разделе реализуются ***принципы****:*

обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте … и в группах …. в мессенджерах – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*:

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
– общий вид готовой пищи;
– результаты определения массы готовых блюд;
– результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
– результаты определения температуры в воде моечных ванн;
– общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:
Приложение № 27 «Гигиенический журнал»
Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»
Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»
Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»
Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»
Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»
Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»
Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 20.08.2024 № 1196

город Белореченск

О разработке программы производственного контроля за организацией горячего питания школьников в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 13.08.2021 года № 47-01-13-17294\4 «О разработке программы производственного контроля», п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Обеспечить до 1 сентября 2024 года согласование программы производственного контроля в соответствии с пунктом 2.1 СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», основанную на принципах ХАССП (Приложение 1).

1.2.Разместить программу производственного контроля организации горячего питания на сайте подведомственной организации до 1 сентября 2024 года.

1.3.Предоставить информацию о разработке программы производственного контроля, основанной на принципах ХАСПП 1 сентября 2023 года по форме (Приложение 2) в формате сканкопии с реквизитами и подписью руководителя на электронный адрес oam66@mail.ru.

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район А.В. Стрижов

20.08.24 15:45

Приложение 2
к приказу УО
от _____ №_____

Информация о разработке программы производственного контроля, основанной на принципах ХАСПП

Наименование ОО	Дата разработки программы производственного контроля	Нормативный документ, утверждающий программу, его реквизиты	Действующая ссылка на размещение программы производственного контроля на сайте образовательной организации

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район А.В. Стрижов

Приложение 1
к приказу УО
от _____ №_____

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

г. … 2024 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 1» (МБОУ «Школа № 1»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Иванов Иван Иванович, (000) 123-21-13
Юридический адрес:	111555, г. Неизвестный, ул. Свободная, д. 70
Фактический адрес:	114155, г. Неизвестный, ул. Свободная, д. 70
Количество работников:	52 человека
Количество обучающихся:	200 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 51777598554193 от 27.03.2008
ОГРН	1234567890352
ИНН	3452346700
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2230 от 10.10.2010

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

Принцип 1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Принцип 3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Принцип 5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

Принцип 7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, … (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности … и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Иванов Иван Иванович	Директор	№34 от 20.08.2019
2.	Петров Петр Петрович	Зам. директора по АХЧ	№7 от 15.04.2019
3.	Сидоров Василий Васильевич	Зам. директора по УВР	№24 от 21.09.2019
4.	Белова Алена Анатольевна	Ответственный по питанию	№25 от 12.03.2018
5.			

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются ***принципы:***

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
(БГКП)			
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации**	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал **на основе централизованного заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа**:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»
Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

В данном разделе реализуются ***принципы****:*

обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте … и в группах …. в мессенджерах – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*:

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

В данном разделе программы реализуются ***принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации https://fsa.gov.ru/, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - ***разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23***

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14

Приложения к разделу № 6.2.:

Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»
Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»
Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»
Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»
Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»
Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»
Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продукгов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 20.08.2024 № 199

город Белореченск

О системе общественной оценки школьного питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район посредством размещения на сайте образовательной организации специального файла findex

На основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 21.06.2023 г. № 47-01-13-11544\23 «О рейтинге общественной оценки школьного питания», информации федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения Российской Федерации о рейтинге общественной оценки школьного питания посредством размещения на сайте образовательной организации специального файла findex, п р и к а з ы в а ю:

1.Руководителям образовательных организаций:

1.1.Провести оперативный контроль и обеспечить наличие информации, размещенной на сайте образовательной организации, по следующим критериям:

1) положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей на 2024-2025 учебный год (разместить до 1.09.2024);

2) формы интерактивного взаимодействия с родителями в 2024-2025 учебном году (ссылки);

3) наличие лечебных/диетических меню (обязательное размещение во всех школах, независимо от наличия детей данной категории);

4) проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию (обязательное размещение результатов входящего анкетирования, проведенного на презентации-дегустации блюд меню на летне-осенний период 2024-2025 учебного года);

5) наличие информации для родителей о здоровом питании (приложение 1 возможные варианты размещения информации);

6) информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей (до 1.09.2024 размещается итоговая справка по результатам родительского контроля, 6.09.2024 размещается результаты родительского контроля по итогам первой учебной недели);

7) оценка количества пищевых отходов или объема не съеденных блюд (до 1.09.2024 размещается итоговая справка по результатам родительского контроля по данному критерию, 6.09.2024 размещается результаты родительского контроля по итогам первой учебной недели).

1.3.Обеспечить в максимально короткие сроки размещение всей необходимой информации на сайтах образовательных организаций, используя Инструкцию по заполнению findex (Приложение 1), findex - пример заполнения (Приложение 2), findex-БЛАНК (Приложение 3).

2.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район А.В. Стрижов

Приложение 1
к приказу УО
от _____ №_____

Инструкция по заполнению сведений для формирования рейтинга общественной оценки школьного питания

Сведения заполняются на приложенном бланке (файл **findex.xlsx**).

Заполненный файл размещается на сайте школы в подкаталоге **food**, используемом для публикации файлов меню фактического питания.

Поясняющий пример заполнения прилагается в файле «**findex - пример заполнения.xlsx**».

Указания по заполнению:

- В бланке данные вводят в ячейки, выделенные желтым цветом. Ячейки, не предназначенные для ввода, защищены от изменения
- Название школы и дату следует заполнить для различения информации в массиве данных всех школ. Дата вводится в формате ДД.ММ.ГГГГ
- При отсутствии того или иного документа (или файла) соответствующую ячейку не заполняют (не нужно вводить прочерк или фразу типа «отсутствует») – незаполненная ячейка означает «данные отсутствуют» или «документ/ресурс отсутствует».
- В тех разделах перечня, где предусмотрена возможность ввода нескольких ответов, следует заполнить позиции, использованные для данной школы. Например, если (по п.2) школа имеет как чат, так и форум, заполняют обе строки.
- В большинстве ячеек вводимые сведения указываются в виде интернет-ссылки (url), указывающей на соответствующий документ/ресурс на сайте школы. Лишь в некоторых предусмотрен текстовый ввод – в ячейках заголовка, телефона в п.2, вида меню в п.3, отметки в п.7. Не следует вводить вместо адресов реальных ресурсов поясняющие фразы («в разработке», «да», «нет», «отсутствует», «ведется в бумажном виде» и пр.)
- Следует вводить реальные данные о фактически доступных ресурсах («предоставляющий сведения несет ответственность за достоверность предоставляемых данных»). Получатель данных осуществляет проверку наличия сведения, отсутствующие или недоступные ресурсы будут трактоваться как их отсутствие. Наиболее простым способом ввода реальных/достоверных данных является копирование адреса ресурса из адресной строки браузера или с использованием «Копировать ссылку» в контекстном меню гиперссылки с сайта школы.

Примечания:

- При наличии на сайте нескольких файлов/ресурсов они могут быть указаны в нескольких строках соответствующей ячейки бланка. В файле

примера заполнения подобные случаи приведены в строках 20 и 26. В Excel для перевода строки в ячейке используют Alt+Enter

- При вводе интернет-ссылки (url) Excel выполняет ее формальную проверку и в случае, если введенная фраза соответствует правилам написания гиперссылок, выделяет ее цветом и подчеркиванием как гиперссылку. В примере заполнения подобные случаи приведены в строках 4, 7, 13, 22, 25. При многострочном вводе подобное преобразование не выполняется – что не является признаком ошибки ввода.
- Предоставленные (путем опубликования на сайте школы) данные могут со временем изменяться. Такие изменения школа может вводить по мере необходимости (указывая дату актуальности данных). ФЦМПО будет периодически считывать файлы findex.xlsx с сайтов школ и учитывать обновленные сведения.

По вопросам технической поддержки (в период опытной эксплуатации) следует обращаться:

- В чат https://t.me/+Tj9VZDX8Z8hjNjgy
- По емейл detsoft@mail.ru

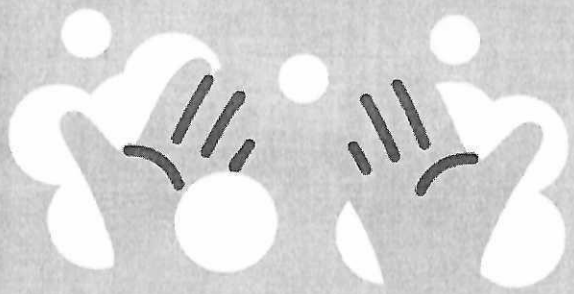
Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район А.В. Стрижов

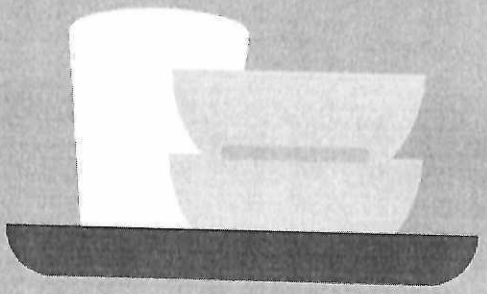
ПИРАМИДА ПИТАНИЯ



правила поведения в столовой:

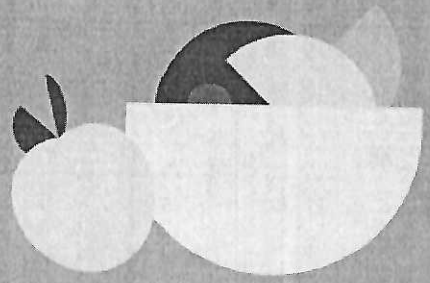
моем руки

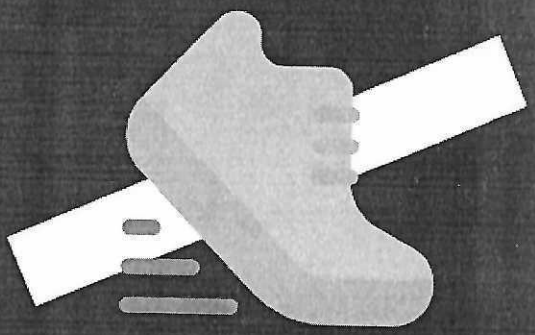




убираем за собой, задвигаем стулья

берем столько, сколько можем съесть

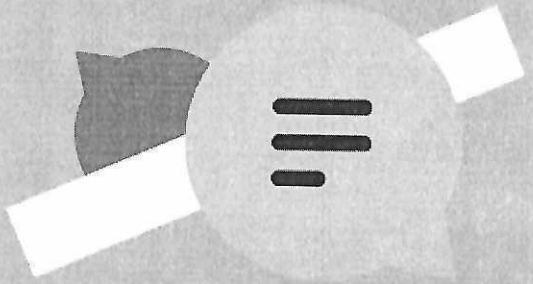




ходим, а не бегаем

говорим "Спасибо!" поварам





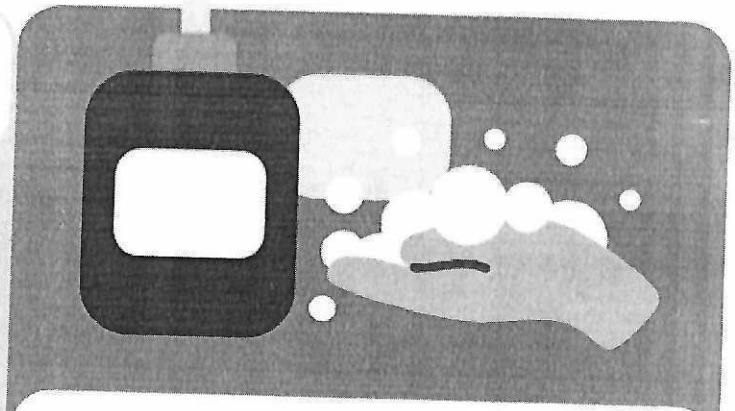
не разговариваем, когда едим

Проект разработан Студией дизайна образовательных пространств Design for School при методической поддержке ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

моем руки правильно: инструкция

1. смочи руки водой





2. нанеси мыло и вспень его

3. обработай мыльной пеной каждый участок кожи

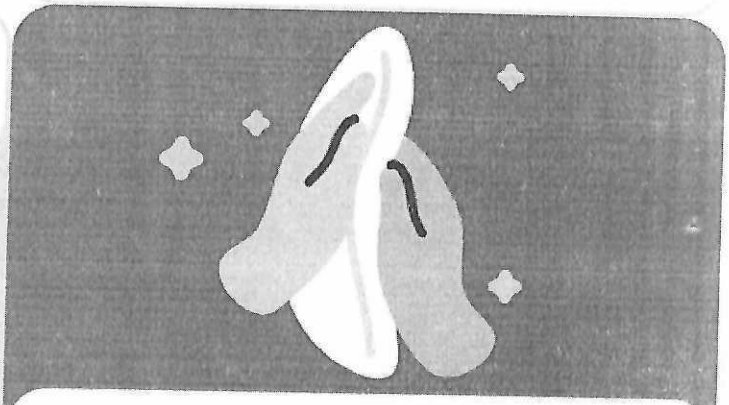




4. продолжай процедуру 30 секунд

5. смой пену





6. высуши руки одноразовым полотенцем

Проект разработан Студией дизайна образовательных пространств Design for School при методической поддержке ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

Инструкция по заполнению сведений для формирования рейтинга общественной оценки школьного питания

Сведения заполняются на приложенном бланке (файл **findex.xlsx**).

Заполненный файл размещается на сайте школы в подкаталоге **food**, используемом для публикации файлов меню фактического питания.

Поясняющий пример заполнения прилагается в файле «**findex - пример заполнения.xlsx**».

Указания по заполнению:

- В бланке данные вводят в ячейки, выделенные желтым цветом. Ячейки, не предназначенные для ввода, защищены от изменения
- Название школы и дату следует заполнить для различения информации в массиве данных всех школ. Дата вводится в формате ДД.ММ.ГГГГ
- При отсутствии того или иного документа (или файла) соответствующую ячейку не заполняют (не нужно вводить прочерк или фразу типа «отсутствует») – незаполненная ячейка означает «данные отсутствуют» или «документ/ресурс отсутствует».
- В тех разделах перечня, где предусмотрена возможность ввода нескольких ответов, следует заполнить позиции, использованные для данной школы. Например, если (по п.2) школа имеет как чат, так и форум, заполняют обе строки.
- В большинстве ячеек вводимые сведения указываются в виде интернет-ссылки (url), указывающей на соответствующий документ/ресурс на сайте школы. Лишь в некоторых предусмотрен текстовый ввод – в ячейках заголовка, телефона в п.2, вида меню в п.3, отметки в п.7. Не следует вводить вместо адресов реальных ресурсов поясняющие фразы («в разработке», «да», «нет», «отсутствует», «ведется в бумажном виде» и пр.)
- Следует вводить реальные данные о фактически доступных ресурсах («предоставляющий сведения несет ответственность за достоверность предоставляемых данных»). Получатель данных осуществляет проверку наличия сведения, отсутствующие или недоступные ресурсы будут трактоваться как их отсутствие. Наиболее простым способом ввода реальных/достоверных данных является копирование адреса ресурса из адресной строки браузера или с использованием «Копировать ссылку» в контекстном меню гиперссылки с сайта школы.

Примечания:

- При наличии на сайте нескольких файлов/ресурсов они могут быть указаны в нескольких строках соответствующей ячейки бланка. В файле примера заполнения подобные случаи приведены в строках 20 и 26. В Excel для перевода строки в ячейке используют Alt+Enter
- При вводе интернет-ссылки (url) Excel выполняет ее формальную проверку и в случае, если введенная фраза соответствует правилам написания гиперссылок, выделяет ее цветом и подчеркиванием как гиперссылку. В примере заполнения подобные случаи приведены в строках 4, 7, 13, 22, 25. При многострочном вводе подобное преобразование не выполняется – что не является признаком ошибки ввода.
- Предоставленные (путем опубликования на сайте школы) данные могут со временем изменяться. Такие изменения школа может вводить по мере необходимости (указывая дату актуальности данных). ФЦМПО будет периодически считывать файлы findex.xlsx с сайтов школ и учитывать обновленные сведения.

По вопросам технической поддержки (в период опытной эксплуатации) следует обращаться:

- В чат https://t.me/+Tj9VZDX8Z8hjNjgy
- По емейл detsoft@mail.ru

27 мая 2022 года Руководитель разработки Портнов Николай Михайлович

Школа СОШ 123

Перечень ресурсов раздела Питание

26.05.2023

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей	http://sch123.ru/food/pkkkp.pdf	*Интернет-ссылка на файл на сайте школы*
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	"Горячая линия"	(499)123-45-67	*Телефон, е-мейл и т.п.*
	Чат	https://t.me/+4zdUFO4mbDAxNjli	*Интернет-ссылка*
	Форум		*Интернет-ссылка*
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид	ОВЗ	*Например: антиаллергенное, диабетическое, безлактозное и т.п.*
	ссылка на файл меню	http://sch123.ru/food/tm-ovz.xlsx	*Интернет-ссылка*
	вид	аллергенное	
	ссылка на файл меню	http://sch123.ru/tipovie-menu/2021-2022/lechebnie/nii-pitanija/food/tm-allerg.pdf	*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		*Интернет-ссылка*
	Файл с результатами	http://www.1cp.ru/m/sm/index.php http://www.1cp.ru/m/mosov/opros_po_blyudam/index.php	*Ссылка на файл на сайте*
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте	http://sch123.ru/prav-pit/parents/materials	*Интернет-ссылка*
	Файл с информационными материалами		*(буклет, брошюра, листовка и т.п.)*
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок	http://sch123.ru/food/pkkkp.pdf	*Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц).Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья*
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке	http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153823.jpg http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153824.jpg http://sch123.ru/images/IMG_20220518_153825.jpg	*Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)*
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд		
	20 % и менее	*	*Отметить "*" наиболее подходящий ответ (звездочкой или любым другим символом)*
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		

Информационная безопасность

Школа

дд.мм.гггг

Перечень ресурсов раздела Питание

№	Наименование	Адрес на сайте школы	Примечание
1	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей		*Интернет-ссылка на файл на сайте школы*
2	Формы интерактивного взаимодействия с родителями		
	"Горячая линия"		*Телефон, е-мейл и т.п.*
	Чат		*Интернет-ссылка*
	Форум		*Интернет-ссылка*
3	Наличие лечебных/диетических меню		
	вид		*Например: антиаллергенное, диабетическое, безлактозное и т.п.*
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
	вид		
	ссылка на файл меню		*Интернет-ссылка*
4	Проведение регулярного анкетирования обучающихся и родителей по питанию		
	Ссылка на форму анкеты		*Интернет-ссылка*
	Файл с результатами		*Ссылка на файл на сайте*
5	Наличие информации для родителей о здоровом питании, размещенной на сайте образовательной организации		
	Ссылка на страницу мероприятия на сайте		*Интернет-ссылка*
	Файл с информационными материалами		*(буклет, брошюра, листовка и т.п.)*
6	Информация по результатам контрольных мероприятий с участием родителей.		
	Файл с результатами (актами) проверок		*Акты/протоколы проверок (не реже раза в месяц).Допустимы документы об участии родителей в регулярном бракераже блюд и сырья*
	Файл(ы) фото членов комиссии при проверке		*Фото членов комиссии в школьной столовой при проверке (jpeg, png)*
7	Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд		
	20 % и менее		*Отметить "+" наиболее подходящий ответ*
	30%		
	40%		
	50 % и более		
	Не ведется		

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – **таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25*
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	*Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств*
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»*

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;
Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»
Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»
Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»
Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»
Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

6.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
б) за микроклиматом производственных помещений;
в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителем … на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды

Приложения к разделу № 6.7.:

Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. *Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
– общий вид готовой пищи;
– результаты определения массы готовых блюд;
– результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
– результаты определения температуры в воде моечных ванн;
– общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:
Приложение № 27 «Гигиенический журнал»
Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»
Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»
Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»
Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»
Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»
Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»
Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».

Исполняющий обязанности
начальника управления образованием
администрации муниципального образования
Белореченский район

А.В. Стрижов