

**Приложение к регламенту  
проведения ведомственного  
контроля за организацией и  
качеством питания в  
муниципальных дошкольных и  
общеобразовательных  
учреждениях**

*Примерная форма*

**План-задание**

**Проведения ведомственного контроля за организацией и качеством питания в указывается соответствующее муниципальное дошкольное/общеобразовательное учреждение**

**Наименование субъекта проверки:** *указывается соответствующее муниципальное дошкольное/общеобразовательное учреждение.*

**Вид проверки:** *указывается плановая, внеплановая проверка.*

**Форма проверки:** *указывается выездная или камеральная (документальная) проверка.*

**Способ проведения проверки:** *указывается сплошная проверка, выборочная проверка.*

**Дата начала и окончания проверки:** *указывается дата начала и окончания проверки.*

**Проверяемый период:** *указывается проверяемый период.*

**Цель проверки:** проверка организации и качества питания воспитанников в указывается соответствующее муниципальное дошкольное/общеобразовательное учреждение выявление проблемных вопросов при организации питания детей и подростков.

**I. Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.**

**Ответственные:**

*-специалист отдела образовательно-воспитательной и кадровой работы*

*-специалист отдела по организации всеобуча и поддержки талантливых детей*

1.1. Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее деятельность образовательных организаций по организации питания детей и подростков:

- положение об организации питания;
- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;
- приказ о льготном питании;
- приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);
- приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
- приказ о режиме работы столовой;
- приказ о режиме работы пищеблока ( когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);
- приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

## **II. Система осуществления закупок продуктов питания муниципальными образовательными организациями.**

### ***Ответственные***

*-начальник отдела прогнозирования и анализа бюджетного процесса*

2.1 Осуществление контроля наличия в контрактах (договорах), заключенных муниципальными образовательными организациями на поставку пищевой продукции обязательных требований предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» к содержанию контрактов (договоров), заключенных по результатам осуществления процедур закупки (условие об ответственности поставщика за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств, предусмотренных контрактом, о порядке и сроках оплаты товара, о порядке и сроках осуществления заказчиком приемки поставленного товара в части соответствия их количества, комплектности,

объема требованиям, установленным контрактом, а также о порядке и сроках оформления результатов такой приемки и т. д.).

2.2 Осуществление контроля результатов, предусмотренных контрактами (договорами) на поставку пищевой продукции, в том числе:

- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемого товара, в случае, если в соответствии с законодательством Российской Федерации установлены требования к таким товарам (сертификаты соответствия техническому регламенту таможенного союза, сертификаты качества, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки и т. д.);

- наличие документов, подтверждающих приемку поставленного товара (товарные накладные, акты приема-передачи товара, акты приемочной комиссии и т.д.);

- соответствие наименования товара, товарного знака (при наличии), производителя товара, а также функционального назначения, фасовки и упаковки принятого заказчиком товара, указанным в контракте (договоре);

- наличие документов, подтверждающих факт поставки некачественного, фальсифицированного товара в муниципальное образовательное учреждение;

- наличие документов, подтверждающих факт возврата некачественного фальсифицированного товара поставщику;

- применение права расторжения контракта в одностороннем порядке, по решению суда в связи с нарушением поставщиками условий исполнения контракта, а также применение к недобросовестным поставщикам штрафных санкций.

### **III. Организация питания детей и подростков в муниципальных учреждениях.**

#### ***Ответственные:***

*-специалист отдела образовательно-воспитательной и кадровой работы*

*-специалист отдела по организации всеобуча и поддержки талантливых детей*

3.1 Создание условий для организации питания в образовательных организациях:

- наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения;

-наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам(два комплекта), организация проверки весов, наличие приборов для измерения температуры, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;

-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);

-санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);

-питание обучающихся в субботние дни (охват питание, источники финансирования);

-обеспечение интервалов между приемами пищи ( не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов).

### 3.2 Система контроля качества питания :

-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;

-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;

-деятельность комиссии по приему продуктов питания, ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ;

-обеспечение требований к организации питьевого режима;

- участие медицинских работников в контроле за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых

поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей;  
ведение ведомости контроля питания; контроль витаминизации блюд ;оценка качества блюд

- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции, соблюдение Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области, утвержденного постановлением Правительства Белгородской области от 09 ноября 2015 года №399-пп.

-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;

-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.

### 3.3 Соблюдение требований СанПиН:

-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем и руководителем территориального органа Роспотребнадзора;

-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;

-наличие технологических карт;

-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.

## **IV. Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:**

### ***Ответственные***

*-начальник отдела бюджетного процесса, бухгалтерского учета и отчетности*

-источники финансирования питания

-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;

-ведение табеля ежедневного учета питающихся;

-средняя стоимость питания в день на 1 человека;

-организация питания льготных категорий обучающихся;

-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости.