

---

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

---



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ГОСТ Р** —  
**202**  
*(проект, первая  
редакция)*

---

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫХ В ГОСУДАРСТВЕННЫЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

**Москва  
Стандартинформ  
2021**



## **Введение**

Согласно [1], статья 5.1, общественный контроль призван обеспечить защиту прав несовершеннолетних учащихся на качественное и безопасное школьное питание, а также обеспечить учет общественного мнения, предложений и рекомендаций как граждан, так и общественных и экспертных организаций, содействовать предупреждению и разрешению социальных конфликтов, прозрачности и открытости деятельности государственных и муниципальных организаций.

Одним из важнейших принципов общественного контроля является самостоятельность и независимость субъектов общественного контроля от органов государственной и муниципальной власти. Администрация государственных общеобразовательных учреждений, родительская общественность не могут в полной мере осуществлять контроль качества и безопасности питания в них по ряду причин, прежде всего потому, что для оценки качества и безопасности питания необходимы лабораторные исследования, компетентное определение показателей проверки, основанное на результатах независимого мониторинга удовлетворенности качеством питания.

Профильные экспертные и общественные организации имеют опыт проведения независимого мониторинга и организации независимых лабораторных исследований, которые государственные общеобразовательные учреждения могут привлекать для проведения экспертизы поставляемых продуктов питания и готовой еды на основании [2], часть 3, статья 94, статья 41 и часть 15, статья 3.

Настоящий стандарт направлен на реализацию данного права и определение порядка взаимодействия государственных общеобразовательных учреждений с экспертными организациями при осуществлении контроля организации питания, правил проведения экспертиз, проводимых в государственных общеобразовательных учреждениях экспертными организациями, а также определение областей проводимого контроля.

## **Содержание**

1	Область применения
2	Нормативные ссылки
3	Термины и определения
4	Принципы контроля в государственных общеобразовательных учреждениях
5	Полномочия и обязанности участников контроля
6	Порядок проведения общественного контроля за качеством и организацией питания
7	Входной контроль
8	Выходной контроль
9	Производственный контроль безопасности пищевой продукции
10	Организация независимой внеплановой экспертизы
11	Организация независимой плановой экспертизы
12	Отбор образцов
13	Передача образцов в испытательную лабораторию
14	Результаты экспертизы
15	Публичность информации по организации питания
16	Делопроизводство
Приложение (справочное)	А Методика определения качества продуктов по визуальным и органолептическим признакам
Приложение Б (рекомендуемое)	Методика оценки соблюдения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам
Приложение В (рекомендуемое)	Акт отбора образцов
Приложение (справочное)	Г Акт проверки школьной столовой (для комиссии по питанию)
Приложение Д	Акт проверки школьной столовой (для родителей)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ, ПОСТАВЛЯЕМЫХ В ГОСУДАРСТВЕННЫЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

Recommendations on the organization of public control of the quality and safety of food  
supplied to state educational institutions education institutions

---

Дата введения —

## **1 Область применения**

Стандарт предназначен для общественных потребительских организаций и негосударственных некоммерческих организаций, деятельность которых направлена на защиту прав потребителей и включает в себя проведение лабораторных испытаний в области качества и безопасности товаров, а также для родительской общественности, родительских советов, государственных общеобразовательных учреждений, муниципальных органов образования, учредителей государственных общеобразовательных учреждений, операторов питания.

Настоящий стандарт не распространяется:

- на бюджетные организации (за исключением операторов питания, государственных общеобразовательных учреждений, муниципальных органов образования, учредителей государственных общеобразовательных учреждений);
- отраслевые союзы и ассоциации производителей и продавцов.

## **2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения.

## ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

ГОСТ Р XXXX—20XX Добросовестная практика в области организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания в дошкольных и школьных образовательных учреждениях.

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

3.1 В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **входной контроль:** Экспертиза продукции, поступающей в государственные общеобразовательные учреждения от оператора питания/поставщика продуктов, включающий проверку товаросопроводительной документации и сведений об оценке (подтверждении) соответствия.

3.1.2 **выходной контроль:** Экспертиза готовой еды, реализуемой на линии раздачи.

3.1.3

**горячая линия:** Инструмент сбора обращений по качеству и безопасности продуктов питания.

[ГОСТ Р XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения]

**3.1.4 критические контрольные точки:** Ключевые элементы системы производственного контроля, подлежащие обязательному плановому мониторингу, включающему лабораторные исследования безопасности элементов производственного цикла, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, а также качества и безопасности готовой продукции общественного питания;

3.1.5

**лабораторные испытания продуктов питания:** Проверка качества и безопасности, а также соответствия заявленным параметрам и требованиям стандартов на соответствующий вид продуктов питания.

[ГОСТ Р XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения]

3.1.6

**образец продукции:** Единица потребительской продукции, используемая в качестве представителя этой продукции при испытаниях или оценке качества.

[ГОСТ Р 58185—2018, статья 3.7]

3.1.7

**обращения:** Жалобы детей и письменные обращения их законных представителей – родителей, затрагивающие проблемы организации и качества питания в государственных общеобразовательных учреждениях.

[ГОСТ Р XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения]

**3.1.8 оценка органолептических характеристик:** Оценка температуры, внешнего вида, запаха, вкуса, готовности, визуальная оценка соблюдения технологии приготовления по органолептическим признакам.

**3.1.9 пищеблок:** Совокупность помещений, предполагающий поточность технологического процесса от загрузки сырья до линии раздачи готовой продукции

**3.1.10 совет родителей, СР:** Независимый выборный орган родительского самоуправления в школе, представляющий интересы обучающихся. Деятельность СР регулируется локальными актами, принятыми советом родителей, такими как Положение, Устав

## ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

### 3.1.11

**экспертиза качества и безопасности продуктов питания:** Независимая проверка, включающая в себя наряду с лабораторными испытаниями продуктов питания проверку документации и документальную проверку деятельности поставщика (производителя).

[ГОСТ Р XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения]

### 3.1.12

**экспертная организация, ЭО:** Общественная или некоммерческая организация, работники которой обладают специальными познаниями, опытом и квалификацией в области организации испытаний качества и безопасности продуктов питания.

[ГОСТ Р XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения]

### 3.1.13

**ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

ГОСТ Р 51705.1-2001

### 3.1.14

**Управляющий Совет, УС:** представительный коллегиальный избираемый орган государственно-общественного управления общеобразовательным учреждением.

3.2 В настоящем стандарте применены следующие сокращения:

ГЛ – горячая линия;

ГОУ – государственное общеобразовательное учреждение

ИЛ – испытательная лаборатория или испытательный центр;

ККТ – критические контрольные точки;

КО – контрольный образец;

ЛНА – локальные нормативные акты;

НКО – некоммерческая организация;

ОВЗ– ограниченные возможности здоровья

ОКН – органы контроля и надзора;

ОО – общественная организация;

ОП – оператор питания;



ПИ – программа испытаний;

ПП – поставщик питания

СР – совет родителей;

ТЗ – техническое задание;

ТМ – торговая марка

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) – анализ опасностей и критические контрольные точки

## **4 Принципы контроля в государственных общеобразовательных учреждениях**

4.1 ГОУ предоставляет услуги общественного питания обучающимся на базе школьной столовой и буфета, являющихся структурными подразделениями ГОУ или переданными под управление поставщикам услуги общественного питания после проведения торгов, на основании [2]. Работа пищеблока в ГОУ может обеспечиваться на условиях аутсорсинга по договору с ОП либо ГОУ осуществляет приготовление пищи самостоятельно, производя закупку продуктов питания путем заключения прямых договоров в соответствии с [3].

4.2 Независимо от форм работы по предоставлению питания, в ГОУ должен быть организован производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, осуществляемый в соответствии с [4], включающий входной и выходной контроль продуктов питания.

4.3 В соответствии с [2] ГОУ имеет право и обязанность проводить экспертизу поставляемых продуктов питания. Согласно [2], часть 3, статья 41 и статья 94, часть 15, статья 3, с этой целью ГОУ может привлекать ЭО, экспертов.

4.4 Ответственность за питание в ГОУ несет директор. Для организации входного и выходного контроля как в случае, когда ГОУ работает на условиях аутсорсинга по договору с ОП, так и в случае поставки продуктов по прямым договорам с ПП, директор может заключить договор с независимой ЭО о проведении на постоянной основе экспертизы сырья и готовой продукции в ГОУ. Для проведения лабораторных испытаний ГОУ может заключить договор с одной или несколькими ИЛ, в случае если ИЛ определены заранее, либо проводить испытания в различных ИЛ, заключая договоры по мере необходимости проведения испытаний.

4.5 Информация о профильных ЭО для заключения договора должна быть размещена на сайтах региональных и муниципальных органов образования и учредителей

## ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

ГОУ. ЭО должна предоставить список ИЛ для заключения договора и рекомендовать директору ГОУ ИЛ для проведения конкретных испытаний.

4.6 По вопросам организации питания директор ГОУ, как ответственное лицо, взаимодействует с родителями обучающихся, с органами родительской общественности, с комиссией по контролю за организацией питания в ГОУ (далее – комиссия по питанию), с ЭО, ОО, ИЛ, территориальным органом образования района, территориальным отделом Роспотребнадзора.

## 5 Полномочия и обязанности участников контроля

5.1 Обязанности и полномочия участников контроля качества и безопасности продуктов питания в ГОУ представлены в Таблице 1.

Таблица 1

Участник	Зона ответственности
Директор ГОУ	Организует процесс питания в ГОУ, а так же контроль качества и безопасности. Заключает договоры с ОП/ПП, ЭО, ИЛ. Взаимодействует со всеми участниками контроля.
УС	Согласовывает и утверждает ЛНА, регулирующие порядок участия общественной комиссии в контроле за организацией общественного питания для обучающихся, бракеражной комиссии, родителей в мероприятиях по контролю качества и безопасности питания в ГОУ.
Ответственный по питанию, председатель комиссии по питанию, действующей на постоянной основе	Председатель комиссии по питанию, работающей на постоянной основе, назначается директором ГОУ, координирует и организует работу комиссии по питанию, соблюдение ГОУ или ОП мероприятий ХАССП, предложений по результатам общественного контроля и производственного контроля ККТ, предписаний КНО. Совместно с дежурным педагогом осуществляет личный контроль за организацией приема пищи в столовой и буфете.
Комиссия по питанию	Действует на постоянной основе. Реализует задачи ежедневного контроля за организацией, безопасностью и качеством питания в ГОУ. Включает ответственного по питанию, заведующего пищеблоком и медицинского работника. Организует и осуществляет все формы и стадии контроля. Взаимодействует с

	<p>родителями по вопросам в области организации общественного питания в ГОУ. Привлекает ЭО для решения вопросов, выходящих за рамки компетенции комиссии по питанию, в том числе для организации лабораторных испытаний. Проводит опросы и иные мероприятия по изучению удовлетворенности качеством питания среди родителей и детей. Публикует на сайте ГОУ информацию об организации питания, проверках качества и безопасности и отвечает за ее полноту, достоверность, открытость.</p>
<p>Общественная комиссия по контролю за организацией питания (далее – общественная комиссия по питанию)</p>	<p>Может быть образована как в составе УС, так и в составе РС. Основная задача комиссии представление интересов детей и родителей в области повышения качества и безопасности питания в УС и СР. Работает самостоятельно либо с привлечением ЭО. Участвует в мониторинге качества оказания услуг питания в ГОУ. Может осуществлять плановые и внеплановые проверки по обращениям родителей.</p>
<p>Бракеражная комиссия</p>	<p>Может быть как самостоятельной структурой единицей, так и входить в состав комиссии по питанию и имеет ограниченные задачи, которые определяются ЛНА. Осуществляет ежедневный бракераж готовой продукции в рамках. Мы не прописываем эту процедуру и не можем тут упоминать выходного контроля. Может осуществлять входной контроль.</p>
<p>Совет родителей, родительская общественность</p>	<p>Независимый орган, выбираемый родительской общественностью из среды родителей. Может осуществлять независимый контроль организации и качества питания, в том числе полноту представленной на сайте информации. Может принимать участие в работе комиссии по питанию и общественной комиссии по питанию. Проводит мониторинг удовлетворенности качеством питания, как самостоятельно, так и с привлечением ЭО. Может инициировать проведение внеплановых проверок по обращениям родителей, может привлекать ЭО. Доносят информацию по питанию до родителей.</p>

Окончание Таблицы 1

Участник	Ответственность
Родители, дети	Обращаются с запросами информации, вопросами, заявлениями в комиссию по питанию, в СР, в ЭО, к директору. Принимают участие как в проверках комиссии по питанию, так и по собственной инициативе, посещая столовую ГОУ по графику посещений.
ЭО	Работает по договору с ГОУ. Составляет план мониторинга поставляемой продукции. Проводит плановые проверки совместно с комиссией по питанию и внеплановые – по обращениям родителей, СР, комиссии по питанию
ОО	Может брать на себя функции независимого органа родительской общественности (РС) при его отсутствии.
Представитель ОП	Присутствует при отборе образцов для проведения лабораторных испытаний.

5.2 Функции директора школы в области контроля качества питания в ГОУ:

- контролирует организацию поставок в школу ежедневного меню основного (организованного) питания, включающего горячее питание, дополнительное питание и индивидуальное питание для детей с ОВЗ в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы;
- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении основного горячего питания обучающимся, лечебного питания или денежной компенсации, при невозможности предоставления диетического и лечебного питания, согласовывает ассортиментный перечень дополнительного питания;
- принимает ЛНА, регулирующие контроль за организацией питания в школе: Положение об организации питания в школе, Положение о комиссии по питанию, Положение о проведении опросов по оценке удовлетворенности организацией услуг по питанию в школе, Положение о бракеражной комиссии, Договор школы с родителями на поставку услуг питания и т.п.

- принимает ЛНА, регулирующие участие родителей в контрольных мероприятиях, в частности порядок доступа законных представителей детей в помещение столовой;
- обеспечивает принятие ЛНА, регулирующие состав и деятельность комиссии по питанию и бракеражной комиссии или иных органов общественного контроля за организацией питания;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- контролирует работу ответственного по питанию и комиссии по питанию;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах;
- заключает договор с ЭО с целью обеспечения независимой экспертизы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, поставляемых в ГОУ;
- заключает договор с ИЛ с целью проведения лабораторных испытаний при проведении плановой и внеплановой экспертизы, выбор ИЛ осуществляется с участием ЭО ;
- организует обеспечение питанием детей, нуждающихся в специальных диетах с учетом их потребностей при заключении договоров с ОП /ПП.

### 5.3 Функции Управляющего совета в области контроля качества и безопасности питания в ГОУ:

- Формируется из представителей учредителя, руководства, работников ГОУ, обучающихся, их законных представителей и кооптированных представителей местного сообщества. Рекомендуются включение в состав УС членов СР, принимающих участие в контроле качества и безопасности питания в ГОУ. В состав УС может входить представитель ЭО на правах кооптированного представителя общественности. Родители избираются в УС представителями от родителей. Структура, численность, полномочия и деятельность Управляющего совета определяется федеральным и региональным законодательством, а также Уставом ГОУ.

### 5.4 Ответственный за питание:

- может проходить ежегодный инструктаж и обучение в ЭО
- организует работу комиссии по питанию, бракеражной комиссии;

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

- по поручению директора совместно с ЭО может принимать участие в составлении технического задания для заключения контракта на поставку питания а также заключении контракта с Поставщиками на поставку продуктов питания;
- по поручению директора определяет количество учащихся, нуждающихся в горячем питании, питании за счет средств родителей, лечебном и диетическом питании; составления и согласования с УС, СР циклического меню для основного (организованного) горячего питания и меню для питания за счет средств родителей, ассортимента дополнительного питания.
- по поручению директора ведет контроль за соблюдением заявленных параметров качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с подтверждением в ЭО, протоколами лабораторных исследования;
- по поручению директора ведет претензионную работу, в том числе совершает действия по расторжению контракта с ПП/ОП и выплате неустойки ПП/ОП в судебном порядке, а также поиску новых ПП/ОП.
- организует мониторинг удовлетворенности качеством и организацией услуг общественного питания в ГОУ с использованием опросов и анкетирования, с участием комиссии по питанию, СР и ЭО; организует обсуждения результатов оценки качества на УС, с участием СР, для принятия управленческих решений с целью повышения качества услуги организации общественного питания для детей;
- организует своевременную публикацию необходимой информации об организации питания, в том числе о проведения оценки качества и принятых управленческих решений на сайте ГОУ;
- обеспечивает возможность посещение ГОУ родителями в рамках общественного контроля, а также участие в работе комиссии по питанию, в том числе принимает заявки от родителей, составляет график посещений;
- контролирует организацию питания в столовой ГОУ, лично присутствуя, либо делегируя полномочия по контролю дежурному педагогу;
- оказывает помощь родителям при проведении контрольных мероприятий, проводя необходимые процедуры, такие, как измерение температуры, веса порций и т.п.;
- принимает обращения родителей, органов родительской общественности, в том числе СР по организации, качеству и безопасности питания и принимает меры, направленные на решение содержащихся в них вопросов. В случае недостаточности компетенций и полномочий для решения вопросов обращается в ЭО и к директору ГОУ;

- принимает меры по устранению выявленных в ходе проверок несоответствий. В случае недостаточности компетенций и полномочий для устранения несоответствий или необходимости проведения лабораторных испытаний продуктов обращается в ЭО;

- принимает предложения по улучшению организации горячего питания для обсуждения их с администрацией школы и независимыми органами родительской общественности;

- координирует работу в школе по формированию культуры питания;

## **5.5 Комиссия по питанию.**

### **5.5.1 Определение комиссии**

Комиссия по питанию орган административного контроля ГОУ. Задачей является осуществление систематического контроля организации питания обучающихся, оценке качества питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

В комиссию по питанию может входить бракеражная комиссия. В этом случае часть функций комиссии по питанию, относящихся к бракеражу, выполняет бракеражная комиссия. В этом случае комиссия по питанию может воспользоваться результатами бракеражной комиссии, либо проводить выборочные бракеражные проверки самостоятельно.

Основными формами работы комиссии в области осуществления контроля качества и безопасности питания являются:

- осуществление ежедневных проверок в соответствии с утвержденным планом мероприятий ХАССП;

- проведение оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях, поступающих от родителей или детей.

Комиссия взаимодействует с СР, ЭО и администрацией ГОУ.

### **5.5.2 Состав комиссии**

Состав комиссии формируется ответственным по питанию и утверждаются приказом директора ГОУ. Рекомендуемый срок полномочий комиссии – год. Члены комиссии должны иметь действующую личную медицинскую книжку с актуальными результатами периодических медицинских осмотров, предусмотренных для работников предприятий общественного питания согласно требований [5], а также быть обеспечены санитарной одеждой.

В состав комиссии должны входить не менее трех человек:

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

- ответственный по питанию, который является представителем администрации ГОУ и председателем комиссии;
- медицинский работник (диетсестра) может привлекаться из районной поликлиники;
- педагогические сотрудники;
- сотрудники пищеблока.

В состав комиссии может также входить представитель родительской общественности ГОУ, в том числе представитель СР.

### **5.5.3 Задачи комиссии**

Комиссия по питанию осуществляет:

- входной контроль;
- выходной контроль;
- контроль за соблюдением санитарии и гигиены на пищеблоке и в организации общественного питания ГОУ;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи, соответствия меню и технологических карт;
- контроль соблюдения объема порций, норм питания;
- составление графика приёма пищи по классам в соответствии с их расписанием, контроль за соблюдением графика приёма пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за организацией питания детей нуждающихся в лечебном и диетическом питании, со специальными потребностями, выявление и составление списков учёта детей, нуждающихся в специальном питании, формирование рационов по прописанным диетам;
- выявление и составление списков учёта детей, нуждающихся в льготном питании (малоимущие, многодетные семьи);
- контроль ассортимента и качества буфетной продукции. Согласование ассортиментного перечня буфетной продукции с родителями и ОП/ПП;
- анализ рационов питания и контроль за устранением выявленных несоответствия рациона, замены блюд в соответствии с требованиями [4]
- ведение отчетности по результатам проверок;
- предоставление информации в виде актов с результатами контрольных мероприятий администрации ; и по запросу ЭО



- прием предложений и замечаний по организации и качеству питания от родителей и СР;
- внесение предложений по улучшению питания детей в ГОУ;
- взаимодействие с СР, ЭО, и администрацией ГОУ в части улучшения организации и качества питания учащихся;
- публикация информации об организации питания и проводимых проверках на интернет сайте ГОУ.

## **5.6 Общественная комиссия по питанию**

### **5.6.1 Определение общественной комиссии**

Общественная комиссия по питанию орган общественного контроля ГОУ, она может быть образована в составе УС и СР. В состав общественной комиссии входят представители родительской общественности, а также могут входить члены ЭО, члены УС в лице родителей либо кооптированных членов. Члены комиссии проходят ежегодный инструктаж и обучение в ЭО по вопросам контроля за организацией общественного питания.

Ведет деятельность на основании Положения о комиссии. Положение принимает Совет, в составе которого учреждена данная комиссия (УС, СР). Положение может определять состав комиссии и срок исполнения полномочий, включать планы проверок, графики выходов и иные правила по усмотрению членов комиссии.

Задачами общественной комиссии является:

- мониторинг удовлетворенности качеством питания,
- осуществление периодического планового контроля организации питания обучающихся в сотрудничестве с ЭО,
- осуществление внепланового контроля по обращениям детей и родителей.

Комиссия взаимодействует с родителями, СР, УС, ЭО и администрацией ГОУ.

### **5.6.2 Функции и полномочия общественной комиссии:**

- совместно с ЭО и комиссией по питанию может принимать участие в подготовке к заключению новых контрактов с ОП/ПП.
- разрабатывает и вносит предложения по улучшению питания детей в ГОУ;
- участвует в иницировании, разработке и отмене ЛНА ГОУ в том числе, регулирующих проведение мероприятий общественного контроля за питанием;
- находится в постоянном контакте с родителями и детьми и обеспечивает мониторинг всех возникающих в области питания проблем. Мониторинг осуществляется в

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

том числе с помощью родительских чатов, проведения независимых опросов по выяснению удовлетворенности качеством питания;

- принимает самостоятельное решение о форме и времени проведения опросов, составляет вопросы и выбирает целевую аудиторию. Для консультации по составлению опросников может привлекать ЭО;

- оказывает помощь в распространении и проведении опросов, организованных ЭО, ОО и поддерживает ГЛ, созданные этими организациями;

- может самостоятельно проверять факты, указанные в обращениях родителей, в том случае, если родитель обращается в СР;

- для разрешения вопросов СР запрашивает и получает информацию от комиссии по питанию, ЭО, директора ГОУ;

- может вести внутренние базы данных протоколов результатов проверок, фото-видео отчётов, формировать статистику по удовлетворенности питанием. Собранные данные могут использоваться по усмотрению СР: на сайте ГОУ, публиковаться в СМИ, а также использоваться при расторжении договоров с ПП при необходимости;

- может в плановом порядке принимать участие в работе комиссии по питанию, в том числе совместно с комиссией по питанию организует присутствие родителей при проведении проверок;

- контролирует своевременное опубликование отзывов родителей, а также, при необходимости, доведение информации от родителей, в том числе из книги отзывов, до ЭО и директора ГОУ;

- может привлекать ответственного по питанию, экспертов, ЭО и, при необходимости, директора ГОУ к решению вопросов, связанных с качеством и безопасностью питания;

- может принимать участие в поверках, проводимых ЭО в ГОУ, в том числе осуществлять фото- и видео фиксацию проведения проверок и отбора образцов, для последующего опубликования на информационных ресурсах и в родительских чатах

- осуществляет контроль наличия необходимой документации на сайте ГОУ,

- контролирует организацию индивидуального питания для детей с ОВЗ, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, определённой диете;

- контролирует организацию питания за счет средств родителей;

- контролирует ассортимент дополнительного питания и при необходимости вносит предложения по его корректировке;

– не вправе разглашать персональные данные обратившихся родителей без их согласия.

### **5.7 Экспертная организация**

ЭО должна соответствовать требованиям ГОСТ Р XXXX—20XX Добросовестная практика в области организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания в дошкольных и школьных образовательных учреждениях.

ЭО проводит экспертизу в рамках плана мониторинга качества и безопасности продуктов питания, а также в случаях обоснованных претензий родителей, СР и обращений комиссии по питанию.

Экспертиза, проводимая ЭО включает:

- проверку товаросопроводительной документации;
- проверку сведений об оценке (подтверждении) соответствия требованиям технических регламентов, информации об операторе питания и поставщиках, продукция которых подлежит проверке;
- лабораторные испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- при необходимости лабораторные исследования в рамках производственного контроля по ХАССП

Экспертиза проводится в рамках договорных отношений между ЭО и ГОУ, которые могут быть инициированы обеими сторонами или муниципальными органами образования.

В случае отсутствия договорных отношений между ЭО и ГОУ и наличии обращений родителей с обоснованной необходимостью проведения экспертизы в ГОУ, ЭО следует обратиться к директору ГОУ с предложением о необходимости проведения экспертизы в данном ГОУ и заключения договора.

Вопрос о заключении договора с ЭО и ИЛ должен быть решен в срок не позднее 30 дней с момента поступления обращения от ЭО.

### **5.8 Совет родителей**

СР создается на основании п. 6 ст. 26 [10] по инициативе родителей, с уведомлением директора ГОУ, УС и других родителей. В области контроля качества и безопасности питания в ГОУ СР решает задачу регулярного мониторинга организации питания, качества и безопасности продуктов питания в ГОУ. СР взаимодействует с другими родителями, ЭО, комиссией по питанию, УС, директором ГОУ. Члены СР могут состоять в УС ГОУ.

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

СР имеет все функции и полномочия в области контроля качества и безопасности питания ГОУ, указанные в п. 5.6 для и выполняет задачи общественной комиссии в случае, если такая комиссия не образована при СР.

### **5.9 Участие родителей в общественном контроле**

Родители могут:

– знакомиться с информацией об организации питания, размещенной на сайте ГОУ, которая должна включать пункты согласно разделу 16, в том числе наблюдать онлайн за процессами в организации общественного питания ГОУ. На основании [7] законные представители детей имеют право интересоваться, какие ЛНА ГОУ регулируют проведение мероприятий общественного контроля за питанием. Если такие документы отсутствуют, родители могут инициировать их составление через СР;

– обращаться в СР, в общественную комиссию по питанию, комиссию по питанию, к администрации школы с запросами о предоставлении информации, вопросами, жалобами и предложениями, в том числе по проведению лабораторных испытаний, по ассортиментному перечню буфетной продукции;

– принимать участие в проверках, проводимых комиссией по питанию;

– посещать организацию общественного питания ГОУ по предварительной записи в соответствии с графиком посещений на основании заявки;

– направлять обращения в ЭО,

Обращение родителя в ЭО должно содержать следующую информацию:

– адрес, номер ГОУ;

– контакты руководителя (если имеются);

– наличие в ГОУ органа родительской общественности поставщика продуктов питания в школу.

Если обращение законного представителя содержит жалобу на конкретный продукт или предложение о проведении лабораторных испытаний продукта, законный представитель должен предоставить следующие данные об исследуемом образце:

– ТМ;

– название конкретной продукции;

– наименование и адрес производителя;

– наименование и адрес изготовителя (если имеются);

– дата изготовления/ срок хранения/ условия хранения.

Родитель может представлять данные в виде описания и/или фотографии маркировки образца в хорошем разрешении.

## **6 Порядок проведения общественного контроля качества и организации питания**

### **6.1 Порядок посещений организации общественного питания ГОУ родителями**

Родители могут посещать организацию общественного питания ГОУ как самостоятельно, по заявке, согласно графику посещений, так и в составе общественной комиссии по питанию, комиссии по питанию (далее- комиссий), в качестве постоянного или временного участника. Для разового посещения только зоны общественного доступа – обеденного зала школьной столовой и зоны буфета, от родителей не требуется наличия личной медицинской книжки и иных медицинских документов, за исключением ситуаций повышенной готовности и иных противоэпидемических ограничений, вводимых в рамках карантинных мероприятий в ОУ. Для посещения пищеблока в составе комиссий родители должны иметь санитарную книжку с актуальными результатами обследований и быть обеспечены санитарной одеждой. При посещении в составе комиссий родители имеют право на осуществление проверочных действий в рамках деятельности комиссий, предусмотренных 5.5, 5.6 по согласованию с председателем и другими членами комиссий. Перед проведением контрольных мероприятий с входом в производственные зоны пищеблока для родителей проводится вводный инструктаж силами ответственного по питанию, либо иного лица, обеспечивающего инструктаж участников общественного контроля.

### **6.2 Проведение мероприятий контроля, осуществляемого родителями за качеством и организацией питания детей в ГОУ**

Родители могут посещать столовую ГОУ в рамках проведения мероприятий общественного контроля, в составе комиссий либо в сопровождении ответственного лица.

В течение одной смены питания каждого учебного дня организацию общественного питания могут посетить не более трех законных представителей обучающихся, не более одного представителя от класса. Посещение возможно, как на одной, так и на разных переменах. Родители могут выбрать посещение в любой учебный день во время работы организации общественного питания, во время любой перемены. График посещений организации общественного питания формируется на каждый учебный день на основании заявок и должен быть согласован с ответственным по питанию. Заявка должна подаваться в письменной, в том числе электронной форме, не позднее чем за сутки до посещения, в ином случае посещение возможно по согласованию с администрацией. Заявка может быть подана ответственному по питанию, члену комиссий по питанию,

## ГОСТ Р

*(проект, первая редакция)*

секретарю ГОУ, через электронную почту школы. Заявка должна содержать: ФИО, контактные данные, желаемое время посещения, класс обучающихся, в интересах которого действует законный представитель.

Мероприятия общественного контроля за организацией питания детей проводят в присутствии ответственного по питанию и/или дежурного педагога, к которым могут обращаться родители для проведения действий, требующих наличия санитарной книжки.

При проведении мероприятий общественного контроля за организацией питания детей родители имеют право проводить фото и видеосъемку помещений, продуктов питания, готовых блюд, маркировки, документации. На фотографиях не должны присутствовать лица.

Родители могут оценивать:

- Наличие и оформление меню, удобство его расположения и доступность для детей и родителей, наличие графика-расписания приёма пищи по классам
- соблюдение санитарно-гигиенических норм при раздаче, в том числе комплектность и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- соблюдение условий и сроков хранения блюд, в том числе буфетной продукции. Сроки хранения готовых блюд определяются в соответствии с [8], п.11, условия и сроки хранения упакованной продукции должны соответствовать информации, указанной на упаковке или принятым для данного вида продукции;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (визуальный контроль);
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, в том числе помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, покрытия столов;
- санитарно-техническое состояние столовой посуды и состав материалов, из которой она изготовлена. Не допускается посуда со сколами, трещинами. Допускается использование посуды из фарфора, фаянса, стекла, нержавеющей стали. Не допускается посуда из алюминия, меламина;
- организацию процесса приема пищи, в том числе наличие очередей, достаточное количество посадочных мест для приема пищи, достаточность времени, отведенного на прием пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, в том числе исправность, количество и чистоту раковин для мытья рук, достаточное количество моющих средств, сушек для рук и т.п.;

- температуру блюд и горячих напитков на соответствие [8] (измерения проводит ответственный по питанию или дежурный педагог по просьбе родителей);
- вес порции и вес отдельных компонентов (измерения проводит ответственный по питанию или дежурный педагог по просьбе родителей);
- эстетическое оформление блюд;
- наличие продуктов, которые не допускаются при организации питания в школе согласно перечню, приведенному в Приложении № 6 [4];
- соблюдение питьевого режима согласно [4] п.8.4 , в том числе наличие кулера и стаканов или емкости с кипяченой водой;
- сроки реализации и состав продуктов питания в индивидуальной упаковке;
- объем и состав пищевых отходов после приема пищи (несъедаемость);
- соблюдение технологии и оценка блюд в соответствии с приложениями А,Б ;
- соблюдение требований к организации дополнительного питания (буфетной продукции)согласно [4] п.8.3
- соответствие замен одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий другим видом таблице замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к [4])

Для оценки органолептических характеристик законный представитель может пробовать продукты из порции ребенка, интересы которого он представляет либо осуществить предварительный заказ дополнительных порций блюд школьного меню для индивидуальной дегустации в зале школьной столовой. Заказ блюд должен осуществляться за счет средств родителей и в сроки, которые должны предварительно согласовываться с ответственным по питанию от школы и поставщиком питания. Предоставление порций блюд для дегустации родителям должно происходить из общего котла в процессе приема пищи детьми. Индивидуальная упаковка и доставка пищи только для дегустации не допускается.

В случае, если родители по результатам проведенного общественного контроля приходят к выводу о необходимости проведения лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности конкретного продукта/блюда (согласно п.10.1, подпункты 1),2), они могут обратиться с обоснованным предложением о проведении исследований в СР, комиссии по питанию, в ЭО, к директору ГОУ.

По итогам посещения законный представитель может оставить отзыв о посещении в книге посещений, а также обратиться в СР, комиссии по питанию, в ЭО, к директору ГОУ.

## **7 Входной контроль**

Мероприятия входного контроля могут быть плановыми, внеплановыми и включают:

- проверку сопроводительной документации на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе: товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, декларации соответствия, протоколы испытаний;
- проверку внешнего вида поступающей продукции (наличие повреждений упаковки);
- проверку соответствие веса получаемой продукции;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и условий хранения при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку сроков хранения;
- проверку наличия признаков порчи.

По итогам входного контроля должны быть составлены акты, в которых фиксируется содержание, объект и результат проверки.

## **8 Выходной контроль**

### **8.1 Общие принципы выходного контроля**

Выходной контроль осуществляют ежедневно комиссией по питанию, либо бракеражной комиссией, и периодически общественной комиссией по питанию. Проверке подлежат все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГОУ. Контроль проводят до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Результаты заносят в журнал проверок, который рекомендуется вести в бумажном, электронном виде и размещать на сайте ГОУ.

Выходной контроль включает:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при раздаче: правильность условий хранения блюд, наличие компонентов для оформления, отпуска блюд, проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания, контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню и возрастным нормам;
- контроль полноценности замены блюд, если в этом есть необходимость;
- контроль температуры блюд;



- контроль веса порции и веса отдельных компонентов (каша/котлета);
- контроль за сроками реализации продуктов питания;
- контроль объема и состава пищевых отходов после приема пищи (несъедаемость);
- отбор суточной пробы;
- контроль соблюдения технологии по органолептическим признакам согласно Приложениям А и Б.

## 8.2 Порядок работы комиссии по питанию при проведении мероприятий выходного контроля

Комиссия по питанию ежедневно приступает к выходному контролю за 30 мин до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

Комиссия по питанию должна контролировать:

- наличие меню на общедоступном стенде с указанием всех необходимых данных в соответствии с [4];
- проверку блюд на соответствие меню;
- органолептическую оценку, начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь;
- оценку температуры, внешнего вида, запаха, вкуса, готовности,
- визуальную оценку соблюдения технологии приготовления по органолептическим признакам (отдельно для каждого блюда);
- проверку качества продуктов рекомендуется проводить в соответствии Приложением А;
- оценку блюд и кулинарных изделий рекомендуется проводить в соответствии с Приложением Б;
- правильность замены блюд, если такая замена осуществлялась.

По итогам проверки комиссия заполняет акты на списание невостребованных порций и акты по проверке организации питания.

## 9 Контроль в соответствии с утвержденным планом мероприятий ХАССП

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

К полномочиям комиссии по питанию относится проведение контрольных мероприятий в ККТ в соответствии с утвержденным планом ХАССП. Периодичность контроля ККТ устанавливается ЛНА.

Контроль ККТ может включать:

- 1) условия соблюдения правил личной гигиены учащимися; санитарное состояние раковин, наличие сушек для рук;
- 2) проверку санитарно-технического состояния:
  - помещений и инвентаря для приготовления и хранения пищи, в том числе холодильное оборудование (морозильные камеры);
  - инвентаря и средств для уборки помещений;
  - помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
  - ежедневную отчетность о состоянии здоровья персонала пищеблока.
- 3) визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и столовой ГОУ; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока и столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, соблюдение ими правил личной гигиены; правильность оформления санитарных книжек;
- 4) условия соблюдения правил личной гигиены учащимися; санитарное состояние раковин, наличие сушек для рук;
- 5) соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- 6) санитарное состояние туалетов и их оснащение для обучающихся, педагогов и персонала пищеблока, средств и инвентаря для их уборки;
- 7) контроль отдельного сбора и утилизации отходов;
- 8) наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

## **10 Организация независимой внеплановой экспертизы.**

10.1 Основанием для проведения независимой внеплановой экспертизы являются:

– анализ обращений законных представителей детей. Критериями необходимости проведения внеплановой экспертизы по обращениям законных представителей детей является поступление 2 и более обращений, указывающих на:

- 1) признаки фальсификации продуктов питания;

2) органолептические свойства, свидетельствующие о низком качестве исходных ингредиентов;

3) наличие признаков порчи: плесень, неприятный запах и др.

– обращения комиссии/общественной комиссии по питанию /ответственного по питанию по факту выявления продуктов питания с признаками нарушения заявленных свойств или требований по безопасности. В случае, если по результатам проведенных контрольных мероприятий комиссия/общественная комиссия по питанию приходит к выводу о необходимости проведения лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности конкретного продукта/блюда, ответственный по питанию должен обратиться с обоснованным предложением о проведении внеплановой экспертизы в ЭО.

10.2 По итогам рассмотрения обращений ЭО принимает решение о необходимости проведения внеплановой экспертизы и согласовывает дату проведения с директором ГОУ.

10.3 В проведении внеплановой экспертизы помимо представителей ЭО могут участвовать:

– представители комиссии/общественной комиссии по питанию /ответственного по питанию;

– родители, обращения которых явились причиной проверки;

– члены СР, родительской общественности.

10.4 ЭО составляет:

– ТЗ или заявку на отбор образцов согласно ГОСТ XXXX—20XX, пункт 12.3.1. Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения.

– ПИ;

– список ИЛ, которые могут провести необходимые испытания.

10.5 Подготовленные документы ЭО предоставляет ГОУ в виде обоснованного предложения о проведении экспертизы. Основание для проведения экспертизы указывают согласно 10.1, которое может не содержать личных данных обратившихся.

10.6 В случае когда ГОУ работает на условиях аутсорсинга по договору с ОП, организацию внеплановой экспертизы проводят в соответствии с ГОСТ Р XX-20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения

## **11 Организация независимой плановой экспертизы**

11.1 Плановую экспертизу следует осуществлять согласно плану мониторинга качества и безопасности продуктов питания, разработанному ЭО.

11.2 План мониторинга разрабатывает ЭО на основании:

- списка продуктов и показателей, которые подлежат обязательной плановой экспертизе согласно Приложению Е к настоящему стандарту.
- информации об ОП, поставляемых видах продукции, расписании поставок, количестве поступающих единиц товара, а также информации о расфасовке продукции и наличии потребительской тары.
- анализа информации согласно 11.3.

11.3 Рекомендуется проводить плановый анализ информации об ОП до заключения контракта ГОУ с ОП с целью оценки риска поставки продукции несоответствующего качества, а также учета результатов анализа при составлении плана мониторинга. Анализ информации об ОП/ПП включает:

- анализ документации и деятельности ОП/ПП, с которыми заключены договоры на поставку продуктов питания за последние три года, в том числе опыта работы по контрактам в бюджетной сфере;
- анализ информации о результатах проверок ОП/ПП, размещенной на государственный информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей, на который вносится информация о товарах, не соответствующих обязательным требованиям по результатам проводимой Роспотребнадзором работы по их выявлению;
- анализ информации о сертификатах соответствия и аккредитации выдавших их лабораторий, размещенной на сайте ФГИС Росаккредитации;
- анализ данных об ОП/ПП, размещенных в системе «Меркурий».

11.4 При составлении плана мониторинга должен быть использован риск-ориентированный подход. В случае, если экспертиза согласно 11.3 не выявила нарушений в деятельности ОП, плановые проверки могут включать проверку документации на поставляемую продукцию и выборочный лабораторный контроль, осуществляемый исходя из совокупности данных, полученных на основании 11.2 и 11.3.

11.5 В случае, когда ГОУ работает на условиях аутсорсинга по договору с ОП, организацию плановой экспертизы проводят в соответствии с ГОСТ Р ХХ-20ХХ Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения

## 12 Отбор образцов.

### 12.1 Общие принципы

12.1.1 Для проведения отбора проб в рамках проведения плановой и внеплановой экспертизы, осуществляемой ЭО, ГОУ может привлекать специалистов ИЛ.

12.1.2 Состав комиссии для отбора образцов:

- сотрудник ИЛ осуществляет отбор образцов;
- представитель ЭО осуществляет контроль правильности отбора образцов, а также фото- и видеосъемку;
- представители СР, общественной комиссии по питанию, родительской общественности осуществляют наблюдение за правильностью отбора образцов в рамках своей компетенции, а также фото- и видеофиксацию процесса, помещений, продуктов питания, готовых блюд, маркировки, документации. На фотографиях не должны присутствовать лица;
- ответственный по питанию оказывает организационную помощь в отборе образцов

12.1.3 В ходе отбора образцов представители ЭО проводят техническую фотосъемку отобранных образцов с нанесенной на упаковку маркировкой и с принадлежностями опломбирования. Если образцы расфасованы в потребительскую тару, то проводят фотосъемку всех сторон потребительской упаковки.

12.1.4 Представитель ЭО предоставляет акт отбора, который должен быть подписан сотрудниками комиссии по питанию, сотрудником, осуществляющим отбор образцов, представителем ЭО;

12.1.5 Директор ГОУ должен обеспечить беспрепятственный доступ на территорию пищеблока всем членам комиссии.

12.1.6 В случае, когда ГОУ работает по прямым договорам с ПП, контроль осуществляют в соответствии с ГОСТ XXXX—20XX Рекомендации по организации общественного контроля качества и безопасности продуктов питания при поставках продукции комбинатами питания в детские дошкольные и школьные образовательные учреждения.

### 12.2 Отбор образцов при проведении мероприятий входного контроля

12.2.1 Отбор образцов при проведении входного контроля осуществляют на территории пищеблока.

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

12.2.2 Отбор образцов при проведении плановых мероприятий входного контроля проводится сотрудниками ИЛ в присутствии представителей комиссии/общественной комиссии по питанию, ответственного по питанию, ЭО, СР, представителей родительской общественности, представителей поставщиков питания в лице ответственных сотрудников пищеблока.

12.2.3 Отбор образцов для лабораторных испытаний при проведении внеплановых мероприятий входного контроля может проводиться компетентными сотрудниками ЭО и ответственным по питанию, в присутствии представителей поставщиков питания в лице ответственных сотрудников пищеблока. Отказ от присутствия при отборе проб поставщиков питания и отказ от подписи под актом отбора проб должен быть зафиксирован присутствующими при отборе проб.

12.2.4 Образцы отбирают в количестве согласно с действующими стандартами на отбор образцов соответствующей продукции. Количество образцов должно быть не менее необходимого количества для проведения испытаний в соответствии с предварительно согласованной с ИЛ ПИ, с учетом КО.

12.2.5 Количество КО определяет ЭО, руководствуясь в том числе целесообразностью их хранения. КО могут храниться в ИЛ или у ЭО по согласованию. При хранении КО должны соблюдаться условия хранения в соответствии с маркировкой или свойственные для данного вида продукции.

### **12.3 Отбор проб готовой продукции при проведении мероприятий выходного контроля**

12.3.1 Отбор образцов готовой продукции при проведении мероприятий выходного контроля осуществляют на пищеблоке или в столовой ГОУ по правилам отбора суточной пробы в соответствии с п.8.1.10 [4]. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции комиссия по питанию осуществляет отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы могут быть использованы для проведения лабораторных испытаний при проведении мероприятий выходного контроля в рамках проводимой ЭО экспертизы при условии, что отбор суточной пробы проведен в присутствии представителя ЭО, либо был зафиксирован установленной в столовой системой видеонаблюдения и проверен представителем ЭО.

## **13 Передача образцов в испытательную лабораторию**

Передаваемые в ИЛ образцы должны быть опломбированы. Образцы следует передавать с соблюдением условий хранения и транспортирования.

## 14 Результаты экспертизы

При проведении как плановой, так и внеплановой независимой экспертизы результаты испытаний распространяются на всю партию продуктов, направляются директору ГОУ и в ОКН.

По окончании лабораторных испытаний ИЛ предоставляет протокол испытаний ГОУ, ОП и ЭО.

ЭО анализирует результаты испытаний и выдает заключение ГОУ о возможности продолжить сотрудничество с проверяемым поставщиком после принятия компенсирующих мер и устранения выявленных нарушений или невозможности дальнейшего взаимодействия с ним.

В случае выявления нарушений технических регламентов, несущих риски для здоровья детей, поставка несоответствующей продукции должна быть приостановлена.

Возобновление поставок продукции, экспертиза которой выявила несоответствия, возможно после принятия корректирующих действий поставщиком данной продукции и проведения после этого повторной независимой экспертизы с участием ЭО.

## 15 Публичность информации по организации питания

На сайте ГОУ в разделе, посвященном организации питания в ГОУ, должна быть представлена следующая информация:

- данные о ПП/ОП, включая сайт, телефон, адрес эл. почты и т.д.;
- основное двухнедельное и ежедневное меню для всех возрастных групп;
- ЛНА, регламентирующие организацию горячего питания и контроль за ним, включая порядок организации горячего питания, порядок предоставления льготного питания, формы заявлений, график питания;
- сведения о профильных ОО/ЭО, в которые могут обращаться родители;
- состав комиссии по питанию, контактные данные ответственного по питанию;
- состав общественной комиссии по питанию, контактные данные членов комиссии;
- расписание ежедневных проверок комиссии и предмет проверки;
- порядок включения родителей в проверки, проводимые комиссией;
- порядок проведения выборочной проверки и предмет проверки;
- результаты проверки в электронном виде;

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

- график посещений родителей;
- книга посещений с отзывами родителей в бумажном и электронном виде;
- трансляция видеонаблюдения за организацией общественного питания ГОУ.

## **16 Делопроизводство**

Ежедневно при проведении мероприятий выходного контроля комиссия заполняет акты по проверке организации питания и акты на списание не востребовавшихся порций.

Комиссия по питанию должна фиксировать в журналах результаты проведения мероприятий входного и производственного контроля, а также вести график посещений родителей и книгу посещений с отзывами родителей.

Состав и формы ведения журналов определяются ЛНА ГОУ.

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью ГОУ. Рекомендуется ведение журналов в электронном виде и размещение их на сайте ГОУ.



**Приложение А**  
**(справочное)**

**Методика определения качества продуктов по визуальным и  
органолептическим признакам**

Органолептическую оценку начинают с визуального осмотра образцов продуктов: внешнего вида продуктов, их цвета, запаха, консистенции. Вкус и запах продуктов определяют при комнатной температуре. Если при визуальном осмотре выявлены признаки разложения, недоброкачественности, микробиологической обсемененности, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления, вкусовую пробу не проводят. Из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде.

**А.1 Признаки доброкачественности основных продуктов.**

**А.1.1 Мясо**

Свежее мясо имеет цвет красных оттенков, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах характерный, свойственный свежему мясу, без посторонних примесей.

Замороженное мясо имеет ровную поверхность, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза – розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах – характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой: небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

**А.1.2 Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

**А.1.3 Рыба**

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

Доброкачественная рыба должна иметь гладкую, блестящую, плотно прилегающую к телу чешую, жабры ярко красного или розового цвета, прозрачные глаза – выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах – свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. Мясо должно быть плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяют также пробную варку (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

### **А.1.4 Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог должен иметь белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную консистенцию, кисломолочный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов. Творог используется только после термической обработки.

Сметана должна иметь соответствующую жирности однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана используется только после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет, равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищают от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

### **А.1.5 Яйца**

В детских организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливают путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

**Приложение Б**  
**(рекомендуемое)**

**Методика оценки соблюдения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам**

При оценке первых блюд следует обращать внимание на следующие критерии:

- тщательность очистки овощей, форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки;
- соответствие компонентного состава блюд технологической карте;
- прозрачность бульонов (бульоны из доброкачественных мясных и рыбных продуктов должны быть прозрачными).

При оценке вторых блюд следует обращать внимание на внешний вид мясных и рыбных изделий:

- сформированность котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок, омлетов (дефектом будет расплывание, растекание, пережаривание, недожаривание с бледным оплывшим краем).
- неравномерное окрашивание среза на разломе сформированных изделий (котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок), наличие комков другого цвета, свидетельствующее о плохом перемешивании компонентов.

При оценке гарниров вторых блюд следует обращать внимание на консистенцию согласно рецептуре, указанной в технологической карте:

- вязкость, рассыпчатость для каш;
- слипание, переваривание, недоваривание, серый цвет муки для макарон,пельменей, вареников.

При оценке подачи салатов и блюд из свежих овощей, фруктов, следует обращать внимание на:

- отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;
- качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерное количество ингредиентов, заявленных в технологической карте.

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

- нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания.
- салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается;

При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание на:

- сильно крошащиеся порционные куски;
- пересушенность;
- непропеченность;
- наличие плесени;
- значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.

При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка: содержании молока в кофейном напитке из цикория, какао порошка в какао, заварки в чае

### **Оценка веса порции**

Проверку веса порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) проводят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3 % от нормы выхода). На пищеблоке должны быть весы, пищевой термометр/электрощуп, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как одну, так и 10 порций блюда), линейку.

### **Методика выставления оценки**

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку «неудовлетворительно» к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

**Приложение В**  
**Акт отбора образцов**

Форма Акт отбора образцов может быть предложена ЭО, ИЛ либо утверждена ЛНА ГОУ. В Акте отбора следует указать:

- полное наименование и адрес места отбора образцов;
- дата, время отбора;
- наименование категории продукции;
- полное наименование продукции: торговая марка, наименование продукции и прочая идентифицирующая информация;
- наименование производителя (адрес)/изготовителя (адрес). Если наименование производителя и изготовителя совпадает, то следует указать оба наименования;
- дата изготовления, номер партии/смены и пр. (при их наличии);
- количество образцов/количество единиц продукции с указанием единиц измерения;
- условия хранения образцов до и после отбора;
- целостность/герметичность отобранных образцов в случае упакованной продукции;
- вид упаковки, в которую помещены образцы после отбора, для транспортирования;
- вид и номер(а) использованных при опечатывании пломб;
- Ф.И.О. и подпись ответственных сотрудников, проводивших отбор образцов.

Примерная форма акта отбора образцов приведена ниже

**АКТ ОТБОРА ОБРАЗЦОВ**

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

для проведения испытаний на соответствие требованиям (ТР, ТР ТС, ГОСТ)

Товарная категория: \_\_\_\_\_

Адрес, полное наименование ГОУ: \_\_\_\_\_

дата, время отбора: \_\_\_\_\_

Нами: \_\_\_\_\_

ответственный(ая) за отбор \_\_\_\_\_

Ф.И.О сотрудника, должность

Ф.И.О сотрудника, должность

был проведен отбор в: \_\_\_\_\_

наименование ГОУ

образцов продукции:

N п/п	Полное наименование продукции	Наименование производителя (адрес)/ изготовителя (адрес)	Дата изготовления	Количество единиц (единица измерения)
----------	-------------------------------------	---	----------------------	---

Торговая марка, наименование продукции, артикул и прочая идентифицирующая информация. \_\_\_\_\_

Отобранные образцы продукции упакованы и опломбированы следующим образом:

---

вид упаковки, вид пломбы, номер(а) пломбы  
На момент отбора образцов продукции нарушений условий хранения не установлено.  
Условия хранения и транспортирования образцов соблюдены и соответствуют  
требованиям к условиям хранения и транспортирования данного вида продукции.

Целостность/герметичность всех отобранных образцов не нарушена.

Отбор образцов проводили:

Ответственный за отбор

\_\_\_\_\_   
подпись

Ответственный за организацию питания ГОУ г. \_\_\_\_\_ Школа № \_\_\_\_\_  
ФИО

Заведующая производством, столовой ГОУ, школы № \_\_\_\_\_ ФИО  
Родители, участники проверки:

ФИО \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

Приложение Г  
(справочное)

**АКТ проверки школьной столовой (для комиссии по питанию)**

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МГБОУ г. \_\_\_\_\_ школе № \_\_\_\_\_

Нами, родителями школы (ФИО) \_\_\_\_\_, в присутствии представителя администрации МБОУ школы \_\_\_\_\_, педагога-организатора, ответственного за питание (ФИО) \_\_\_\_\_ и заведующей производством столовой ООО (ИП) наименование \_\_\_\_\_, ФИО \_\_\_\_\_, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье (указать), которые поставляет по контракту ООО, ИП (наименование) \_\_\_\_\_, контракт действует с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ года. Обслуживается столовая сотрудниками ООО, ИП (либо сотрудниками в штате школы), под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой с ООО, ИП (наименование) \_\_\_\_\_ и МБОУ школой \_\_\_\_\_ продлевается.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве \_\_\_\_\_ штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: описать хранение готовых полуфабрикатов (при наличии), либо мяса, рыбы от производителя ООО \_\_\_\_\_ в пластиковых пакетах, а также готовая кулинарная продукция (масло, сыр). Срок хранения для особо скоропортящейся продукции (полуфабрикатов) — \_\_\_\_\_ суток, не истек. Товарно-транспортные накладные, ветеринарные свидетельства и сертификаты соответствия (на готовую продукцию) – предоставлены.

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.



Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах, в ящиках, перед подачей детям моются. Крупные овощи нарезаются и выдаются нарезанными, непосредственно перед подачей детям.

Полуфабрикаты высокой степени готовности (супы и каши) доставляются из ООО \_\_\_\_\_ в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию, перечислить ассортимент буфетной продукции который готовят на пищеблоке либо привозят в готовом виде в столовую от ОП)

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд, в зоне раздачи.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Питание детей на территории школьной столовой организовано: накрыты столы/самостоятельное получение еды детьми на линии раздачи

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником МБОУ г. \_\_\_\_\_.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с директором ГОУ и поставщиком питания- представлен.

На момент осмотра в буфете ассортимент буфетной продукции достаточен/не достаточен

Возможен/не возможен предварительный заказ блюд за счет средств родителей.

## ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

Обеденный зал столовой школы оборудован — \_\_\_\_\_ ( количество) посадочными местами, в школе обучается более — \_\_\_\_\_ человек детей. Из них \_\_\_\_\_ детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе \_\_\_\_\_ ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается \_\_\_\_\_ детей.

Описать меню, которое получают дети в момент проверки, например: В момент проверки в столовой получают обед дети, обучающиеся во вторую смену: первое блюдо- суп, второе – пельмени и салат осенний, компот.

Произвести оценку индекса съедаемости блюд меню. Для этого необходимо посчитать порции, которые были предварительно накрыты на стол. Затем, по окончании приема пищи сосчитать практически полностью не съеденные порции и рассчитать процент съедаемости. Примечание: для того, чтобы установить блюда меню, которые не нравятся детям и по этой причине не съедаются, до 50% практически нетронутых порций, необходимо провести мониторинг за этими блюдами в течение 20 дней, двух циклов повторяемости 10 дневного основного меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. ( Примечание: после взвешивания суммируем вес и вычисляем средний вес порции, сравниваем средний вес с нормативным, указанными в технологической карте блюда). Недовес порций выявлен, не выявлен.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора – устранены. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО, ИП\_\_\_\_\_. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, тряпок для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (должны быть отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами

вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — полностью устранены.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания ООО, ИП \_\_\_\_\_:

1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей, на территории столовой школы МБОУ г. \_\_\_\_\_.
2. Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции, фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов — из ассортиментного перечня, ранее согласованного с Управляющим Советом школы и Роспотребнадзором.
3. При продаже буфетной продукции, требующей разогрева, производить отпуск детям буфетной продукции на тарелках без наличия пленочного покрытия на буфетных изделиях.
4. Согласовать с Администрацией школы и Управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготовляемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд (не менее 2 наименований, по типу шведского стола).
5. Предусмотреть заключение 3-х сторонних договоров: комбинат питания-школа-родитель, на предоставление услуг питания за счет родительских средств, для детей школы, в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» п. 20, с обязательным подтверждением предоплаты заказанных услуг.

администрации школы и педагогам, ответственным за питание, предлагается :

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Согласовать с ООО, ИП \_\_\_\_\_ форму 3-х стороннего договора: комбинат питания - школа-родитель, для обеспечения защиты прав потребителей, детей и родителей, при осуществлении предоплаты платного питания для детей школы.

**ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

4. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением ООО, ИП \_\_\_\_\_, питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.

6. Контролировать соблюдение ассортимента перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_\_\_

Ответственный,

за организацию питания МБОУ г. \_\_\_\_\_ Школа № \_\_\_\_\_

ФИО

Заведующая производством, столовой МБОУ, школы № \_\_\_\_\_

ФИО

Приложение Д  
(справочное)

**Акт проверки школьной столовой (для родителей)**

Примерное содержание акта проверки обеденного зала столовой ГОУ(для родителей),

АКТ от \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

Общественного контроля родителем (либо общественной комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МГБОУ г. \_\_\_\_\_ школе № \_\_\_\_\_

Нами, (мною) родителями школы (ФИО) \_\_\_\_\_, в присутствии представителя администрации МБОУ школы \_\_\_\_\_, педагога-организатора, ответственного за питание (ФИО) \_\_\_\_\_ и заведующей производством столовой ООО (ИП) наименование \_\_\_\_\_, ФИО \_\_\_\_\_, проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания моему несовершеннолетнему ребенку, детям на территории школьной столовой и буфета. В ходе проверки было установлено:

Столовая имеет оформленное меню на текущий день, удобно расположенное на стенде перед входом в столовую. Такое же меню на текущий день продублировано на стенде и расположено в зоне ожидания родителей перед входом в школу. Меню согласовано с директором ГОУ и поставщиком питания ООО или ИП.

Перед входом в столовую расположены раковины для мытья рук в количестве – штук, все исправны. Имеются диспенсеры с жидким мылом и электрополотенцами для сушки рук. Пред приемом пищи, педагоги предлагают детям помыть руки. Примечание: родители должны понаблюдать как организован процесс прихода детей в школьную столовую, особенно для детей 1-4 классов, обязанных приходить в столовую в сопровождении их педагогов.

Столы предварительно накрыты перед приходом детей, либо дети получают еду на индивидуальных подносах на линии раздачи. Примечание: родители, пришедшие до начала приема пищи могут попросить ответственного за питание или сопровождающего его сотрудника школы/пищеблока, померить температуру горячих блюд на столе с помощью термощупа и оценить соответствие температуры подачи блюда, температуре указанной в технологической карте. Например: Температура горячего блюда – супа с фрикадельками – градусов, что не соответствует заявленной в технологической карте, блюдо холодное.

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

Проведен контроль за массой порций салата, гарнира, проведено взвешивание 3-х порций и рассчитан средний вес, который составил – грамм. Что не соответствует заявленному в технологической карте весу порции. Примечание: если вы заметили, что количество салата или гарнира разное, то просите сопровождающего вас сотрудника провести контрольное взвешивание на весах и с помощью фотофиксации (фотографирования показаний весов, находящихся за линией раздачи) предъявить результаты.

В помещении столовой чисто, ремонта не требуется, мебель без повреждений, посадочных мест для детей достаточно (все дети, кроме буфетной зоны должны есть сидя). Описать соблюдение санитарно-гигиенических норм при раздаче, в том числе комплектность и состояние санитарной одежды у сотрудников (халат, шапочка, украшения на руках и шее, ногти) осуществляющих раздачу готовых блюд. Описать сервировку столов для детей: наличие подставок для хлеба, столовых приборов, наличие салфеток для рук.

Соответствует или нет меню, которое выдается на линии раздачи, тому, что утверждено на текущий день. Описать выдаваемые детям блюда: наименование блюда, внешний вид ( слиплись, комки, бесформенная котлета), качество нарезки салатов, хлеба.

Произвести оценку индекса съедемости блюд меню. Для этого необходимо посчитать порции, которые были предварительно накрыты на стол. Затем, по окончании приема пищи сосчитать практически полностью не съеденные порции и рассчитать процент съедемости. Низкая съедаемость, если остается более 50% практически полностью не съеденных блюд.

Произвести оценку соответствия ассортиментного перечня дополнительного питания в буфете столовой: к моменту обеда в буфете пустые полки с кулинарной продукцией, нет горячих вторых блюд, имеются только кондитерские изделия. Для буфетной продукции нет/ есть охлаждаемая витрина. Можно проследить как подается детям буфетная продукция, особенно требующая разогрева: выкладывается/не выкладывается на индивидуальные терелки, разогревается в пленке, в которой была упакована. Отметить факт наличия здоровой пищи в ассортименте буфетной продукции ( салаты из фруктов и овощей, сухофрукты, орешки, соки), возможность предварительного заказа блюд за счет средств родителей.

Соблюдение условий и сроков хранения блюд, в том числе буфетной продукции. Сроки хранения готовых блюд определяются в соответствии с [8], п.11, условия и сроки хранения упакованной продукции должны соответствовать информации, указанной на упаковке или принятым для данного вида продукции, сроки и состав продуктов питания в

индивидуальной упаковке. Произвести оценку наличия в ассортиментном перечне, который должен иметь согласование с директором и поставщиком питания, продуктов, которые не допускаются при организации питания в школе согласно перечню, приведенному в Приложении № 6 [4];

Оценить соблюдение питьевого режима согласно [4] п.8.4 , в том числе наличие кулера и стаканов или емкости с кипяченой водой.

Провести оценку органолептических характеристик блюд меню. Примечание: законный представитель может пробовать продукты из порции ребенка, интересы которого он представляет либо осуществить предварительный заказ дополнительных порций блюд школьного меню для индивидуальной дегустации в зале школьной столовой. Заказ блюд должен осуществляться за счет средств родителей и в сроки, которые должны предварительно согласовываться с ответственным по питанию от школы и поставщиком питания. Предоставление порций блюд для дегустации родителям должно происходить из общего котла в процессе приема пищи детьми. Индивидуальная упаковка и доставка пищи только для дегустации не допускается. Описать ощущения, которые отмечались при дегустации.

В случае, если родители по результатам проведенного общественного контроля приходят к выводу о необходимости проведения лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности конкретного продукта/блюда (согласно п.10.1, подпункты 1),2), они могут обратиться с обоснованным предложением о проведении исследований в СР, комиссию по питанию, в ЭО, к директору ГОУ.

На основании вышеизложенного, по итогам посещения школьной столовой и буфета ГОУ № \_\_\_\_\_, я \_\_\_\_\_, ФИО \_\_\_\_\_ законный представитель несовершеннолетнего обучающегося в ГОУ, ФИО \_\_\_\_\_, прошу:

1. Проинформировать меня о результатах лабораторного исследования качества сливочного масла, поставщика \_\_\_\_\_, которое используется в питании моего ребенка, так как при дегустации бутерброда у меня возникли подозрение на фальсификацию этого продукта, а также принять меры к удалению возможного фальсификата этого продукта из меню моего ребенка.
2. Обеспечить размещение информации о меню школьного питания, для текущего и последующего за ним дня на сайте образовательной организации, так как я не имею возможности лично приходить в школу и знакомиться с меню на стенде.

ФИО родителя

Подпись

## **ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

Примечание: акт проверки родителем столовой, можно заполнить после посещения или оформить в присутствии представителя с подписью об ознакомлении представителя школы с актом родительского контроля.

В случае, если акт составлен родителем после посещения, необходимо отправить его на электронную почту школы, либо зарегистрировать входящим документом через приемную директора ГОУ. На предложения и замечания родителя администрация школы обязана ответить в 30 дневный срок. Отсутствие ответа является основанием для Прокурорского реагирования.



Приложение Е  
(обязательное)

Перечень продуктов питания и параметров,  
подлежащих обязательной проверке при организации питания в ГОУ

Таблица А.1

Пищевой продукт	Показатели лабораторной проверки	Нормативный документ, на соответствие которому проверяется продукт <sup>1)</sup>	Частота проведения плановых проверок
<b>Молочная продукция</b>			
Кефир, ряженка, йогурт натуральный	Стерины, ЖКС, крахмал, м/б показатели: БГКП	ГОСТ 31981-2013 ТР ТС 033/2013	Не реже, чем раз в квартал
Масло сладко-сливочное несоленое	Стерины, ЖКС, м.д. жира, м/б показатели: БГКП	ГОСТ 32261-2013 ТР ТС 033/2013	
Молоко питьевое:		ГОСТ 32252-2013	
- пастеризованное;	Стерины, ЖКС, реакция на фосфатазу, м/б показатели: БГКП	ГОСТ 31450-2013 ТР ТС 033/2013	
- молоко питьевое ультрапастеризованное	Стерины, ЖКС		
Сметана	Стерины, ЖКС, крахмал, каррагинан, м/б показатели: БГКП	ГОСТ 31452-2012 ТР ТС 033/2013	
Творог (жирность от 1,8% до 9%)	Стерины, ЖКС, кислотность	ГОСТ 31453-2013 ТР ТС 033/2013	
Молоко сгущенное стерилизованное	Стерины, ЖКС	ГОСТ 34254-2017 ТР ТС 033/2013	
<b>Вода</b>			
Питьевая вода из разводящей сети столовой Вода из кулеров	Соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	ТР ЕАЭС 044/2017	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

**ГОСТ Р***(проект, первая редакция)**Окончание таблицы А.1*

<b>Плодоовощная продукция</b>			
Овощи свежие:			1 раз в год в сезон сбора урожая
- кабачки свежие;	Нитраты, пестициды	ГОСТ 31822-2012	
- капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая;	Нитраты, пестициды	ГОСТ Р 51809-2001	
- картофель продовольственный свежий;	Нитраты, пестициды	ГОСТ 7176-2017	
- морковь столовая свежая;	Нитраты, пестициды, наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	ГОСТ 32284-2013	
- свекла столовая свежая;	Нитраты, пестициды	ГОСТ 32285-2013	
<b>Зерновые</b>			
Хлеб:	Наличие признаков картофельной болезни хлеба, м.д. хлорида натрия		Не реже, чем раз в квартал
- белый из пшеничной муки;		ГОСТ 26987-86 ГОСТ 31752-2012	
- хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной;		ГОСТ 31752-2012 ГОСТ 31807-2018 ГОСТ 26983-2015	
- хлеб зерновой		ГОСТ 25832-89	
<b>Суточный рацион питания</b>			
Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Соответствие Технологической карте (ГОСТ Р 55323-2012)	Не реже, чем 1 раз в год

<sup>1)</sup> Вся продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

## Библиография

[1]	Федеральный закон от 21.07.2014 N 212-ФЗ (ред. от 27.12.2018), статья 12	Об основах общественного контроля в Российской Федерации
[2]	Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ	О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для государственных и муниципальных нужд
[3]	Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ	О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц
[4]	СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
[5]	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302Н	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда
[6]	Федеральный закон от 19.05.1995 N 82-ФЗ	Об общественных объединениях
[7]	МР 2.4.0180-20	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях
[8]	МР 2.3.6.0233-21	Методические рекомендации к организации общественного питания населения
[9]	МР 2.4.0179-20	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
[10]	Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
[11]	ТР ЕАЭС 044/2017	«Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»

**ГОСТ Р**

*(проект, первая редакция)*

---

УДК 006.86; 006.352

ОКС 19.020; 03.120

Ключевые слова: организация независимого общественного контроля качества и безопасности продуктов питания, общественный контроль, государственные общеобразовательные учреждения, бракеражная комиссия, экспертные организации

---

Руководитель разработки стандарта

Автономная некоммерческая организация

«Российский институт потребительских испытаний» (РИПИ)

Руководитель разработки стандарта

Председатель Экспертного Совета РИПИ \_\_\_\_\_ Волчек С. Г.

Эксперт РИПИ \_\_\_\_\_ Еременко Т. А.

Руководитель комитета по контролю

за безопасностью продукции для детей и подростков

Объединения Потребителей России,

эксперт- аудитор ХАССП, врач-гигиенист \_\_\_\_\_ Коваленко И.С.

Эксперт по проверкам безопасности

потребительских товаров \_\_\_\_\_ Ярмухаметова А.Ю.