

**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 – ДООУ)

**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 ДООУ 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 ДООУ 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 ДООУ и 6 СП, в 2019 – 93 ДООУ и 8 СП).

В течение 2020 года произошла реорганизация путем присоединения:

Район	ДООУ, прекратившие свою деятельность вследствие реорганизации	ДООУ, 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 ДООУ (в 2019 году не проведены в 4 ДООУ 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 ДООУ (в 2019 году проводились во всех ДООУ, представивших протоколы лабораторных испытаний, не проводились в 2018 году - ДООУ 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 ДООУ:

Район	Кол-во ДООУ	ДООУ, 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 ДООУ 96, Гардарика, в 2018 году – ДООУ 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 ДООУ:

Район	Кол-во ДООУ	ДООУ, 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), 252 (Закамская, 44а)	4 %	24 %	15 %
Л	3	-	17 %	33 %	-
М	15	134 (Добролюбова, 10), 161 Студенческая, 16, Техническая, 16), 387 (все корпуса), Планета «Здорово» (Целинная, 1а), Компас (Красногвардейская, 42, Постановова, 4)	4 %	6 %	33 %
О	10	Галактика (Веденева, 73, 75), Электроник (Щербакова, 23), 394 (Репина, 10а)	8 %	20 %	30 %
С	21	87 (Седова, 17), 312 (.Хасана, 13а), ЭКОСАД (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, Парма (Комбайнеров, 30б), Зодчий, Калейдоскоп (Мира, 14а, Советской Армии 25а), 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), 134 Добролюбова, 10), 161 (Студенческая, 16), 272 (Дружбы, 15а, Техническая, 4), Эрудит	8 %	41 %	33 %
О	10	22 (Водозаборная, 1), 49, Электроник (Щербакова, 20)	8 %	50 %	30 %
С	21	АртГрад (Тбилисская 7а), 69 (Куйбышева 169/5), 87 (Куйбышева, 68а), 96, 165 (Мира, 19, 5), 178 (Белинского, 53, Г.Успенского, 6), 265 (Серпуховская, 19), 312 (Комсомольский проспект, 88б), ЭКОСАД, 364 (проезд Серебрянский 12, 10), 377, 417 (Кояновска, 5, Вижайская, 19а), 421 (Чернышевского, 17в), 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, 466)	16 %	8 %	17 %
И	15	46, Колейдоскоп (9 Мая, 9, Баумана, 256), 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.	<b>Контроль за качеством предоставляемых обучающимся готовых блюд</b>				
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.	<b>Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в части закладки продуктов питания</b>				
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»*), 120 (ООО «Триумф»*)	26 %	31 %	17 %
И	15	46 (самостоятельно), Колейдоскоп (самостоятельно), Парма (ООО «НИКА»*)	29 %	50 %	20 %
К	13	Симфония (ИП Бабкина Ф.С.*), 111 (ИП Йосипчук Ю.Ю.*), 148 (самостоятельно*), Сказка.ру (самостоятельно*), 252 (самостоятельно*), IT- мир (ИП Суклемина Г.Н.*)	9 %	35 %	46 %
Л	3	404 (самостоятельно*), 36 (самостоятельно*)	17 %	67 %	67 %

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

