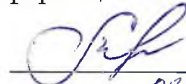


УТВЕРЖДАЮ
Директор муниципального казенного
учреждения «Красноярский
информационно-методический центр»


И.Ю. Лебедева
приказ от 03.03.2025 № 128

РЕГЛАМЕНТ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ
по вопросам мониторинга организации питания обучающихся
структурного подразделения «Центр по организационно-методическому
сопровождению организации питания в муниципальных образовательных
учреждениях» муниципального казенного учреждения «Красноярский
информационно-методический центр» и муниципальных образовательных
учреждений г. Красноярска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий Регламент взаимодействия структурного подразделения «Центр по организационно-методическому сопровождению организации питания в муниципальных образовательных учреждениях» муниципального казенного учреждения «Красноярский информационно-методический центр» и муниципальных образовательных учреждений города Красноярска по вопросам мониторинга организации питания обучающихся (далее – Регламент) определяет порядок взаимодействия между специалистами структурного подразделения «Центр по организационно-методическому сопровождению организации питания в муниципальных образовательных учреждениях» МКУ «Красноярский информационно-методический центр» (далее – Центр по сопровождению питания) муниципального казенного учреждения «Красноярский информационно-методический центр» (далее – МКУ КИМЦ) и руководителями муниципальных образовательных учреждений (далее – образовательные учреждения), а также операторами питания в процессе осуществления задач, направленных на обеспечение условий организации рационального, сбалансированного питания обучающихся, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и популяризации полноценного и сбалансированного питания.

1.2. Регламент разработан в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в сфере образования, а также в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, перечень нормативных правовых актов которых размещен на официальном сайте КИМЦ (<https://cor.kimc.ms/>) в разделе «Центр по

организационно-методическому сопровождению организации питания в муниципальных образовательных учреждениях».

1.3. Настоящий регламент определяет порядок взаимодействия и функции специалистов Центра по сопровождению питания при осуществлении мониторинга организации питания обучающихся образовательных учреждений.

1.4. Под мониторингом организации питания обучающихся в целях настоящего Регламента понимается осуществляемая специалистами Центра по сопровождению питания деятельность, направленная на анализ, изучение и аудит вопросов, связанных с организацией и обеспечением горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях, а также оценка исполнения условий договоров/контрактов, заключенных в целях организации питания.

1.5. В ходе проведения мониторинга организации питания обучающихся специалистами Центра по сопровождению питания анализируются и изучаются следующие вопросы, установленные Концепцией организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска, направленные на организацию и обеспечение горячим питанием обучающихся в образовательных учреждениях:

а. Соответствие рационов питания установленным требованиям. Контролю подлежат нормативные документы, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать, а также соответствие фактического потребления основных пищевых веществ и продуктов установленным нормам при организации питания.

б. Мероприятия по охране здоровья обучающихся. Соблюдение требований качества и безопасности пищевых продуктов, изготавливаемых блюд, организация производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовых блюд.

в. Технологический аудит. Устройство и оборудование помещений пищеблоков образовательных организаций в зависимости от типа организации питания в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28.09.2020 № 28.

г. Соблюдение установленных требований к результатам работ и услуг. Соответствие режима организации питания режиму пребывания обучающихся в образовательной организации. Обеспечение стоимости питания в соответствии с ценой суточного рациона на одного обучающегося. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности.

1.6. Результаты мониторинга организации питания в образовательных учреждениях оформляются в виде актов (справки) (Приложение 2-4), а результаты мониторинга технического аудита пищеблоков - в виде отчета.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ МОНИТОРИНГА ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Образовательное учреждение является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

2.2. Для обеспечения реализации задач мониторинга организации питания обучающихся в образовательном учреждении руководитель образовательного учреждения приказом формирует и утверждает постоянно действующую комиссию, в состав которой включает представителей образовательного учреждения, операторов питания, а также специалистов Центра по сопровождению питания и др.

2.3. Участие специалистов Центра по сопровождению питания в мониторинге организации питания обучающихся осуществляются в соответствии с графиком выездных мероприятий разработанным и утвержденным заместителем руководителя – заведующим Центра по сопровождению питания и согласованным с главным управлением образования.

2.4. График разрабатывается на период каждой четверти текущего учебного года (1, 2, 3, 4 четверть) для общеобразовательных учреждений и на период 1 учебного года для дошкольных образовательных учреждений и направляется в образовательные учреждения.

2.5. Перед посещением образовательного учреждения с целью мониторинга организации горячего питания обучающихся специалисты Центра по сопровождению питания направляют на официальный адрес электронной почты письменное уведомление о посещении образовательного учреждения не менее чем за один день до планируемого дня посещения.

2.6. Сотрудники из числа образовательного учреждения и (или) операторов питания, обеспечивающих работу пищеблока, вне зависимости от формы организации питания в образовательном учреждении не вправе препятствовать специалистам Центра по сопровождению питания по осуществлению их полномочий.

2.7. Мониторинг организации горячего питания обучающихся проводится в рабочие дни в соответствии с установленным режимом работы в образовательном учреждении.

2.8. Мониторинг организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении может проводиться вне графика на основании:

запросов руководителей образовательных учреждений,

приказов и письменных распоряжений главного управления образования администрации города,

вследствие поступивших сообщений о чрезвычайной ситуации по острым кишечным инфекциям (ОКИ) и пищевой токсикоинфекции (ПТИ),

для подтверждения (опровержения) информации, поступившей на телефон «горячей линии».

2.9. При проведении мониторинга организации горячего питания обучающихся уполномоченные специалисты Центра по сопровождению питания посещают пищеблок образовательного учреждения.

2.10. Во время проведения мониторинга организации горячего питания обучающихся непосредственно в пищеблоке специалистами Центра по сопровождению питания осуществляется самостоятельно без привлечения работников пищеблока визуальный осмотр помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, тары, прослеживание технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий, раздачи блюд и кулинарных изделий, сбора пищевых отходов, хранения пищевой продукции, производственной санитарии, включая обеспечение и ношение специальной одежды работниками, а также рассмотрение документации, имеющей отношение к обеспечению качественного и здорового питания обучающихся.

2.11. Привлекать работников пищеблока к проведению мониторинга организации горячего питания обучающихся допускается только в том случае, когда не представляется возможным выяснить отдельные вопросы без их участия.

2.12. В ходе осуществления мониторинга организации горячего питания обучающихся специалисты Центра по сопровождению питания дают рекомендации и оказывают консультативную помощь работникам пищеблока по вопросам соблюдения требований к хранению, обработке пищевой продукции, технологическим процессам, хранению и раздаче готовых блюд и кулинарных изделий и др. в соответствии с заключенным договором и/или действующим законодательством Российской Федерации в области оборота пищевой продукции.

2.13. В ходе проведения мониторинга организации горячего питания обучающихся специалистами Центра по сопровождению питания применяется фото и/или видеозапись выявленных нарушений, при этом не допускается наличие на фотографиях или в видеозаписи обучающихся, а также лиц представителей образовательного учреждения, родителей и работников пищеблоков.

3. СОДЕРЖАНИЕ МОНИТОРИНГА ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Содержание мониторинга организации горячего питания обучающихся соответствует требованиям раздела 4 Контроль и мониторинг при организации питания Концепции организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярск на период до 2030 года, утвержденной постановлением администрации от 21.05.2024 № 450.

3.2. В ходе проведения мониторинга анализ и рассмотрение параметров за соблюдением рационов питания установленным требованиям, включающие:

- пищевая ценность кулинарной продукции: энергетическая ценность (калорийность), содержание белков, жиров, углеводов;
- фактическое потребление пищевых веществ и соответствие установленным нормам;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- оценка основного меню, дополнительного питания и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3.3. Для оценки реализации мероприятий по охране здоровья обучающихся специалистами Центра по сопровождению питания рассматриваются и изучаются вопросы, учитывающие выполнение требований за соблюдением качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, включающие:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, изготавливаемых блюд и кулинарной продукции;
- организацию и проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в лаборатории, имеющей аттестат аккредитации в установленном законодательством порядке.

3.4. Для оценки соблюдения установленных требований к результатам работ и услуг, направленных на повышение качества питания обучающихся в образовательных организациях, специалистами Центра по сопровождению питания при проведении мониторинга рассматриваются и изучаются следующие показатели:

- оценка соответствия режима организации питания режиму пребывания обучающихся в образовательной организации на основании запроса и анализа локальных актов образовательной организации;
- контрольное взвешивание готовых блюд и кулинарной продукции собственного производства пищеблоков образовательного учреждения;
- визуальный осмотр пищеблоков на соответствие обеспечения санитарно-гигиенической безопасности в рамках требований действующего санитарного законодательства Российской Федерации и Красноярского края.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО МОНИТОРИНГУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО АУДИТА ПИЩЕБЛОКОВ

4.1. Мониторинг технического аудита пищеблоков проводится в соответствии с графиком капитальных и текущих ремонтов образовательных учреждений, а также по запросам в случае выхода из строя (ремонт, замена) технологического оборудования пищеблока образовательного учреждения специалистами Центра по сопровождению питания.

4.2. Мониторинг технического аудита пищеблоков может осуществляться двумя способами: без посещения объекта пищеблока и с посещением объекта пищеблока образовательного учреждения.

4.3. Мониторинг технического аудита пищеблоков без посещения объекта питания образовательного учреждения проводится специалистами Центра по сопровождению питания на основе анализа полученных с помощью средств коммуникации данных.

4.4. Сотрудники образовательного учреждения по запросу специалистов Центра по сопровождению питания предоставляют необходимую документацию (паспорт экспликаций помещений, схем инженерных сетей, инвентаризационные ведомости на оборудование) по технологическому оборудованию пищеблока.

4.5. Мониторинг технического аудита пищеблоков с посещением объекта питания образовательного учреждения проводится посредством выездных мероприятий специалистами Центра по сопровождению питания для сбора необходимых (более детальных) данных непосредственно на месте, при этом может включать мероприятия первого способа.

4.6. Проведение мониторинга технического аудита с выездом на объект специалистов Центра по сопровождению питания проводится в случае необходимости проведения капитального ремонта и реконструкции с полным переоснащением технологического оборудования образовательного учреждения, при проектировании строительства пищеблока и/или столовой образовательной организации, а также при поступлении заявки от образовательного учреждения по вопросу выхода из строя (поломки) технологического оборудования пищеблока, а также по вопросам изменения технологических процессов и доукомплектования пищеблоков оборудованием.

4.7. При проведении мониторинга технического аудита специалистами Центра по сопровождению питания осуществляется оценка обеспеченности пищеблоков технологическим оборудованием и помещениями с учетом обязательных требований и рекомендуемых норм оснащения и оказывает консультативную помощь по вопросам возможности установки, подключения и приобретения оборудования приобретения оборудования для пищеблоков муниципальных образовательных учреждений.

4.8. В результате осмотра пищеблоков специалисты Центра по сопровождению питания дают рекомендации по планированию дооснащения,

замене оборудования с учетом средних сроков эксплуатации и проведению ремонта или реконструкции.

4.9. Объектами визуального осмотра пищеблоков в ходе проведения мониторинга технического аудита пищеблоков являются: технологическое оборудование, включающее оборудование для раздачи пищи, тепловое оборудование, электромеханическое оборудование, холодильное оборудование, оборудование для ручной мойки посуды и инвентаря, кухонная и столовая мебель; система силового электроснабжения; системы водоснабжения и канализации; система вентиляции и кондиционирования; наличие и площадь производственных и вспомогательных помещений, цехов, участков и обеденных залов.

4.10. Во время проведения мониторинга технического аудита пищеблоков непосредственно в пищеблоке осуществляется визуальный осмотр, идентификация и оценка состояния объектов лично уполномоченными специалистами с одновременной письменной фиксацией результатов, а также рассмотрение документации, имеющей отношение к обеспечению качественного и здорового питания обучающихся.

4.11. Специалисты Центра по сопровождению питания во время проведения мониторинга технического аудита пищеблоков имеют право производить измерение линейных размеров, вести фотосъемку и/или видеозапись отдельных элементов объектов, при этом не допускается наличие на фотографиях или в видеозаписи обучающихся, а также лиц представителей образовательного учреждения, родителей и работников пищеблоков.

4.12. Руководители образовательных учреждений согласуют подготовленное специалистами Центра по сопровождению питания техническое задание.

4.13. Специалисты Центра по сопровождению питания участвуют в формировании проектов расстановки технологического оборудования на пищеблоках образовательных учреждений с учетом мощностей и/или инженерных сетей; проектируют расположение технологического оборудования в помещениях пищеблоков.

4.14. Специалисты Центра по сопровождению питания имеют право присутствовать на объектах и контролировать проведение ремонтных работ в пищеблоках и взаимодействовать с представителями образовательных учреждений, подрядчиками, работниками РТЦ по согласованию технических решений для установки и подключения технологического оборудования.

4.15. Специалисты Центра по сопровождению питания участвуют в координации ремонтных работ, проводимых в образовательном учреждении, в части согласования видов работ, связанных с оснащением технологическим оборудованием пищеблоков и необходимыми инженерными сетями для их установки.

4.16. Сотрудники образовательных учреждений при организации штабов по вопросам проведения текущих и капитальных ремонтов включает в список участников специалистов Центра по сопровождению питания.

4.17. Специалисты Центра по сопровождению питания по заявкам образовательных учреждений осуществляют осмотр пищеблока и технологического оборудования с целью участия в формировании потребности для дооснащения и/или замены технологического оборудования с описанием технических характеристик оборудования.

5. МОНИТОРИНГ ОХВАТА И УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. В образовательных учреждениях должны быть созданы условия для обеспечения горячим питанием 100% обучающихся.

5.2. Оценка образовательными учреждениями качества и удовлетворенности питанием осуществляется посредством учета обучающихся охваченных (обеспеченных) горячим питанием и проведения опроса об удовлетворенности качеством питания среди обучающихся и родителей (законных представителей).

5.3. Образовательные учреждения для учета обучающихся охваченных (обеспеченных) горячим питанием организуют сбор сведений посредством заполнения соответствующей формы не позднее 23 числа последнего месяца квартала (сентябрь, декабрь, март, июнь) в рамках учебного года, размещенной на официальном сайте МКУ КИМЦ (<https://cop.kimc.ms/ankety/sbor-svedeniy-ob-okhvate-goryachim-pitaniem/>).

5.4. Для оценки удовлетворенности качеством питания образовательные учреждения обеспечивают проведение анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) посредством прохождения опроса, размещенного на официальном сайте МКУ КИМЦ (<https://cop.kimc.ms/ankety/udovletvorennost-kachestvom-shkolnogo-pitaniya/>), не позднее 25 числа каждого месяца.

5.5. Специалисты Центра по сопровождению питания после консолидации данных анкетирования по образовательным учреждениям направляют результаты опроса на официальный адрес электронной почты образовательного учреждения в течение трех рабочих дней.

5.6. Образовательные учреждения проводят анализ результатов анкетирования (опроса), принимают соответствующие корректирующие и предупреждающие действия по обеспечению охвата и повышению удовлетворенности качеством питания обучающихся.

5.7. Данные опроса анализируются, изучаются и обобщаются специалистами Центра по сопровождению питания для предоставления по запросу соответствующих органов исполнительной власти Красноярского края и администрацией города Красноярска.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ТЕЛЕФОНА «ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ»

6.1. Для обеспечения гражданам и юридическим лицам возможности получить дополнительную информацию по вопросам организации питания обучающихся, сообщить о возможных нарушениях в образовательном учреждении при оказании услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся организуется работа телефона «горячей линии» по вопросам организации горячего питания в образовательном учреждении (<https://cop.kimc.ms/dokumenty/telefon-goryachey-linii/>) .

6.2. Образовательные учреждения размещают на официальном сайте образовательного учреждения номер телефона «горячей линии», а также в местах доступных для обучающихся и родителей (законных представителей).

6.3. Прием и регистрацию поступающих по телефону «горячей линии» сообщений осуществляют специалисты Центра по сопровождению питания.

6.4. Порядок работы с поступившими сообщениями по телефону «горячей линии» размещен на официальном сайте МКУ КИМЦ ([https://cop.kimc.ms/telefon-goryachey-linii/Порядок%20организации%20работы%20гор%20линии%20\(1\).pdf](https://cop.kimc.ms/telefon-goryachey-linii/Порядок%20организации%20работы%20гор%20линии%20(1).pdf)) .

7. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ МОНИТОРИНГА

7.1. По результатам мониторинга организации горячего питания обучающихся специалисты Центра по сопровождению питания составляют акт по установленной форме (Приложение 2-5).

7.2. В случае выявления несоответствий при организации питания обучающихся образовательных учреждений в части невыполнения условий заключенных договоров между образовательными учреждениями и операторами питания, а также мероприятий Концепции организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярск, специалисты Центра по сопровождению питания отражают данные в акте.

7.3. Сканы актов с прикрепленными фотографиями и/или видеозаписью и сопроводительным письмом (справка) направляются в адрес образовательного учреждения на официальный адрес электронной почты не позднее следующего дня после проведения Мониторинга и размещаются в онлайн таблице для обеспечения доступа к результатам мониторинга сотрудникам главного управления образования.

7.4. Результаты мониторинга организации горячего питания обучающихся обсуждаются с представителями образовательного учреждения, которым передается копия акта, фото и видеоматериалы, для доведения информации о выявленных нарушениях и несоответствиях с целью определения дальнейших действий по их устранению.

7.5. Общеобразовательные учреждения принимают меры, направленные на устранение нарушений исполнения условий заключенных договоров/контрактов операторами питания путем ведения претензионной

работы, либо направленные на принятие корректирующих и предупреждающих действий по устранению выявленных несоответствий.

7.6. В случае, если выявленные нарушения были допущены в результате действий (бездействия) со стороны контрагентов, с которыми заключены контракты/договоры на организацию питания специалисты Центра по сопровождению питания дают рекомендации по проведению претензионной работы образовательным учреждением в отношении лиц, нарушающих установленные требования к обеспечению качества и безопасности питания.

7.7. Общеобразовательные учреждения направляют в Центр по сопровождению питания информацию о претензионной работе, проведенной в отношении операторов питания по состоянию на 30 число каждого месяца в течение учебного года и отражают ее посредством заполнения соответствующей формы не позднее 30 числа каждого месяца, размещенной на официальном сайте МКУ КИМЦ

(<https://forms.yandex.ru/u/68b8eb69d046885917bd63cb>).

Утверждаю
Заместитель руководителя –
заведующий структурным
подразделением Центр по
сопровождению питания

подпись _____ ФИО _____
« ____ » _____ 2025 г.

График выездных мероприятий

Наименование МОУ	Район	Адрес	Форма организации питания (самостоятельная, оператор (наименование))	Тип проверки (рейды, плановая, по обращению, ОКИ, повторная)	ФИО специалиста	Дата поступления сообщения об ОКИ, обращения, СЗ от ГУО	Дата последнего посещения	Дата фактического посещения	Примечание	Дата отправки письма в адрес МОУ	Ссылка на письмо в адрес МОУ	Дата получения ответа и плана корректирующих мероприятий от МОУ	Ссылка на план корректирующих мероприятий
---------------------	-------	-------	---	--	-----------------	---	---------------------------	-----------------------------	------------	----------------------------------	------------------------------	---	---

АКТ
мониторинга за качеством организации горячего питания обучающихся

дата, время

место оказания услуг

Мною, _____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____,
должность работника Ф.И.О. работника
 в присутствии заведующего производством (шеф-повара) _____, представителя общеобразовательного учреждения (далее – ОУ) _____,
Ф.И.О. работника
 _____ составлен настоящий акт о проведении выездного мероприятия с целью осмотра пищеблока в соответствии с мониторингом
наименование ОУ
 организации горячего питания обучающихся.

№ п/п	Требования	Соблюдается (да/нет)	Примечание
1. Общая информация			
1.1	Количество посадочных мест в обеденном зале		
1.2	Наличие оформленных стендов по популяризации принципов здорового питания		
1.3	Наличие в школьной столовой оборудованного места для приёма пищи, принесённой из дома: наличие холодильника, микроволновой печи в столовой		
1.4	Наличие вендингового оборудования		
1.5	Обеспечение проведения родительского контроля (сколько раз в месяц, дата последнего посещения)		
1.6	Обеспечение укомплектованности пищеблока штатом работников в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи в соответствии с таблицей 6.19, ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (п.5.1 ТЗ)		
2. Выполнение требований за соблюдением рационов питания			
2.1	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с цикличным меню основного (организованного) питания с указанием массы порции, согласованного и утвержденного в установленном порядке, (п. 5.2.5 Договора)		

2.2	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с меню дополнительного питания, с указанием массы порции, согласованного и утвержденного в установленном порядке (п. 5.2.7 Договора)		
2.3	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с индивидуальным меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании, с указанием массы порции, согласованного и утвержденного в установленном порядке (п. 5.2.8 Договора)		
2.4	В меню основного (организованного) питания или индивидуального питания присутствуют горячие блюда (п. 5.2.12 Договора)		
2.5	В меню основного (организованного) питания или индивидуального отсутствует факт замены горячих блюд буфетной продукцией (п. 5.2.12 Договора)		
2.6	Обеспечение соблюдения графика питания (п. 2.1 ТЗ)		
2.7	Обеспечение своевременного накрытия обеденных столов в соответствии с графиком (п.2.2 - 2.3 ТЗ)		
2.8	Соблюдение температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий (п. 2.3 ТЗ)		
2.9	Наличие контрольного блюда (п. 3.2.16 ТЗ)		
2.10	Соответствие фактического веса контрольного блюда весу порции, указанному в цикличном меню (п. 3.2.16 ТЗ)		
2.11	Оформление контрольного блюда соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению блюд требованиями		
2.12	Наличие в пищеблоке необходимого количества столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, инвентаря, тары, контрольно-измерительных приборов и термощупов на раздаче в соответствии с п. 5.2.21 Договора		
2.13	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии		
2.14	Выдача пищи производится с предварительно проведенным бракеражем готовой пищевой продукции (в том числе пищевой продукции дополнительного питания) (п. 5.2.24 Договора)		
2.15	Наличие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», корректность ведения записей журнала (указание времени приготовления, снятия бракеража, выход готовых блюд, наличие не менее 3х подписей членов комиссии); Соблюдение п. 8.1.2 требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о реализации готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления с подтверждающими записями в журнале бракеража готовой продукции		
2.16	Соответствие ассортиментного перечня буфетной продукции Приложению №4 к Техническому заданию, согласован с руководителем образовательного учреждения и утвержден оператором питания (Приложение № 5 к Техническому заданию)		
2.17	Использование в питании специализированных пищевых продуктов (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), витаминизированных напитков промышленного выпуска (Приложение № 3 к ТЗ, п.1.6 Требования к меню)		
2.18	Отсутствие изготовления первых блюд на воде (Приложение № 3 к ТЗ, п.1.4 Требования к		

	меню)		
3. Требования за соблюдением качества и безопасности выпускаемой продукции			
4.1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции (п. 5.2.30 Договора, п. 4.1.6 ТЗ)		
4.2	Обеспечение соблюдения правил отбора суточных проб от каждой партии приготовленной продукции (вес, маркировка) (п. 5.2.13 Договора)		
4.3	Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка, нанесенного предприятием-изготовителем (п. 4.1.1 ТЗ)		
4.4	Наличие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места (дата изготовления, срок годности, условия хранения) (п. 4.1.2 ТЗ)		
4.5	Обеспечение должного санитарного состояния и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции (п. 4.1.3 ТЗ)		
4.6	Соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке (п. 4.1.4 ТЗ)		
4.7	Обеспечение использования для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой (п. 4.1.5 ТЗ)		
4.8	Обеспечение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке (п. 4.1.7 ТЗ)		
4.9	Отсутствие хранения пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям (в том числе с истекшим сроком годности) (п. 4.1.8 ТЗ)		
4.10	Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях (п. 4.1.10 ТЗ)		
4.11	Соблюдение рецептуры при изготовлении блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция) (п. 4.1.12 ТЗ)		
4.12	Наличие на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, с актуализированной информацией по санитарному законодательству РФ, с указанием адреса фактического местонахождения пищеблока, с анализом опасностей и рисков, выделенными критическими и контрольными точками, перечнем необходимой документации для контроля санитарного состояния оборудования, инвентаря, а также производственных и складских помещений (п. 5.2.26 Договора, п. 7.1. ТЗ)		
4.13	Соблюдение на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, и осуществление входного контроля каждой партии продуктов, поставляемой на пищеблок (п. 5.2.27 Договора, п. 7.2. ТЗ)		
4.14	Наличие личных медицинских книжек всех сотрудников пищеблока с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью (п. 5.2.33 Договора)		
4.15	Наличие полного комплекта специальной (рабочей) одежды единого образца для каждого работника (п. 5.2.32 Договора)		
4.16	Обеспечение правильного ношения работниками пищеблока только чистой в надлежащем		

	состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды (волосы должны быть полностью убраны под шапочку, наличие специальной обуви и т.д.), (п. 5.2.34 Договора)		
4.17	Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок), (п. 5.2.36 Договора)		
4.18	Наличие предметов личной гигиены для работников пищеблока (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага), (п. 5.2.35 Договора)		
4.19	Проведение ежедневного (до начала работы) осмотра каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела (п. 5.2.38 Договора)		
4. Выполнение установленных требований к результатам работ и услуг			
6.1	Обеспечение надлежащего санитарного состояния помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары (п. 5.2.14 Договора, п. 6.1. ТЗ)		
6.2	Обеспечение должного санитарного состояния обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие) (п. 3.1.1 ТЗ)		
6.3	Обеспечение должного проведения уборки обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося, посетителя (п. 6.2 ТЗ)		
6.4	Исключение использования столовой посуды со сколами, трещинами, деформированных столовых приборов (п. 3.2.14 ТЗ)		
6.5	Обеспечение соблюдения требований к качеству мытья столовой посуды (п. 3.2.14 ТЗ)		
6.6	Обеспечение соблюдения требований по организации проведения профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий (п. 6.3 ТЗ)		
6.7	Соблюдение требований о маркировке кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, а также использование вышеперечисленного в соответствии с маркировкой (п. 4.1.5 ТЗ)		
6.8	Наличие на каждом обеденном столе салфетницы с салфетками, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов (ложки, вилки) (п. 3.1.2 ТЗ)		
6.9	Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали (п. 3.1.4 ТЗ)		
6.10	Соответствие фактического веса порции весу порции указанному в цикличном меню (п. 3.2.17 ТЗ)		
5. Технический аудит			
7.1	Соблюдена расстановка оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса (п. 8.4 ТЗ)		
7.2	Наличие технически исправной вытяжной вентиляции с механическим побуждением (п. 8.5 ТЗ)		

ПРИМЕЧАНИЕ:

Настоящий акт составлен в 1 экземпляре, копия акта направлена/вручена посредством электронной почты на адрес ОУ _____
 адресу электронной почты ОУ _____
 заведующему производством (шеф-повару) ООО «_____», представителю ОУ № _____
 наименование оператора питания наименование ОУ

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____
 _____ /
 должность работника Подпись ФИО

Заведующий производством (шеф-повар) ООО «_____» _____ / _____ /
 наименование оператора питания Подпись ФИО

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____ /
 _____ /
 должность работника Подпись ФИО

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____ /
 _____ /
 должность работника Подпись ФИО

мониторинга за качеством организации горячего питания обучающихся Г

место оказания услуг

Мною, _____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____
должность работника Ф.И.О. работника
 в присутствии заведующего производством (шеф-повара) _____, представителя общеобразовательного учреждения (далее – ОУ) _____
Ф.И.О. работника
 _____ составлен настоящий акт о проведении выездного мероприятия с целью осмотра пищеблока в соответствии с мониторингом
наименование ОУ
 организации горячего питания обучающихся.

№ п/п	Требования	Соблюдается (да/нет)	Примечание
1. Общая информация			
1.1	Количество посадочных мест в обеденном зале		
1.2	Наличие оформленных стендов по популяризации принципов здорового питания		
1.3	Наличие вендингового оборудования в помещении обеденного зала		
1.4	Соблюдение проведения родительского контроля (сколько раз в месяц, дата последнего посещения)		
1.5	Наличие оборудованного места для приёма пищи учащимися принесённой из дома (микроволновая печь, холодильник).		
1.6	Обеспечение укомплектованности пищеблока штатом работников в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи в соответствии с таблицей 6.19, ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»		
2. Выполнение требований за соблюдением рационов питания			
2.1	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с цикличным меню основного (организованного) питания с указанием массы порции, согласованного и утвержденного в установленном порядке (подпись и печать).		
2.2	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с меню дополнительного питания, с указанием массы порции		

2.3	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с индивидуальным меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании, с указанием массы порции		
2.4	Обеспечение соблюдения графика питания		
2.5	Соблюдение температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий		
2.6	Наличие и соответствие фактического веса и оформления контрольного блюда фактическому весу, указанному в цикличном меню		
2.7	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии		
2.8	Выдача пищи производится с предварительно проведенным бракеражем готовой пищевой продукции (в том числе пищевой продукции дополнительного питания)		
2.9	Наличие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», корректность ведения записей журнала (указание времени приготовления, снятия бракеража, выход готовых блюд, наличие не менее 3х подписей членов комиссии); Соблюдение требования о реализации готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления с подтверждающими записями в журнале бракеража готовой продукции		
2.10	Использование в питании специализированных пищевых продуктов (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), витаминизированных напитков промышленного выпуска		
2.11	Наличие в пищеблоке необходимого количества столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, инвентаря, тары, контрольно-измерительных приборов и термощупов на раздаче		
3. Требования за соблюдением качества и безопасности выпускаемой продукции			
4.1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции		
4.2	Обеспечение соблюдения правил отбора суточных проб от каждой партии приготовленной продукции (вес, маркировка)		
4.3	Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка, нанесенного предприятием/изготовителем		
4.4	Наличие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места (дата изготовления, срок годности, условия хранения).		
4.5	Наличие внутренних маркировочных ярлыков на вскрытой пищевой продукции		
4.6	Обеспечение должного санитарного состояния и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции		
4.7	Отсутствие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям (в том числе с истекшим сроком годности).		
4.8	Соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке		
4.9	Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях		
4.10	Соблюдение рецептуры при изготовлении блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция)		

4.11	Наличие на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, с актуализированной информацией по санитарному законодательству РФ, с указанием адреса фактического местонахождения пищеблока, с анализом опасностей и рисков, выделенными критическими и контрольными точками, перечнем необходимой документации для контроля санитарного состояния оборудования, инвентаря, а также производственных и складских помещений		
4.12	Соблюдение на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, в частях требований 2-6 настоящего акта		
4.13	Наличие личных медицинских книжек всех сотрудников пищеблока с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью		
4.14	Наличие полного комплекта специальной (рабочей) одежды единого образца для каждого работника		
4.15	Обеспечение правильного ношения работниками пищеблока только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды (волосы должны быть полностью убраны под шапочку, наличие специальной обуви и т.д)		
4.16	Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок)		
4.17	Наличие предметов личной гигиены для работников пищеблока (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага)		
4.18	Проведение ежедневного (до начала работы) осмотра каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела		
4. Выполнение установленных требований к результатам работ и услуг			
6.1	Обеспечение надлежащего санитарного состояния помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары		
6.2	Обеспечение должного санитарного состояния обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие)		
6.3	Обеспечение должного проведения уборки обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося, посетителя		
6.4	Обеспечение соблюдения требований к качеству мытья столовой посуды		
6.5	Обеспечение соблюдения требований по организации проведения профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий		
6.6	Соблюдение требований о маркировке кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, а также использование вышеперечисленного в соответствии с маркировкой		
6.7	Наличие на каждом обеденном столе салфетницы, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов.		
6.8	Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.		

6.9	Соответствие фактического веса порции, весу порции, указанному в цикличном меню		
5. Технический аудит			
7.1	Соблюдена расстановка оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса		
7.2	Наличие технически исправной вентиляции		

ПРИМЕЧАНИЕ:

[illegible]

Настоящий акт составлен в 1 экземпляре, копия акта направлена/вручена посредством электронной почты на адрес ОУ _____
адрес электронной почты ОУ _____
заведующему производством (шеф-повару) / представителю ОУ № _____
наименование ОУ _____

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____ /
должность работника Подпись ФИО

Заведующий производством (шеф-повар) / представителю ОУ № _____ / _____ /
Подпись ФИО

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____
 должность работника Подпись ФИО

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____
 должность работника Подпись ФИО

мониторинга за качеством организации горячего питания обучающихся

место оказания услуг

в присутствии заведующего производством (шеф-повара) _____, представителя дошкольного образовательного учреждения (далее – ДОУ)
Ф.И.О. работника

_____ составлен настоящий акт о проведении выездного мероприятия с целью осмотра пищеблока в соответствии с мониторингом
наименование ОУ
организации горячего питания обучающихся.

№ п/п	Требования	Соблюдается (да/нет)	Примечание
1. Общие сведения			
1.1	Количество детей в ДОУ		
1.2	Обеспечение укомплектованности пищеблока штатом работников в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи в соответствии с таблицей 6.19, ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»		
1.3	Наличие оформленных стендов по популяризации принципов здорового питания		
2. Выполнение требований за соблюдением рационов питания			
2.1	Услуги в виде завтраков, обедов, полдников и ужинов оказываются в соответствии с цикличным меню основного (организованного) питания с указанием массы порции, утвержденного в установленном порядке (подпись и печать)		
2.2	Услуги в виде завтраков, обедов, полдников и ужинов оказываются в соответствии с индивидуальным меню для питающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании, с указанием массы порции		
2.3	Соблюдение графика питания		
2.4	Соблюдение температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий		
2.5	Наличие контрольного блюда		
2.6	Соответствие фактического веса и оформления контрольного блюда фактическому весу, указанному в цикличном меню		

2.7	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии		
2.8	Выдача пищи производится с предварительно проведенным бракеражем готовой пищевой продукции		
2.9	Наличие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», корректность ведения записей журнала (указание времени приготовления, снятия бракеража, выход готовых блюд, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)		
2.10	Использование в питании специализированных пищевых продуктов (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), витаминизированных напитков промышленного выпуска		
2.11	Наличие в пищеблоке необходимого количества столовой посуды, столовых приборов, кухонной посуды, инвентаря, тары, контрольно-измерительных приборов и термощупов на раздаче		
3. Требования за соблюдением качества и безопасности выпускаемой продукции			
3.1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции		
3.2	Соблюдение правил отбора суточных проб от каждой партии приготовленной продукции (вес, маркировка)		
3.3	Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка, нанесенного предприятием/ изготовителем		
3.4	Наличие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места (дата изготовления, срок годности, условия хранения)		
3.5	Обеспечение должного санитарного состояния и целостности транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции		
3.6	Отсутствие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям (в том числе с истекшим сроком годности)		
3.7	Соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке		
3.8	Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях		
3.9	Соблюдение рецептуры при изготовлении блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция)		
3.10	Наличие на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, с актуализированной информацией по санитарному законодательству РФ, с указанием адреса фактического местонахождения пищеблока, с анализом опасностей и рисков, выделенными критическими и контрольными точками, перечнем необходимой документации для контроля санитарного состояния оборудования, инвентаря, а также производственных и складских помещений		
3.11	Соблюдение на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, в частях требований 2-6 настоящего акта		
3.12	Наличие личных медицинских книжек всех сотрудников пищеблока с актуальными результатами медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с занимаемой должностью		
3.13	Наличие полного комплекта специальной (рабочей) одежды единого образца для каждого работника		
3.14	Обеспечение правильного ношения работниками пищеблока только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды (волосы должны быть полностью убраны под шапочку, наличие специальной обуви и т.д.)		
3.15	Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок)		

3.16	Наличие предметов личной гигиены для работников пищеблока (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага)		
3.17	Проведение ежедневного (до начала работы) осмотра каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела		
4. Выполнение установленных требований к результатам работ и услуг			
5.1	Обеспечение надлежащего санитарного состояния помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары		
5.2	Обеспечение соблюдения требований по организации проведения профилактических (дератизация, дезинсекция) мероприятий		
5.3	Соблюдение требования о маркировке кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, а также использование вышеперечисленного в соответствии с маркировкой		
5. Технический аудит			
6.1	Соблюдена расстановка оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающими поточность технологического процесса		
6.2	Наличие технически исправной вентиляции		

ПРИМЕЧАНИЕ:

Настоящий акт составлен в 1 экземпляре, копия акта направлена/вручена посредством электронной почты на адрес ДОУ _____ адрес электронной почты ДОУ _____

заведующему производством (шеф-повару) / представителю ДОУ № _____ наименование ДОУ _____

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____ /

должность работника Подпись ФИО

Заведующий производством (шеф-повар)/ представитель ДОУ № _____ / _____ /

Подпись ФИО

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____ /

должность работника Подпись ФИО

_____ отдела мониторинга Центра по сопровождению питания МКУ КИМЦ _____ / _____ /

должность работника Подпись ФИО