

**Справка**  
**о результатах мониторинга организации питания в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, в части проведения лабораторного контроля в 2020 году**

**Основание проведения мониторинга:** п.6.8 плана проведения контрольных мероприятий департамента образования администрации города Перми на 2021 год, утвержденного приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 04.12.2020 № 059-08-01-09-1102

**Объекты мониторинга:** подведомственные муниципальные образовательные учреждения города Перми, имеющие группы для детей дошкольного возраста (далее – ДОУ)

**Предмет мониторинга:** протоколы лабораторных испытаний проб готовых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, смывов с предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами, в соответствии с номенклатурой лабораторных исследований, указанной в Положении об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста, утвержденном приказом начальника департамента образования от 12.09.2019 № 059-08-01-09-843 (в ред. от 19.02.2021 № 059-08-01-09-175) (далее – Положение)

**Проверяемый период:** январь 2020 года – декабрь 2020 года

**Цель мониторинга:** анализ осуществления ДОУ контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов органов местного самоуправления в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся

**По результатам проведения мониторинга** установлено следующее.

**1. Общие сведения**

На конец 2020 года в городе Перми функционировало 81 ДОУ и 8 структурных подразделения – детских сада (далее – СП): Гимназия 31, Гимназия 1, Ступени, СОШ Точка, СОШ 94, СОШ 63, СОШ 118, СОШ 44 (в 2018 – 130 ДОУ и 6 СП, в 2019 – 93 ДОУ и 8 СП).

В течение 2020 года произошла реорганизация путем присоединения:

| Район | ДОУ, прекратившие свою деятельность вследствие реорганизации | ДОУ, к которым произошло присоединение |
|-------|--|--|
| Д     | 360  | 120                                    |
| И     | 112  | 403                                    |
| И     | 140  | 35                                     |
| К     | 94, 247  | 318                                    |
| К     | 281  | 111                                    |
| К     | 395  | 71                                     |

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| М | 176 | 67  |
| М | 319 | 419 |
| С | 80  | 364 |
| С | 92  | 421 |

**В 2020 году ДОУ переименовали название учреждения:**

| Район | ДОУ, изменившие свое название | ДОУ, после переименования |
|-------|-------------------------------|---------------------------|
| К     | 97                            | Симфония                  |
| М     | 411                           | Планета «Здорово»         |
| С     | 287                           | Карусель                  |
| С     | 296                           | Академика                 |

**На конец 2020 года организуют питание:**

| Район | Кол-во ДОУ, СП | ДОУ, которые питание организуют самостоятельно | кол-во ДОУ, СП | ДОУ, в которых питание организуют сторонние организации   | кол-во ДОУ, СП |
|-------|----------------|--|----------------|---|----------------|
| Д     | 10+2           | Гимназия 31, СОШ 44                            | 0+2            | 90, 103, 120, Талантика, 162, 268, 370, 407, Конструктор успеха, Легополис                              | 10             |
| И     | 14+1           | 46, 396  | 2              | Эврика, 23, 35, 47, 210, 305, 403, 371, Парма, Зодчий, Город мастеров, Калейдоскоп, Гимназия 1          | 12+1           |
| К     | 11+2           | 137, Сказка.ру, 252, Ступени                   | 3+1            | 71,85, Симфония, 111, 148, 167, 318, IT-мир, СОШ 63   | 8+1            |
| Л     | 3              | 36, Театр на Звезде, 404                       | 3              | -   | -              |
| М     | 13+2           | 387, СОШ 118                                   | 1+1            | 67, 134, 161, 227, 272, 317, 393, Планета «Здорово», 419, Чулпан, Эрудит, Компас, СОШ Точка             | 12+1           |
| О     | 10             | -  | 0              | 22, 49, Галактика, 175, 358, 390, 394, 400, Гардарика, Электроник                                       | 10             |
| С     | 20+1           | 69, 96, 165, 178                               | 4              | 87, 265, Карусель, 291, Академика, 312, 352, 364, 377, 369, 417, 418, 421, 422, ЭКОСАД, АртГрад, СОШ 94 | 16+1           |
| Всего | 81+8           |  | 13+4           |   | 68+4           |

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

2.1. Информацию о проведении лабораторных испытаний за 2020 год представили все ДОУ (за 2019 год представили все ДОУ, 2018 - все ДОУ).

2.2. Все лабораторные испытания в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания в 2020 году, проведены в 51 ДОУ:

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, обеспечившие проведение всех необходимых лабораторных испытаний в 2020 году      | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|------------|---|----------|----------|----------|
| Д     | 12         | Легополис, 90, Талантика, 162, 268, 370, 407, Конструктор успеха, Гимназия 31, СОШ 44 | 74 %     | 62 %     | 83 %     |
| И     | 15         | Эврика, 23, 35, 47, 210, Зодчий, Город мастеров, 305, 371, 396, 403, Гимназия 1       | 67 %     | 50 %     | 80 %     |

|       |    |   |      |      |      |
|-------|----|---|------|------|------|
| К     | 13 | 71, 85, 137, 167, 318, Ступени, СОШ 63                      | 83 % | 65 % | 54 % |
| Л     | 3  | Театр на Звезде   | 67 % | 33 % | 33 % |
| М     | 15 | 317, Чулпан, СОШ Точка                                      | 79 % | 71 % | 20 % |
| О     | 10 | 22, 49, Гардарика, 175, 390, 400, СОШ 123                   | 69 % | 60 % | 70 % |
| С     | 21 | 69, 96, 165, 178, 265, Карусель, 352, 369, 377, 418, СОШ 94 | 73 % | 57 % | 52 % |
| Всего | 89 | 51  | 72 % | 60 % | 57 % |

2.3. Лабораторные испытания проведены во всех ДОУ (в 2019 году не проведены в 4 ДОУ по различным причинам).

### 3. Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд

В соответствии с Положением 1 раз в год должны проводиться микробиологические исследования проб готовых блюд (2 блюда одного приема пищи).

3.1. Микробиологические исследования проб готовых блюд в 2020 году проводились во всех ДОУ (в 2019 году проводились во всех ДОУ, представивших протоколы лабораторных испытаний, не проводились в 2018 году - ДОУ 178, 298).

3.2. Не соблюдены установленные объемы проведения микробиологических исследований проб готовых блюд (например, исследовано 1 блюдо, или 2 из разных приемов пищи) в 8 ДОУ:

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, не обеспечившие соблюдение установленных объемов проведения микробиологических исследований проб готовых блюд в 2020 году | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|------------|--|----------|----------|----------|
| Д     | 12         | -  | 5 %      | 8 %      | -        |
| И     | 15         | -  | -        | 22 %     | -        |
| К     | 13         | 111 (Автозаводская, 47, Химградская, 19)   | -        | 6 %      | 8 %      |
| Л     | 3          | 404 (Дедюкина, 6а)   | -        | -        | 33 %     |
| М     | 15         | 161 (Техническая, 16), 419 (Пономарева, 91)  | -        | 6 %      | 13 %     |
| О     | 10         | Галактика (Веденева 73, 75), Электроник (Щербакова, 23)  | 15 %     | -        | 20 %     |
| С     | 21         | 87 (Седова, 14), 291 (Краснофлотская, 11)  | -        | 9 %      | 9 %      |
| Всего | 89         | 8  | 2 %      | 9 %      | 9 %      |

3.3. В представленных протоколах превышение допустимых показателей по наличию опасной микрофлоры в пробах блюд не зафиксировано (в 2019 году – превышение зафиксировано в ДОУ 96, Гардарика, в 2018 году – ДОУ АртГрад).

### 4. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в части закладки продуктов питания

В соответствии с Положением 1 раз в год должны проводиться исследования калорийности и соответствия химического состава блюд одного приема пищи рецептуре.

4.1. Не соблюдены объемы исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре (например, 1 блюдо вместо 1 приема пищи или блюда из разных приемов пищи) в 16 ДОУ:

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, не обеспечившие объемы исследования калорийности и соответствия химического | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|------------|--|----------|----------|----------|
|       |            |  |          |          |          |

| состава блюд рецептуре в 2020 году |    |  |      |      |      |
|------------------------------------|----|--|------|------|------|
| Д                                  | 12 | 103 (Голева, 4)  | 16 % | 23 % | 8 %  |
| И                                  | 15 | 46 (Стахановская, 51а, Чайковского, 6а)  | 5 %  | 39 % | 7 %  |
| К                                  | 13 | 111 (Автозаводская, 47, Химградская, 19),<br>252 (Закамская, 44а)  | 4 %  | 24 % | 15 % |
| Л                                  | 3  | -  | 17 % | 33 % | -    |
| М                                  | 15 | 134 (Добролюбова, 10),<br>161 Студенческая, 16, Техническая, 16),<br>387 (все корпуса),<br>Планета «Здорово» (Целинная, 1а),<br>Компас (Красногвардейская, 42, Постановова, 4) | 4 %  | 6 %  | 33 % |
| О                                  | 10 | Галактика (Веденева, 73, 75),<br>Электроник (Щербакова, 23),<br>394 (Репина, 10а)  | 8 %  | 20 % | 30 % |
| С                                  | 21 | 87 (Седова, 17), 312 (.Хасана, 13а), ЭКОСАД<br>(Казахская, 56), 291 (Краснофлотская, 11)   | 7 %  | 17 % | 19 % |
| Всего                              | 89 | 8  | 7 %  | 22 % | 18 % |

**4.2. Отклонение содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой ниже допустимого уровня 95% или выше допустимого уровня 105 % в 33 ДОУ:**

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, у которых имеются отклонения содержания основных пищевых веществ или калорийности в блюде от установленного технологической картой в 2020 году   | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|------------|---|----------|----------|----------|
| Д     | 12         | 120 (Строителей, 14), 268 (Петропавловская, 109а, Решетникова, 30), 370, СОШ 44   | -        | 62 %     | 33 %     |
| И     | 15         | Эврика (Декабристов, 33а), 46,<br>Парма (Комбайнеров, 30б), Зодчий,<br>Калейдоскоп (Мира, 14а, Советской Армии 25а),<br>396 (Снайперов, 21, Формовщиков, 5)   | 19 %     | 56 %     | 40 %     |
| К     | 13         | -   | 22 %     | 35 %     | -        |
| Л     | 3          | 36 (Крисанова 22а, 20а)   | -        | 33 %     | 33 %     |
| М     | 15         | 67 (Макаренко, 38),<br>134 Добролюбова, 10),<br>161 (Студенческая, 16), 272 (Дружбы, 15а,<br>Техническая, 4), Эрудит  | 8 %      | 41 %     | 33 %     |
| О     | 10         | 22 (Водозаборная, 1), 49,<br>Электроник (Щербакова, 20)   | 8 %      | 50 %     | 30 %     |
| С     | 21         | АртГрад (Тбилисская 7а),<br>69 (Куйбышева 169/5),<br>87 (Куйбышева, 68а), 96,<br>165 (Мира, 19, 5),<br>178 (Белинского, 53, Г.Успенского, 6), 265<br>(Серпуховская, 19),<br>312 (Комсомольский проспект, 88б), ЭКОСАД,<br>364 (проезд Серебрянский 12, 10), 377,<br>417 (Кояновска, 5, Вижайская, 19а),<br>421 (Чернышевского, 17в),<br>422 (Фонтанная, 9а) | 7 %      | 43 %     | 67 %     |
| Всего | 89         | 33  | 10 %     | 47 %     | 37 %     |

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

**4.3.** Не представили протоколы лабораторных исследований калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре ДООУ 227, 393, 419 (в 2019 году - СОШ 44, ДООУ 318, в 2018 году - ДООУ 251, 411, 80), то есть *контроль калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре данными учреждениями не осуществляется.*

## **5. Контроль за санитарным состоянием предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами**

В соответствии с Положением 1 раз в год должны проводиться микробиологические исследования 10 смывов с предметов производственного окружения на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП (бактерии группы кишечной палочки).

**5.1.** Исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности проведены во всех ДООУ (в 2019 году не проведены в ДООУ 360, в 2018 году – в ДООУ 273), то есть *контроль за санитарным состоянием предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами, осуществляется.*

**5.2.** Не соблюдены установленные объемы проведения исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности (исследовано менее 10 смывов) в 32 ДООУ:

| Район | Кол-во ДООУ | ДООУ, в которых не соблюдены установленные объемы проведения исследования в 2019 году   | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|-------------|---|----------|----------|----------|
| Д     | 12          | 103 (Голева, 4), 120 (Маяковского, 46б)   | 16 %     | 8 %      | 17 %     |
| И     | 15          | 46, Колейдоскоп (9 Мая, 9, Баумана, 25б), Парма   | 19 %     | 28 %     | 20 %     |
| К     | 13          | Симфония, 111 (Автозаводская, 47, Химградская, 19), 148 (М.Рыбалко, 17а), Сказка.ру (Кировоградская, 15а), 252, IT- мир   | 17 %     | 12 %     | 46 %     |
| Л     | 3           | 36  | 4 %      | 33 %     | 33 %     |
| М     | 15          | 67 (Макаренко, 38, 42), 161 (Техническая, 16), 227, 272, 393, Эрудит, Планета «Здорово» (Целинная, 11а), Компас (Красногвардейская, 42, Постановова, 4), 419, СОШ 118                         | 17 %     | 6 %      | 67 %     |
| О     | 10          | Галактика (Веденеева 73, 75), Электроник (Щербакова, 23), 394 (Трясолобова, 65)   | 15 %     | 10 %     | 30 %     |
| С     | 21          | АртГрад (Тбилисская, 7а, Солдатова, 17а), 87 (Седова, 17), ЭКОСАД, Академика (Механошина, 8), 364 (Серебрянский проезд 10, 12), 417 (Каяновская, 5, Вижайская, 19а), 421, 422 (Фонтанная, 9а) | 7 %      | 22 %     | 38 %     |
| Всего | 89          | 32  | 13 %     | 16 %     | 36 %     |

5.3. В протоколах ДОУ 90 (Гатчинская, 11 - ИП Галицина Н.А.\*), 148 (Охотников, 8,34, Хмельницкого, 52а - ООО «Престиж»\*), 134 (Тургенева 37, 41 - ООО «Престиж»\*), 419 (Старцева, 23 - ИП Яксун В.В.\*) **зафиксировано превышение допустимых показателей по наличию опасной микрофлоры** (в 2019 году – в ДОУ 422 (Фонтанная, 9а), 175 (Воркутинская, 78, Карбышева, 34), 396 (Сивкова, 28), 46 (Чайковского, 6а), в 2018 году – в ДОУ 6, 305, Город мастеров, 335, 22, 368, 50).  
 (\*) - указан организатор питания в ДОУ

#### Выводы.

1. В 2020 году наблюдается снижение значения большинства показателей по вопросу осуществления ДОУ контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов органов местного самоуправления в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся:

| № п/п | Показатели по вопросу осуществления ДОУ контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации, нормативно-правовых актов органов местного самоуправления в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся | 2018 год | 2019 год | 2020 год | Динамика по сравнению с 2019 годом |
|-------|--|----------|----------|----------|------------------------------------|
| 1.    | Количество ДОУ   | 130+6    | 93+8     | 81+8     | - 12                               |
| 2.1.  | Доля ДОУ, которые провели лабораторные испытания   | 96 %     | 96%      | 100 %    | 4 %                                |
| 2.2.  | Доля ДОУ, обеспечивших проведение лабораторных испытаний в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания  | 72 %     | 60%      | 57 %     | - 3 %                              |
| 2.3.  | Доля ДОУ, не обеспечивших проведение лабораторных испытаний в соответствии с номенклатурой и объемами, подтверждающие качество и безопасность предоставленного питания по различным причинам   | 4 %      | 4%       | 0 %      | - 4 %                              |
| 3.    | Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд   |          |          |          |                                    |
| 3.1.  | Доля ДОУ, обеспечивших проведение микробиологических исследований проб готовых блюд одного приема пищи в МОУ   | 99 %     | 100 %    | 100 %    | 0 %                                |
| 3.2.  | Доля ДОУ, обеспечивших соблюдение установленных объемов проведения микробиологических исследований проб готовых блюд   | 98 %     | 90 %     | 91 %     | + 1 %                              |
| 3.3.  | Доля ДОУ, подтвердивших безопасность предоставляемого питания  | 99 %     | 98 %     | 100 %    | + 2 %                              |
| 4.    | <i>Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в части закладки продуктов питания</i>  |          |          |          |                                    |
| 4.1.  | Доля ДОУ, обеспечивших соблюдение объемов исследования калорийности и соответствия химического состава блюд рецептуре  | 93 %     | 78%      | 82 %     | + 4 %                              |
| 4.2.  | Доля ДОУ, подтвердивших содержание основных пищевых веществ или калорийности в блюде в установленных пределах 100%+/-5%  | 90 %     | 54%      | 63 %     | + 9 %                              |
| 4.3.  | Доля ДОУ, обеспечивших контроль калорийности блюд и соответствия   | 98 %     | 98%      | 97 %     | - 1 %                              |

|      |  |      |      |       |        |
|------|--|------|------|-------|--------|
|      | химического состава блюд рецептуре   |      |      |       |        |
| 5.   | <i>Контроль за санитарным состоянием предметов производственного окружения, контактирующих с пищевыми продуктами</i>   |      |      |       |        |
| 5.1. | Доля ДООУ, обеспечивших проведение исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности                                  | 99 % | 99%  | 100 % | + 1 %  |
| 5.2. | Доля ДООУ, обеспечивших соблюдение установленных объемов проведения исследования соответствия смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности | 87 % | 83%  | 64 %  | - 19 % |
| 5.3. | Доля ДООУ, подтвердивших чистоту смывов с предметов производственного окружения по показателям безопасности  | 95 % | 96 % | 96 %  | 0 %    |

2. Контроль качества и безопасности питания подтвержден лабораторными исследованиями, выполненными в соответствии с требованиями нормативных документов, в 40 % ДООУ, что на 2 % выше, чем в 2019 году:

| Район | Кол-во ДООУ | ДООУ, подтвердившие качество и безопасность питания лабораторными исследованиями | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|-------------|--|----------|----------|----------|
| Д     | 12          | Легополис, Талантика, 162, 407, Конструктор успеха, Гимназия 31                  | 74 %     | 23 %     | 50 %     |
| И     | 15          | 23, 35, 47, 210, 305, Город мастеров, 371, 403, Гимназия 1                       | 38 %     | 28 %     | 60 %     |
| К     | 13          | 71, 85, 137, 167, 318, Ступени, СОШ 63   | 70 %     | 59 %     | 54 %     |
| Л     | 3           | Театр на Звезде  | 50 %     | 33 %     | 33 %     |
| М     | 15          | 317, Чулпан, СОШ Точка   | 71 %     | 35 %     | 20 %     |
| О     | 10          | Гардарика, 175, 390, 400, СОШ 123  | 54 %     | 30 %     | 50 %     |
| С     | 21          | Карусель, 352, 369, 418, СОШ 94  | 63 %     | 39 %     | 24 %     |
| Всего | 89          | 36   | 62 %     | 38 %     | 40 %     |

3. Допущено отклонение от объемов лабораторных испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания (например: 1 блюдо вместо 2 или 5 смывов вместо 10) в 43 % ДООУ, что на 10 % выше, чем в 2019 году:

| Район | Кол-во ДООУ | ДООУ, допустивших отклонение от объемов испытаний, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания   | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|-------------|--|----------|----------|----------|
| Д     | 12          | 103 (ООО «Престиж»*),<br>120 (ООО «Триумф»*)   | 26 %     | 31 %     | 17 %     |
| И     | 15          | 46 (самостоятельно),<br>Колейдоскоп (самостоятельно),<br>Парма (ООО «НИКА»*)   | 29 %     | 50 %     | 20 %     |
| К     | 13          | Симфония (ИП Бабкина Ф.С.*),<br>111 (ИП Йосипчук Ю.Ю.*),<br>148 (самостоятельно*),<br>Сказка.ру (самостоятельно*),<br>252 (самостоятельно*),<br>IT- мир (ИП Суклемина Г.Н.*) | 9 %      | 35 %     | 46 %     |
| Л     | 3           | 404 (самостоятельно*),<br>36 (самостоятельно*)   | 17 %     | 67 %     | 67 %     |

|       |    |  |      |      |      |
|-------|----|--|------|------|------|
| М     | 15 | 67 (ООО «НИКА»*),<br>134 (ООО «Престиж»*),<br>161 (ООО «Бест сервис»*),<br>227 (ИП Яксун В.В.*),<br>272 (ИП Яксун В.В.*),<br>387 (самостоятельно*),<br>393 (ИП Яксун В.В.*),<br>Эрудит (ООО «НИКА»*),<br>Планета «Здорово» (ИП Яксун В.В.*),<br>Компас (ИП Яксун В.В.*),<br>419 (ИП Яксун В.В.*),<br>СОШ 118 (ООО КП «Вкус и качество»*) | 8 %  | 18 % | 87 % |
| О     | 10 | 394 (ИП Галицина Н.А.*),<br>Галактика (ИП Векшина А.А.*),<br>Электроник (ООО «Бест сервис»*)   | 23 % | 30 % | 30 % |
| С     | 21 | Артград (ООО «НИКА»*),<br>87 (ИП Орлов С.И.*),<br>Академика (ООО «Мирослава»*),<br>291 (ИП Быкова Н.В.*),<br>312 (ИП Яксун В.В.*),<br>ЭКОСАД (ЧОУ «Гимназия им. М.И.<br>Пинаевой»*),<br>364 (ООО «НИКА»*),<br>417 (ООО «НИКА»*),<br>421 (ООО «Май-М»*),<br>422 (ИП Векшина А.А.*)  | 10 % | 26 % | 48 % |
| Всего | 89 | 38   | 16 % | 33 % | 43 % |

(\*) - указан организатор питания в учреждении

4. Отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в ДОУ, где 2 и более нарушения номенклатуры лабораторных исследований, которая определена в Положении, 3 и более нарушений Положения в части проведения лабораторных исследований, представлены протоколы, не подтверждающие безопасность и соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания в 15 % ДОУ:

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, в которых отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в ДОУ | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|------------|---|----------|----------|----------|
| Д     | 12         | 90  | 11 %     | 23 %     | 8 %      |
| И     | 15         | 46  | 33 %     | 22 %     | 7 %      |
| К     | 13         | 148, 111  | 13 %     | 6 %      | 15 %     |
| Л     | 3          | -   | 50 %     | -        | -        |
| М     | 15         | 134, 419, 134, 161, 227   | 13 %     | 6 %      | 33 %     |
| О     | 10         | Галактика, Электроник   | 31 %     | 20 %     | 20 %     |
| С     | 21         | 87, ЭКОСАД  | 13 %     | 17 %     | 9 %      |
| Всего | 89         | 13  | 19 %     | 15 %     | 15 %     |

5. Зафиксированы систематические нарушения контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в 2019 и 2020 годах в ДОУ (имеются 3 и более нарушения требований по номенклатуре, периодичности проведения лабораторных исследований, или представлены протоколы, не подтверждающие безопасность и



соответствие гигиеническим требованиям предоставленного питания) в 6 % ДОУ, что на 1 % ниже, чем в 2019 году:

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, в которых отсутствует эффективный контроль работы персонала по сохранению здоровья обучающихся в ДОУ | 2018 год | 2019 год | 2020 год |
|-------|------------|---|----------|----------|----------|
| Д     | 12         | 90  | -        | 8 %      | 8 %      |
| И     | 15         | 46  | 24 %     | 5 %      | 7 %      |
| К     | 13         | 148   | 4 %      | 6 %      | 8 %      |
| Л     | 3          | -   | 33 %     | -        | -        |
| М     | 15         | 134, 419  | 8 %      | 6 %      | 13 %     |
| О     | 10         | -   | 31 %     | 20 %     | -        |
| С     | 21         | -   | 10 %     | 4 %      | -        |
| Всего | 89         | 5   | 13 %     | 7 %      | 6 %      |

### Предложения:

1. Отметить хорошую работу руководителей ДОУ по обеспечению контроля качества и безопасности питания обучающихся (подтверждено лабораторными исследованиями, выполненными в соответствии с требованиями нормативных документов).

| Район | Кол-во ДОУ | ДОУ, подтвердившие качество и безопасность питания лабораторными исследованиями |
|-------|------------|---|
| Д     | 12         | Легополис, Талантика, 162, 407, Конструктор успеха, Гимназия 31                 |
| И     | 15         | 23, 35, 47, 210, 305, Город мастеров, 371, 403, Гимназия 1                      |
| К     | 13         | 71, 85, 137, 167, 318, Ступени, СОШ 63  |
| Л     | 3          | Театр на Звезде   |
| М     | 15         | 317, Чулпан, СОШ Точка  |
| О     | 10         | Гардарика, 175, 390, 400, СОШ 123   |
| С     | 21         | Карусель, 352, 369, 418, СОШ 94   |
| Всего | 89         | 36  |

2. Руководителям ДОУ, кроме указанных в п.1 Предложений настоящей справки, допустившим ненадлежащий контроль качества и безопасности питания обучающихся, указать на неэффективную организацию работы должностных лиц учреждения, ответственных за организацию питания, в части обеспечения своевременного и в полном объеме выполнения лабораторных исследований.

3. Руководителям всех ДОУ:

3.1. обеспечить наличие и выполнение в плане контроля организации питания в ДОУ комплекса мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания, в том числе проведение лабораторных испытаний в соответствии с критериями эффективности организации питания, указанными в п.3. Положения;

3.2. в случае, если проведенные исследования подтвердили несоответствие предоставленного питания требованиям санитарного законодательства, обеспечить устранение выявленных нарушений; соответствие требованиям предоставленного питания подтвердить повторными лабораторными исследованиями;

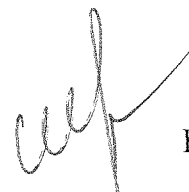
3.3. при организации питания сторонней организацией, в случае систематического нарушения стороной договора по организация питания

обучающихся условий договора в части проведения лабораторных испытаний в соответствии с требованиями действующего законодательства, применить к организатору питания предусмотренные меры ответственности;

3.4. обеспечить контроль за соответствием предоставленного питания требованиям качества и безопасности на основании лабораторных испытаний, проведенных в соответствии с программой производственного контроля (Приложение 2 к Положению об организации питания в ДООУ г. Перми). При отборе проб обеспечить присутствие ответственного лица ДООУ. Проконтролировать наличие подлинника протокола и заключения к протоколу по результатам проведенного исследования в установленные сроки.

4. Руководителям ДООУ, имеющим пищеблок для организации питания в форме буфета – раздаточной, обеспечить проведение лабораторных исследований в полном объеме, за исключением исследования калорийности, выхода блюд и соответствия химического состава блюд рецептуре.

Начальник управления имуществом комплексом  
департамента образования администрации города Перми



Р.Р.Шарипова

30.07.2021

Пчелинцева А.А.  
212 23 78

