

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 5 от 30.03.2018 года

Утверждено
приказом № 53 от 30.03.2018 года
Директор школы С.А. Павлик



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и сотрудников школы

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Сылвенская средняя школа» (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Сылвенская средняя школа» по графику, утвержденному директором школы (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на пищеблоке школьной столовой в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором школы.

1.5. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором школы.

1.6. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2.2. Предоставление услуги по организации питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в школе, в том числе с привлечением родительской и педагогической общественности, обеспечение питанием обучающихся, а также путем привлечения сторонней организации общественного питания, порядок проведения конкурсного квалификационного отбора сторонней организации общественного питания регулируется локальным нормативным актом - Положением по организации питания в школе.

Положение по организации питания в школе принимается уполномоченным Уставом школы органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих их права и законные интересы, согласно примерной форме [Положения](#) по организации питания в школе в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению.

2.3. В случае привлечения сторонней организации общественного питания критерии конкурсного квалификационного отбора выбираются школой из перечня [главы 5](#) примерной формы Положения по организации питания в школе.

2.4. Питание обучающихся школы должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ министерства образования и науки Пермского края от 19 декабря 2013 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся образовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»;
- Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. № 533-83 «Об охране семьи, материнства отцовства и детства»;
- Постановление правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. №130-П «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»;
- Приказ Управления образования администрации Пермского муниципального района от 30.12.2014 №460 «Об утверждении стоимости

питания на 2015 год для учащихся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, учащихся обучающихся в специальных(коррекционных) классах для детей с отклонениями в развитии, детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.5. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

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

2.5.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

2.5.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.5.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.5.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

2.7. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.8. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

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

2.10. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в школе:

2.10.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 70% от общего контингента обучающихся;

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

2.10.3. стоимость платного питания обучающихся школы согласовывается с Учредителем;

2.10.4. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.10.5. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям **СанПиН 2.4.5.2409-08** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

III. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Ежегодно в начале учебного года на общем родительском собрании класса принимается решение о доверии сбора денежных средств на платное питание классным руководителям.

3.2. Еженедельно классные руководители сдают денежные средства в кассу школьной бухгалтерии. Бухгалтерия принимает деньги с выдачей квитанции строгой отчетности формы 10 классному руководителю.

3.3. Еженедельно денежные средства сдаются на лицевой счет в Федеральное казначейство.

3.4. После поступления денежных средств на лицевой счет производится оплата поставщикам по договорам поставки продуктов питания.

3.5. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.6. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором школы, на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.7. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор школы назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

4.5. В годовой план работы школы включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом школы органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной

организацией, затрагивающим их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором школы.

5. Порядок проведения конкурсного квалификационного отбора организации, осуществляющей оказание услуги по организации питания

5.1. Школа организует конкурсный квалификационный отбор организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания (далее - Отбор), путем публикации сведений о проведении Отбора, приема заявок участников Отбора, определения рейтинга заявок участников Отбора, а также путем заключения договора с лицом, предложившим наилучшие условия в соответствии с критериями (далее - Победитель отбора).

5.2. Извещение об Отборе и Положение по организации питания в учреждении, содержащее порядок проведения Отбора, публикуются на официальном сайте школы в сети Интернет, а также на сайте regmedu.ru не менее чем за 10 (десять) дней до даты проведения отбора.

В течение этого времени участники Отбора имеют право подавать заявки на участие в Отборе, просить разъяснения, а также отзывать свои заявки. Участники Отбора вправе подать не более одной заявки на участие в Отборе, не более 2 (двух) просьб о разъяснении Отбора. Окончание приема заявок происходит не позднее чем за один день до дня вскрытия конвертов.

Вскрытие конвертов и рассмотрение заявок на соответствие **требованиям**, установленным приложением 1 к настоящему Положению, производится членами комиссии. В случае несоответствия заявки требованиям к содержанию, составу, оформлению и форме заявки, установления недостоверных сведений, содержащихся в документах, представленных участником Отбора, установления факта несоответствия участника Отбора основным **требованиям**, устанавливаемым в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению, комиссия обязана отстранить такого участника от участия в Отборе на любом этапе его проведения.

Оценка и сопоставление заявок, поданных участниками Отбора, признанными участниками Отбора, производится комиссией в срок не позднее двух дней с даты вскрытия конвертов.

Школа в течение 3 (трех) рабочих дней со дня подписания протокола оценки и сопоставления заявок на участие в Отборе подписывает и передает Победителю отбора проект договора, который составляется путем включения условий исполнения договора, предложенных Победителем отбора в заявке на участие в отборе, не менее чем в двух экземплярах. Победитель отбора в течение 5 (пяти) рабочих дней со дня получения от школы подписывает такой договор и направляет его в школу. При непредоставлении Победителем отбора в срок, предусмотренный настоящим Положением, подписанного договора школа имеет право заключить договор с участником проведенного Отбора, рейтинг заявки которого занял второе место.

5.3. При Отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания, школа вправе установить обязательные требования к участнику:

5.3.1. Участник является организацией общественного питания.

5.3.2. Непроведение ликвидации участника - юридического лица и отсутствие решения арбитражного суда о признании участника открытого конкурса - юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии конкурсного производства.

5.3.3. Неприостановление деятельности участника в порядке, предусмотренном [Кодексом](#) Российской Федерации об административных правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе.

5.3.4. Отсутствие у участника задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого конкурса, по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период.

5.3.5. Отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участниках.

5.4. При Отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания, школа вправе использовать критерии качества услуги и квалификации участников:

5.4.1. выполнение мероприятий по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований при исполнении ранее заключенных договоров оказания услуги по организации питания;

5.4.2. количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне-специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет;

5.4.3. количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние 3 года;

5.4.4. наличие предложений по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в школе.

5.4.5. предприниматель оказывает спонсорскую помощь.

5.4.6. предприниматель зарегистрирован на территории Сылвенского сельского поселения в качестве поддержки малого предпринимательства.

5.4.7. в приоритете: а) преемственность в сотрудничестве с учетом трех предыдущих лет, б) арендатор пищеблока школьной столовой

5.5. При Отборе организации, осуществляющей оказание услуг по организации питания, школа вправе устанавливать для участников такого отбора один или несколько критериев, указанных в [пункте 5.4](#) настоящего Положения. Участник отбора обязан предоставить школе пакет документов, заверенных надлежащим образом, достаточный для определения его соответствия предъявляемым [требованиям](#) и критериям согласно приложению 1 к настоящему Положению.

5.6. Сравнение и сопоставление заявок, поданных на участие в Отборе, производит комиссия, сформированная в соответствии с приказом директора школы (далее - Комиссия), включающая представителей родительской и педагогической общественности. В своей деятельности Комиссия должна руководствоваться

настоящим Положением.

Комиссия производит оценку поданных заявок на участие в Отборе по критериям, определенным в публикации Отбора, при этом должен применяться [порядок](#) оценки заявок, установленный в приложении 4 к настоящему Положению.

Информация о Победителе отбора размещается на официальном сайте школы в сети Интернет.

5.7. По результатам оценки заявок с Победителем отбора заключается [договор](#) аренды помещений пищеблока с целевым назначением - организация питания обучающихся и сотрудников учреждения в соответствии с требованиями [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) согласно приложению 5.

В состав такого договора включаются в качестве обязанностей арендатора предложения по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении, представленные Победителем в заявке.

5.8. В случае если только один участник Отбора, подавший заявку на участие в Отборе, признан участником Отбора, договор заключается на условиях, которые предусмотрены заявкой на участие в Отборе.

ТРЕБОВАНИЯ

к содержанию, составу, оформлению и форме заявки на участие
в конкурсном квалификационном отборе организации,
осуществляющей оказание услуг по организации питания

Заявка на участие в Отборе должна содержать:

1. **Опись** документов, входящих в состав заявки (тома заявки) на участие в конкурсе, в соответствии с приложением 2.

2. Фирменное наименование, сведения об организационно-правовой форме, о месте нахождения, почтовый адрес (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, паспортные данные, сведения о месте жительства (для физического лица), номер контактного телефона.

3. Полученную не ранее чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса выписку из Единого государственного реестра юридических лиц или нотариально заверенную копию такой выписки (для юридических лиц), полученную не ранее чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса выписку из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей или нотариально заверенную копию такой выписки (для индивидуальных предпринимателей), копии документов, удостоверяющих личность (для иных физических лиц), надлежащим образом заверенный перевод на русский язык документов о государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством соответствующего государства (для иностранных лиц), полученные не ранее чем за один месяц до дня размещения на официальном сайте извещения о проведении открытого конкурса.

4. Документ, подтверждающий полномочия лица на осуществление действий от имени участника конкурса - юридического лица (копия решения о назначении или об избрании либо приказа о назначении физического лица на должность, в соответствии с которым такое физическое лицо обладает правом действовать от имени участника конкурса без доверенности (далее - руководитель). В случае если от имени участника конкурса действует иное лицо, заявка на участие в конкурсе должна содержать также доверенность на осуществление действий от имени участника конкурса, заверенную печатью участника конкурса и подписанную руководителем участника конкурса (для юридических лиц) или уполномоченным этим руководителем лицом, либо нотариально заверенную копию такой доверенности. В случае если указанная доверенность подписана лицом, уполномоченным руководителем участника конкурса, конкурсная заявка должна содержать также документ, подтверждающий полномочия такого лица.

5. Документы, необходимые для оценки и сопоставления заявок по качеству услуги и квалификация участника:

по 1 критерию:

копии исполненных договоров (контрактов) на оказание услуги по организации питания, договоров по организации питания за последние три года со сроком исполнения не менее года;

копии актов лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд;
по 2 критерию:

копии трудовых книжек специалистов, имеющих высшее или средне-специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет, нотариально заверенные;

копии дипломов специалистов, имеющих высшее или среднее-специальное образование в сфере общественного питания, нотариально заверенные;

по 3 критерию:

копии свидетельств о прохождении курсов повышения квалификации в сфере общественного питания, полученных за последние три года;

копии трудовых книжек специалистов, прошедших курсы повышения квалификации в сфере общественного питания, нотариально заверенные;

по 4 критерию:

предложение по созданию условий для повышения качества услуги по организации питания в образовательном учреждении (в произвольной форме).

6. Копии учредительных документов участника отбора (для юридических лиц) (копия Устава).

7. **Декларирование** соответствия участника отбора требованиям, устанавливаемым в соответствии с приложением 3.

Декларирование
соответствия участника конкурсного квалификационного отбора
требованиям, установленным пунктом 5.3 Положения

Настоящим декларирую, что _____
(наименование или Ф.И.О. участника конкурсного квалификационного отбора)
соответствует требованиям, предусмотренным в пункте 5.3 Положения по
организации питания в ШКОЛА:

непроведение ликвидации участника отбора - юридического лица и отсутствие
решения арбитражного суда о признании участника открытого конкурса -
юридического лица, индивидуального предпринимателя банкротом и об открытии
конкурсного производства;

неприостановление деятельности участника отбора в порядке,
предусмотренном **Кодексом** Российской Федерации об административных
правонарушениях, на день подачи заявки на участие в конкурсе;

отсутствие у участника отбора задолженности по начисленным налогам, сборам
и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные
внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает
двадцать пять процентов балансовой стоимости активов участника открытого
конкурса, по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный
отчетный период;

отсутствие в реестре недобросовестных поставщиков сведений об участнике
отбора;

отсутствие судимости у участника отбора.

Сведения об участнике отбора:	
Почтовый адрес (для юридического лица)	
Паспортные данные (для индивидуального предпринимателя)	
Номер контактного телефона	
Контактное лицо	Указывается по желанию участника открытого конкурса

Должность
Ф.И.О.

Подпись,
м.п.

ПОРЯДОК
оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсном
квалификационном отборе

Оценка и сопоставление заявок на участие в отборе осуществляются конкурсной комиссией в целях выявления лучших условий исполнения договора в соответствии с критериями, указанными в разделе XI конкурсной документации, в следующем порядке:

каждой заявке по каждому критерию оценки, установленному в разделе XI конкурсной документации, присуждается рейтинг;

рейтинг представляет собой оценку в баллах, получаемую по результатам оценки по критериям;

дробное значение рейтинга округляется до двух десятичных знаков после запятой по математическим правилам округления.

Оценка заявок

При оценке качества услуги и квалификации участника отбора баллы присуждаются только на основании документально подтвержденной информации (на основании представленных документов).

1 критерий: выполнение обязательных мероприятий по контролю за качеством и безопасностью питания - доля проведенных уполномоченными органами подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд от норматива периодичности проведения лабораторно-инструментальных исследований:

- максимальное значение указанного подкритерия составляет 20 баллов.

Расчет величины указанного подкритерия производится в следующем порядке:

$$C_i = \frac{L}{([S_1 / 4] + [S_2 / 4] + \dots + [S_n / 4])},$$

где

C_j - значение указанного подкритерия, предложенное в i -й заявке;

L - количество актов проведенных уполномоченными органами подтверждающих соответствие гигиеническим требованиям лабораторно-инструментальных исследований проб готовых блюд, содержащееся в i -й заявке по указанному подкритерию;

S_n - срок исполнения услуги (в месяцах) по каждому договору, содержащемуся в i -й заявке, где n - количество договоров, содержащихся в i -й заявке.

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C_1^i = \frac{C}{C_{\max}} \times K_c,$$

где

C_1^i - значение в баллах, присуждаемое i -й заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} - максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i - значение указанного подкритерия, предложенное в i -й заявке;

K_c - максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

2 критерий: количество в штате специалистов, имеющих высшее или средне-специальное образование в сфере общественного питания, с опытом работы не менее 3 лет:

- максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов.

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C_2^i = \frac{C_i}{C_{\max}} \times K_c,$$

где

C_2^i - значение в баллах, присуждаемое i -й заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} - максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i - значение указанного подкритерия, предложенное в i -й заявке;

K_c - максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

3 критерий: количество специалистов, прошедших профессиональную переподготовку в сфере общественного питания за последние три года:

- максимальное значение указанного подкритерия составляет 10 баллов.

Значение в баллах подкритерия определяется по формуле:

$$C_3^i = \frac{C_i}{C_{\max}} \times K_c,$$

где

C_3^i - значение в баллах, присуждаемое i -й заявке по указанному подкритерию;

C_{\max} - максимальное (лучшее) предложение по указанному подкритерию, содержащееся в заявках участников конкурса;

C_i - значение указанного подкритерия, предложенное в i -й заявке;

K_c - максимальное значение указанного подкритерия в баллах.

4 критерий: предложение по созданию условий для повышения качества услуги: максимальное значение указанного подкритерия составляет 60 баллов.

Значение в баллах по 4 подкритерию определяется в следующем порядке.

Оценка в баллах по 4 подкритерию определяется по следующим показателям:

Показатель N 1: актуальность предложения - соответствие предложения текущей потребности ОУ и требованиям действующего санитарного законодательства.

Показатель N 2: реализуемость предложения - наличие способов и плана действий по реализации предложения.

Показатель N 3: получение эффекта от принятия предложения - каковы будут последствия принятия и реализации предложения, когда будут получены результаты и какие.

Максимальное количество баллов по каждому показателю 4 подкритерия составляет 20 баллов.

Порядок оценки каждого показателя:

полностью соответствует показателю - 20 баллов;

в целом соответствует показателю - 14 баллов;

частично соответствует показателю - 7 баллов;

не соответствует (не отражено в предложении) - 0 баллов.

Значение в баллах по 4 подкритерию определяется по формуле:

$$C_4^i = C_{n1}^i + C_{n2}^i + C_{n3}^i,$$

где

C_4^i - значение в баллах, присуждаемое i -й заявке по указанному подкритерию;

C_{n1}^i - значение в баллах, присуждаемое по показателю N 1;

C_{n2}^i - значение в баллах, присуждаемое по показателю N 2;

C_{n3}^i - значение в баллах, присуждаемое по показателю N 3.

Рейтинг, присуждаемый i -й заявке по критерию "Качество услуги и квалификация персонала", определяется по формуле:

$$R_{c_i} = C_1^i + C_2^i + C_3^i + C_4^i,$$

где

R_{c_i} - рейтинг, присуждаемый i -й заявке по указанному критерию;

C_k^i - значение в баллах, присуждаемое комиссией i -й заявке по каждому подкритерию, где k - количество установленных подкритериев (показателей), и определяется путем сложения баллов по каждому показателю.

Расчет итогового рейтинга заявки

Для оценки заявки осуществляется расчет итогового рейтинга по каждой заявке. Итоговый рейтинг заявки рассчитывается путем сложения итоговых рейтингов по каждому критерию оценки заявки, установленному в конкурсной документации.

На основании результатов оценки и сопоставления заявок на участие в конкурсе (по результатам расчета итогового рейтинга по каждой заявке) конкурсной комиссией каждой заявке на участие в конкурсе относительно других по мере уменьшения степени выгоды содержащихся в них условий исполнения договора присваивается порядковый номер. Заявке на участие в конкурсе, в которой содержатся лучшие условия исполнения договора (заявке, набравшей наибольший итоговый рейтинг), присваивается первый номер. В случае если в нескольких заявках на участие в конкурсе содержатся одинаковые условия исполнения договора, меньший порядковый номер присваивается заявке на участие в конкурсе,

которая поступила ранее других заявок на участие в конкурсе, содержащих такие условия.

Победителем признается участник, заявке на участие в отборе которого присвоен первый номер.

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МАОУ «Сылвенская средняя школа»

N п/п	Позиции	Контролиру ющее лицо	Кратность проверки	Примеча ния
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (пункт 14.2 [1])	Школа	при поступлении на работу /1 раз в год	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (пункт 14.2 [1])	Школа	1 раз в год	
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1])	Школа	1 раз в год	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1])	Школа	1 раз в год	
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])	Медицинский работник	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение	Медицинский	1 раз в месяц	

	бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	работник		
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (пункт 6.26 [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Школа	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Школа	1 раз в месяц	
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Школа	1 раз в месяц	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с	Школа	1 раз в месяц	

	требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 [1])			
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Школа	1 раз в месяц	
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Школа	1 раз в месяц	
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (пункт 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба, филе или потрошенная, без головы	Школа	1 раз в месяц	
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 [1])	Школа	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Школа	1 раз в месяц	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Школа	1 раз в год к приемке	

3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3 [1])	Школа	1 раз в год к приемке	
3.4	Столовая обеспечена (пункты 4.7, 4.8 [1]):			
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Школа	1 раз в квартал	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Школа	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1])	Школа	1 раз в месяц	
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (пункт 5.10 [1])	Школа	1 раз в год к приемке	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6 [1])	Школа	1 раз в год к приемке	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 [1])	Школа	1 раз в месяц	

4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (пункт 5.20 [1])	Школа	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1])	Школа	ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1])	Школа	ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1])	Школа	1 раз в месяц	
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13 [2]), работы по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1])	Школа	1 раз в квартал	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 [1])	Школа	1 раз в месяц	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Школа	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 1	школа	1 раз в год	

	октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 [1])			
6.2	Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 [1])	школа		
6.3	Блюда меню соответствуют примерно 10-дневному меню (пункт 6.22 [1])	школа	1 раз в 10 дней	
6.4	Завтрак состоит из горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1])	школа	ежедневно	
6.5	Обед состоит из первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1])	школа	ежедневно	
6.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа	ежедневно	
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1])	школа	ежедневно	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1])	Медицинский работник	1 раз в неделю	
6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд (пункт 14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной	Медицинский работник	ежедневно	

	посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов (пункт 2.10.24)			
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 [1]): газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	школа	ежедневно	
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (пункт 14.9 [1])	Школа	ежедневно	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (пункт 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Школа		
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных	Школа	в соответствии с	

	исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 2 раза в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (пункт 14.12, приложение 12 [1], пункт 2.3.14 [2])		программой	
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Школа	2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1]):	Школа	ежедневно	
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 [1])	Школа		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 [1])	Школа		
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1])	Школа		
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1])	Школа		
8.2	Имеются документы,	Школа	1 раз в	

	подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков		квартал	
--	---	--	---------	--

 <*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

АКТ
о результатах проверки осуществления контроля
за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении «Сылвенская средняя школа»

На основании: Приказа начальника управления образования от _____ N
"О проверке организации питания в МАОУ «Сылвенская средняя школа»

Комиссия в составе:

Председатель:

должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

должность, фамилия, инициалы

в период с "___" _____ 20__ г. по "___" _____ 20__ г.

составили настоящий акт проверки объекта:

муниципального автономного (бюджетного) общеобразовательного учреждения

Реквизиты объекта контроля:

Адрес юридический: _____

Адрес фактический: _____

Руководитель объекта контроля:

В ходе проверки установлено (согласно [приложению 1](#)):

Выводы:

Предложения:

Члены комиссии:

(должность, подпись, расшифровка подписи)

Экземпляр акта получен " __ " _____ 20__ г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)
М.П.

Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на _____ листах.
(указать при
наличии)

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)
М.П.

Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на _____ л.
(указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен/не согласен (нужное подчеркнуть):

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, его подпись)

СООТВЕТСТВИЕ
организации питания требованиям нормативных документов

N п/п	Позиции	Наличие/ отсутстви е, 1/0	Примеча ния
1. Контроль за организацией питания в МАОУ «Сылвенская средняя школа»			
1.1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня (пункт 2.4 [2])	1	
1.2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:	1	
	а) приказ об открытии структурного подразделения "Столовая"	1	
	б) приказы по вопросам организации питания в ОУ	1	
	об утверждении Положения по организации питания и Положения о бракеражной комиссии	1	
	о назначении ответственных за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся	1	
	о создании бракеражной комиссии	1	
	другие		
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания	1	
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом и планом контроля ШКОЛА (пункт 2.6 [2])	1	
1.5	Выписки из протоколов:		

	административных совещаний	1	
	совещаний при директоре	1	
	наблюдательного совета	1	
	родительских собраний	1	
1.6	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в школе (пункт 2.7 [2])	1	
1.7	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) (пункт 14.13 [1])	1	
1.8	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения (пункт 2.5.1 [2])	1	
2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся			
	Пакет документов на каждого учащегося:		
2.1	Из малоимущих семей		
	заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания	1	
	копия справки о малоимущности, подтверждающей право на получение бесплатного питания	1	
2.2	Отдельные категории		
	заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания	1	
	копии документов, подтверждающих право на получение бесплатного питания	1	
2.3	Реестры учащихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей и учащихся отдельных категорий	1	
2.4	Приказы о предоставлении бесплатного питания учащимся	1	

2.5	Ежемесячные ведомости по предоставлению бесплатного питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей и учащимся отдельных категорий	1	
2.6	Ежедневные меню бесплатного питания	1	
2.7	Акты о количестве и стоимости отпущенных за неделю единиц бесплатного питания отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей	1	
2.8	Система контроля учреждения за предоставлением бесплатного питания льготным категориям учащихся (талоны, списки, другое)	1	
Контроль за работой организации общественного питания			
3. Обеспеченность пищеблока кадрами			
3.1	Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока	1	
3.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (пункт 14.2 [1])	1	
3.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1])	1	
3.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1])	1	
4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
4.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	1	
4.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (пункт 6.26 [1]). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	1	
4.3	Соблюдение сроков реализации	1	

	скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
4.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 [1])	1	
4.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой	1	
4.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в 1 журнале	1	
4.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
4.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (пункт 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг	1	
4.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 [1])	1	
5. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю			
5.1	Стол производственный цельнометаллические промаркированные (пункты 4.5, 4.10 [1])	1	
5.2	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные (пункты 4.10, 4.12 [1])	1	
5.3	Ножи промаркированные (пункт 4.10 [1])	1	
5.4	Технологическое оборудование промаркировано (пункт 8.6 [1]): "С", "В"	1	
5.5	Кухонная посуда промаркирована "I" "II" "III",	1	

	недеформированная, без сколов (пункты 4.12, 4.10 [1])		
5.6	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
5.7	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3 [1])	1	
5.8	Столовая обеспечена (пункты 4.7, 4.8 [1]):		
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
6. Организация работы моечной			
6.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1])	1	
6.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (пункт 5.10 [1])	1	
6.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6 [1])	1	
6.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 [1])	1	
6.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (пункт 5.20 [1])	1	
7. Санитарное состояние пищеблока			
7.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1])	1	
7.2	Обработка технологического оборудования	1	

	проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1])		
7.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1])	1	
7.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13 [2]), и работы по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1])	1	
7.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункты 5.21, 5.22 [1])	1	
8. Рацион питания			
8.1	Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 1 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 [1])	1	
8.2	Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 [1])	0	Школа работает в 2 смены
8.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (пункт 6.22 [1])	1	
8.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1])	0	
8.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1])	0	
8.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	1	
8.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1])	1	
8.8	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд (пункт 14.6 [1])	1	
8.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном	1	

	холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов (пункт 2.10.24)		
8.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	1	
8.11	Утверждена программа производственного контроля, и имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 2 раза в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (пункт 14.12, приложение 12 [1])	1	
8.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1]):	1	
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 [1])	1	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 [1])	1	
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1])	1	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1])	1	
9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
9.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (пункт 14.4 [1])	1	

9.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1])	1	
9.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (пункт 14.6 [1])	1	
9.4	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])	1	
9.5	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (пункт 14.9 [1])	1	
9.6	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (пункт 14.9 [1])	1	
9.7	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (пункт 14.11 [1])	1	

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

[2] Положение об организации питания обучающихся и сотрудников в МАОУ «Сылвенская средняя школа»