

УТВЕРЖДАЮ
Исполняющий обязанности
директора департамента образования
Администрации города Омска

_____ Л.В. Крючкова
« _____ » _____ 2024 года

РЕГЛАМЕНТ
взаимодействия департамента образования Администрации города Омска
с подведомственными образовательными учреждениями
по вопросам организации питания

1. Общие положения

1.1. Регламент взаимодействия департамента образования Администрации города Омска с подведомственными образовательными учреждениями по вопросам организации питания (далее – Регламент) устанавливает порядок взаимодействия департамента образования Администрации города Омска (далее – департамент) с подведомственными образовательными учреждениями (далее – образовательные учреждения, учреждения) по вопросам организации питания, а также порядок проведения ведомственного контроля организации питания в образовательных учреждениях (далее – контроль организации питания, ведомственный контроль).

1.2. Предметом ведомственного контроля является соблюдение учреждениями и организаторами питания законодательных и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, субъектов Федерации, муниципальных правовых актов в сфере организации питания, требований санитарных правил и норм, иных нормативных правовых актов в сфере организации питания.

2. Нормативная база

Регламент разработан в соответствии с приведенным перечнем нормативных правовых актов в сфере организации питания обучающихся и воспитанников (далее – организация питания):

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Постановление Правительства РФ от 22.11.2000 № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- МР 2.4.0259-21 «2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях. Методические рекомендации»;
- МР 2.4.0162-19. «2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации».

3. Направления деятельности в сфере организации питания

3.1. Функции образовательных учреждений по организации питания:

- создание условий для производства и реализации горячих завтраков и обедов(и других приемов пищи при необходимости) с обязательным соблюдением требований законодательства, санитарных правил и норм, иных нормативных актов;
- обеспечение наличия компетентных в вопросах технологии приготовления и организации потребления профессионалов в столовых учреждений (в рамках штатных расписаний);
- контроль операций по закупке продуктов питания, по определению исполнителей по договорам на оказание услуг, поставку продуктов.

3.2. Функции департамента в рамках контроля за деятельностью образовательных учреждений в сфере организации питания:

- осуществление проверки соблюдения учреждениями требований отраслевого законодательства, санитарных правил и норм и т.д.;
- проверка контроля качества организации питания, указание на необходимость устранения нарушений;
- оказание учреждениям содействия в организации питания, консультирование по возникающим вопросам;
- осуществление координации между организаторами питания и учреждениями;
- мониторинг состояния организации питания, включая отслеживание материально-технической оснащенности пищеблоков, обеденных залов.

4. Порядок ведомственного контроля в рамках проведения выездных мероприятий

4.1. Ведомственный контроль осуществляется уполномоченными работниками сектора содействия в организации питания отдела ресурсного обеспечения и имущественных отношений департамента (далее – работники департамента) путем проведения плановых и внеплановых выездных мероприятий ведомственного контроля в соответствии с постановлением Администрации города Омска от 14 января 2011 года № 15-п «О Порядке осуществления контроля за деятельностью автономных, бюджетных и казенных учреждений города Омска» и на основании «Положения о департаменте образования Администрации города Омска», утвержденного Решением Омского городского Совета от 29 июня 2011 года № 413 «О департаменте образования Администрации города Омска».

4.2. Выездные мероприятия ведомственного контроля проводятся по месту нахождения образовательных учреждений.

4.3. Работники департамента осуществляют плановый ведомственный контроль в рамках проведения выездных мероприятий на основании распоряжений директора департамента и в соответствии с графиком плановых выездных проверок организации питания в учреждениях.

4.4. Работники департамента осуществляют внеплановый ведомственный контроль на основании письменных обращений граждан и организаций, а также сообщений в СМИ о фактах нарушений в организации питания в образовательных учреждениях.

4.5. По результатам ведомственного контроля составляется акт с указанием выявленных нарушений, рекомендациями по устранению нарушений, сроками устранения.

Акт подписывается работниками департамента, осуществившими ведомственный контроль, и в последующем доводится до сведения руководителей учреждения.

5. Родительский контроль организации питания в образовательных учреждениях

5.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

5.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

5.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

5.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги родительского контроля обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

6. Внутренняя документация по организации питания в образовательных учреждениях

6.1. К локальным нормативным актам по организации питания, утверждаемым руководителями образовательных учреждений, относятся:

- приказ об организации питания обучающихся;
- положение об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся.

Иные локальные нормативные акты по организации питания составляются по мере необходимости.

6.2. Образовательные учреждения самостоятельно разрабатывают с учетом требований санитарных правил и норм следующие документы:

- инструкция по санитарной обработке оборудования и инвентаря на пищеблоке;
- инструкция по обработке яиц;
- инструкции по обработке овощей (первичная и вторичная);
- инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба;
- инструкции по приготовлению дезинфицирующих и моющих растворов на пищеблоке;
- инструкция по технике безопасности на пищеблоке;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- журнал/график проведения генеральных уборок на пищеблоке;
- журнал учета времени работы бактерицидных ламп;
- гигиенический журнал;
- график приема пищи.

6.3. На уровне пищеблока образовательных учреждений разрабатываются:

- технологический паспорт пищеблока;
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП;
- цикличное меню обучающихся начальных классов (СОШ);
- цикличное меню обучающихся 5 — 11 классов (СОШ);
- цикличное меню воспитанников (ДОУ);
- иные циклические меню в случаях, предусмотренных законодательством, нормативными правовыми актами;
- технологические карты приготовления блюд.