



# МЭРИЯ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА

## ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

### П Р И К А З

От 16.08.2024

№ 0833-09

Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска в 2024/2025 учебном году

В целях совершенствования организации и качества питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска (далее - образовательная организация), руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций, организаций отдыха детей и их оздоровления (в части касающейся), муниципальных комбинатов питания (в части касающейся):

1.1. Организовать рациональное питание обучающихся в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

1.2. Обеспечить проведение противоэпидемических мероприятий, контроль за соблюдением санитарных требований организации питания.

1.3. Организовать в образовательных организациях питание обучающихся на льготных (бесплатных) условиях в соответствии с нормативными документами, в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска (далее – организация) в том числе в соответствии с требованиями (приложение 1).

1.3.1. Организовать бесплатное горячее питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования в организациях. Направлять экономию средств субсидии бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в организациях на обеспечение сбалансированности (повышение качества и наполнения) предоставляемого рациона питания\*.

1.3.2. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов, обучение которых организовано на дому организовать работу по компенсационной выплате родителям (законным представителям) обучающихся в

соответствии с постановлением Правительства Новосибирской области от 22.06.2021 № 240-п «О внесении изменений в постановление Правительства Новосибирской области от 13.07.2015 № 253-п», постановлением мэрии города Новосибирска от 11.03.2024 № 1532 "О Порядке предоставления денежной компенсации бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, обучение которых организовано муниципальными образовательными организациями города Новосибирска на дому" и разъяснениями по компенсационной выплате родителям (законным представителям) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов, обучение которых организовано на дому по медицинским показаниям.

1.4. Взять под личный контроль организацию бесплатного и льготного горячего питания обучающихся в образовательных организациях.

1.4.1. Организовать работу по предоставлению сведений об обеспечении обучающихся бесплатным (льготным) питанием как меры социальной защиты (поддержки), социальной услуги в рамках социального обслуживания и государственной социальной помощи в государственную информационную систему Новосибирской области «Электронная школа» для передачи в информационную систему «Единая централизованная цифровая платформа в социальной сфере» (ГИС ЕЦП).

1.4.2. Осуществлять постоянное сопровождение обеспечение питанием на льготных условиях детей участников специальной военной операции.

1.5. Обеспечить:

соответствие режима работы столовой (пищеблока) режиму работы образовательной организации;

систематическое проведение анализа качественного и количественного состава рациона питания обучающихся, потребления основных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

организацию питьевого режима в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

контроль за качеством и безопасностью поступающей продукции и продовольственного сырья (в том числе посредством проведения экспертизы);

выполнение программы производственного контроля, и внесение информации по ссылке (<https://disk.yandex.ru/i/tn-vPPhBr2UDyg>).

1.6. Внедрить автоматизированные системы учета питающихся, безналичные методы расчета за питание в образовательных организациях.

1.7. Внедрить индивидуальную программу образовательной организации по формированию культуры здорового питания, включив мероприятия, направленные на увеличение охвата обучающихся горячим питанием в организации.

1.8. Назначить ответственных за:

организацию и соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи обучающихся;

организацию специализированного питания с учетом индивидуальных

---

<sup>1</sup> \*в случаях полного или частичного перевода обучающихся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся

особенностей здоровья (назначений лечащего врача) (в соответствии с приказом департамента образования мэрии города Новосибирска от 21.11.2022 № 1166-од «Об утверждении порядка организации питания обучающихся нуждающихся в лечебном и диетическом питании в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска») и своевременное внесение информации о количестве обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в «Мониторинг по организации питания обучающихся, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания» ([https://disk.yandex.ru/edit/d/IU\\_Cv-rnWnNpXTl6YUzDPSPegnqahzm72s0qoIz-cKg6S1N3UG5iOVMwUQ](https://disk.yandex.ru/edit/d/IU_Cv-rnWnNpXTl6YUzDPSPegnqahzm72s0qoIz-cKg6S1N3UG5iOVMwUQ));

организацию льготного (бесплатного) питания обучающихся;

проведение просветительской работы по формированию культуры здорового питания участников образовательных отношений;

ведение раздела по организации питания на сайте образовательной организации, в том числе размещение ежедневного меню для питания обучающихся начальных классов в соответствии с типовым меню и календарем питания, специализированного меню, своевременное обновление рейтинга общественной оценки школьного питания «findex» (согласно утвержденным критериям таблицы «findex»);

внесение информации в программное средство «Мониторинг питания и здоровья», расположенное на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора;

доведение до сведения родителей (законных представителей) обучающихся содержания документов, регламентирующих организацию питания, контактов ответственных лиц, за организацию питания обучающихся и обслуживающих операторов питания.

1.9. Организовать проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с утвержденным Положением об общественном (родительском) контроле, примерными формами документов проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер (приложение 2) и кратностью проведения не реже 1 раза в месяц.

Обеспечить внесение информации о результатах общественного (родительского) контроля на сайт образовательной организации (в т.ч. в таблицу рейтинга общественной оценки школьного питания «findex») и в программное средство «Мониторинг питания и здоровья», расположенное на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

1.10. Усилить работу по организации обучения по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания», в том числе «Основы здорового питания – родительский контроль».

1.11. Проводить разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся, направленную на формирование позитивного общественного мнения об организации питания в организации.

1.12. Осуществлять предварительное накрытие столов (сервировку) дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя (администратора зала) с согласия родителей (законных представителей).

1.13. При проведении массовых мероприятий с детьми (городских,



областных, региональных, международных) с организацией питания информировать департамент образования об условиях организации питания обучающихся.

2. Отделу учета, отчетности и контроля исполнения бюджета и отделу планово-экономической работы и бюджетного финансирования управления бюджетного процесса в сфере образования мэрии города Новосибирска обеспечить своевременное финансирование, контроль за целевым и эффективным расходованием средств на питание за счет бюджетных ассигнований.

3. Отделу контроля организации питания управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска:

3.1. Осуществлять изучение деятельности образовательных организаций по вопросу организации питания обучающихся (форма Акта приложение 3).

3.2. Осуществлять координацию просветительской работы по формированию культуры здорового питания участников образовательного процесса, формированию позитивного общественного мнения в образовательных организациях.

4. Отделу организации закупок управления бюджетного процесса в сфере образования мэрии города Новосибирска проводить мониторинг заключения договоров, проведения конкурсных процедур на поставку продуктов питания.

5. Муниципальным комбинатам питания:

5.1. Постоянно осуществлять организацию рационального питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5.2. Обеспечивать проведение противоэпидемических мероприятий, контроль за соблюдением санитарных требований организации питания.

5.3. Своевременно предоставлять в общеобразовательные организации меню для бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в форме, необходимой для размещения на сайте.

5.4. Своевременно вносить данные в программное средство «Мониторинг питания и здоровья», расположенное на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

5.5. Систематически организовывать проведение мероприятий по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений, формированию позитивного общественного мнения об организации питания в образовательных организациях.

6. Контроль исполнения приказа возложить на начальника управления ресурсного сопровождения учреждений в сфере образования мэрии города Новосибирска.

Начальник департамента



Р. М. Ахметгареев

Приложение 1  
к приказу начальника  
департамента образования  
мэрии города Новосибирска  
от 16.08.2024 № 0833-09

**Требования**  
**к организации питания на льготных (бесплатных) условиях в**  
**муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска**

1. Руководитель муниципальной общеобразовательной организации:

1.1. Организует обеспечение питанием на льготных условиях (бесплатным) обучающихся с учетом возрастных особенностей и соблюдения качественного и количественного состава рациона питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства РФ.

1.2. Назначает приказом по организации ответственного за организацию питания обучающихся льготной категории, формирование списков обучающихся на основании документов-оснований для льготы.

1.3. Утверждает приказом по организации списки обучающихся данной категории (изменение списочного состава в течение текущего финансового года также оформляется приказом по организации).

1.4. Предоставляет копию данного приказа в районный отдел мониторинга, планирования и контроля по исполнению бюджета учреждений образования МКУ «ГФЭЦ». При изменении численности обучающихся льготной категории питающихся направляет ходатайство в районный отдел мониторинга, планирования и контроля по исполнению бюджета учреждений образования МКУ «ГФЭЦ» об изменении бюджетных ассигнований с обоснованием и расчетом.

1.5. Организует работу по обеспечению питанием на льготных условиях (бесплатным питанием) в соответствии с:

    постановлениями Правительства Новосибирской области

    - от 05.03.2015 № 81-п «Об обеспечении питанием на льготных условиях, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Новосибирской области, - детей из многодетных и малоимущих семей»,

    - от 13.07.2015 № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Новосибирской области»,

    - от 08.11.2022 № 529-п «Об обеспечении питанием на льготных условиях детей военнослужащих, обучающихся по программам основного общего образования и среднего общего образования в государственных образовательных организациях Новосибирской области, муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Новосибирской области»,

    постановлениями мэрии города Новосибирска:

    - от 23.09.2015 № 5873 «Об организации питания детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска»,

    - от 27.08.2020 № 2648 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска»,

- от 11.03.2024 № 1534 «О социальной поддержке отдельных категорий, обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Новосибирска»,

- от 27.12.2023 № 7451 «О Порядке обеспечения питанием на льготных условиях детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска».

1.6. Осуществляет контроль организации льготного питания обучающихся и расходования средств, выделенных на эти цели.

2. Ответственный за организацию льготного (бесплатного) питания обучающихся:

2.1. Осуществляет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание, заполняя табель.

2.2. Готовит отчет, утверждаемый руководителем организации, в течение 5 дней по окончании месяца о фактических расходах на питание обучающихся и предоставляет его ответственному за ведение бухгалтерского учета организации.

2.3. Подает заявку на количество питающихся детей льготной категории в столовую накануне до 15.00 часов и уточняет ее в день питания не позднее 2-го урока.

2.4. Осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций в столовой.

2.5. Обеспечивает документооборот по организации при оформлении бланков группового талона расчета за льготное питание, в соответствии с Письмом Министерства финансов Российской Федерации от 20.12.93 № 16-31 «О формах документов строгой отчетности».

2.6. При выявлении обстоятельств, влекущих прекращение права на обеспечение питанием, ходатайствует о прекращении питания с 01 числа месяца, следующего за месяцем наступления таких обстоятельств.

2.7. При оформлении документов использует образцы:

2.7.1. Список обучающихся на льготное (бесплатное) питание обучающихся.

2.7.2. Табель ежедневного учета обучающихся, получающих льготное (бесплатное) питание.

2.7.3. Отчет о фактических расходах на питание обучающихся.

Список

обучающихся \_\_\_\_\_

на льготное (бесплатное) питание обучающихся

\_\_\_\_\_   
указать категорию питающихся

| № п/п | Ф.И.О. | Класс | Категория льготного (бесплатного) питания |
|-------|--------|-------|-------------------------------------------|
|       |        |       |                                           |

Ответственный за организацию бесплатного питания \_\_\_\_\_

Руководитель ОУ \_\_\_\_\_ 20\_\_

---

20

ежедневного учета обучающихся, получающих льготное (бесплатное) питание  
(в алфавитном порядке) \_\_\_\_\_ (указать категорию питающихся)  
месяц. 20 \_\_\_\_ г.

[illegible]

Ответственный за организацию бесплатного питания  
и должностной инструкцией)  
М.П.

Ф.И.О. (в соответствии с приказом

Руководитель ОУ

\_\_\_\_\_ 20\_\_

Отчет  
о фактических расходах на питание обучающихся

\_\_\_\_\_

(указать льготную категорию питающихся)

За месяц \_\_\_\_\_ Общеобразовательное учреждение \_\_\_\_\_

| Категория льготников | Кол-во<br>детей | Кол-во<br>детодней | Итого затрат<br>на питание |
|----------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|
|                      |                 |                    |                            |

Ответственный за организацию льготного питания  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_

(в соответствии с приказом по учреждению и должностной инструкцией)

М.П.



Приложение 2  
к приказу начальника  
департамента образования  
мэрии города Новосибирска  
от 16.08.2024 № 0833-09

**Примерные формы  
документов проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки  
результатов и принимаемых мер**

**ПРИКАЗ (образец)**

от \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

О создании комиссии общественного контроля  
организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в ОО (название) в  
2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_).
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе: \_\_\_\_\_
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания (Ф.И.О.).
4. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
5. Секретарю ОО (название) \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_ ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель ОУ  
ФИО \_\_\_\_\_

**Журнал учета мероприятий родительского контроля**

| № | Дата | День недели | Перемена | ФИО<br>участников<br>контроля | Субъективная<br>оценка |
|---|------|-------------|----------|-------------------------------|------------------------|
|   |      |             |          |                               |                        |
|   |      |             |          |                               |                        |

# ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

## по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_ смену, на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС                                                                                                                                                                    | Да | Нет |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?                                       |    |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? |    |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                       |    |     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?                                                                                                                           |    |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?                                                                                                                                         |    |     |
| Все ли дети едят сидя?                                                                                                                                                    |    |     |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?                                                                                                          |    |     |
| Есть ли замечания по чистоте посуды?                                                                                                                                      |    |     |
| Есть ли замечания по чистоте столов?                                                                                                                                      |    |     |
| Есть ли замечания к сервировке столов?                                                                                                                                    |    |     |
| Теплые ли блюда выдаются детям?                                                                                                                                           |    |     |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?                                                                                         |    |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?                                                                        |    |     |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                |    | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 |    | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              |    | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                      |    | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---



---



---

---

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»  
- «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ (указывается дата).

---

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>2</sup>

*Коэффициент несъедаемости* - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

---

Приложение 3  
к приказу начальника  
департамента образования  
мэрии города Новосибирска  
от 16.08.2014 № 0833-09

**АКТ**  
**проверки муниципальной образовательной организации,**  
**подведомственной департаменту образования**  
**мэрии города Новосибирска**

(наименование)

район \_\_\_\_\_ г. Новосибирск

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Комиссия в составе:

**На основании:**

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

произвела проверку соответствия установленным требованиям необходимой документации, проводимой работы, по вопросу организации питания обучающихся

При проведении обследования выявлено следующее:

| № п/п | Перечень необходимой документации деятельности образовательных учреждений по организации питания                                                                                                                        | Отметка о наличии или отсутствии | Примечание |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|
| 1.    | Оператор питания (принадлежность), договор                                                                                                                                                                              |                                  |            |
| 1.1   | Договор аренды с оператором питания от ____ № ____                                                                                                                                                                      |                                  |            |
|       | полный цикл                                                                                                                                                                                                             |                                  |            |
|       | догоготовочная                                                                                                                                                                                                          |                                  |            |
|       | буфет - раздаточная                                                                                                                                                                                                     |                                  |            |
| 1.2   | Количество обучающихся в ОУ (количество групп)                                                                                                                                                                          |                                  |            |
| 1.3   | Количество льготников по категориям:<br>-начальные классы;<br>- многодетные и малоимущие;<br>- дети с ОВЗ, инвалиды;<br>-дети участников СВО                                                                            |                                  |            |
| 2     | Количество посадочных мест в обеденном зале                                                                                                                                                                             |                                  |            |
| 2.1.  | Предварительное накрытие столов (сервировка) дежурного учителя дежурными детьми старше 14 лет                                                                                                                           |                                  |            |
| 3.    | Наличие ответственного лица по вопросу организации питания                                                                                                                                                              |                                  |            |
| 3.1   | Приказы: от ____ № ____<br>- О создании бракеражной комиссии;<br>- О назначении ответственного за организацию питания;<br>- О назначении ответственного за организацию льготного питания;<br>Инструкции должностных лиц |                                  |            |
| 4.    | Наличие:<br>- графика работы (согласование, соответствие режиму ОУ, льготное питание в графике);<br>- меню (общее, льготники, спецпитание);                                                                             |                                  |            |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                |            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|
|     | - размещение меню на сайтах школ:<br>ежедневное, 2-х недельное, спецпитание;<br>-ассортимент дополнительного питания<br>- система безналичного расчета (% использования)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |            |
| 5.  | Двухнедельное меню ОУ (утверждение, согласование, соответствие работы, ТТК), обоснованность замены компонентов меню                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |            |
| 5.1 | Нарушения технологии приготовления блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |            |
| 6.  | Наличие маркировок: (оборудование, инвентарь, производственные столы, разделочные доски)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                |            |
| 7.  | Спецодежда, маски, перчатки (наличие, состояние, отсутствие ювелирных украшений, маникюр)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |            |
| 8.  | Приём пищи работниками п/блока непосредственно в производственных помещениях, нарушение п.5.ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |            |
| 9.  | Санитарное состояние помещений пищеблока (производственных, складских обеденного зала, санитарного узла, душевой, раздевалки) оборудования, производственного инвентаря, посуды)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                |            |
| 10. | Наличие гигиенических средств, санитайзеров и электрополотенца: (обеденный зал; пищеблок); Бактерицидных облучателей,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                |            |
| 11. | Наличие места для хранения дезинфицирующих средств;<br>Наличие маркированного уборочного инвентаря;<br>Инструкций по мытью и дезинфекции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |            |
| 12. | Наличие журналов:<br>- «Гигиенический журнал» (сотрудники);<br>- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;<br>- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;<br>- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;<br>- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;<br>-«Ведомость контроля за рационом питания»;<br>- программы производственного контроля;<br>- договор на дератизацию, дезинсекцию (от __№__, акты обработок)<br>- личные медицинские книжки сотрудников (наличие прививок) |                                |            |
| 13. | <u>Для дошкольных организаций:</u><br>- суммарные объёмы блюд по приёмам пищи согласно таблице 3 Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | до 3-х<br>З-<br>О-<br>П-<br>У- | старше 3-х |
|     | <u>Для школ:</u> соблюдение массы готовых блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                |            |
| 14. | Соблюдение рекомендаций по массе порций и выхода готовых блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                |            |



|     |                                                                                                                                              |  |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 15. | Соблюдение условий хранения продуктов (по видам продукции, правил товарного соседства, наличие ярлыков производителя на сырье);              |  |  |
| 16. | Утилизация пищевых отходов;                                                                                                                  |  |  |
| 17. | Суточная проба (наличие за 48 часов, соответствие ассортимента, соблюдение рекомендаций по объему и условиям отбора и хранения, маркировка). |  |  |
| 18. | Договор с лабораторией на лаб. исследования, акты отбора проб от _____                                                                       |  |  |
| 19. | Питьевой режим                                                                                                                               |  |  |
| 20. | Просветительно-профилактическая работа по формированию навыков рационального питания                                                         |  |  |
| 21. | Родительский контроль, приказ, периодичность (сайт, сайт НИИ гигиены Роспотребнадзора)                                                       |  |  |
| 21. | Размещение заполненных данных «findex»                                                                                                       |  |  |

Другие замечания, предложения \_\_\_\_\_

Указанные недостатки устранить и сообщить в рабочую группу комиссии в срок до \_\_\_\_\_ т. 363-84-31, 363-84-27, 363-84-32, эл. почта: [LSenina@admnsk.ru](mailto:LSenina@admnsk.ru), [ARakaeva@admnsk.ru](mailto:ARakaeva@admnsk.ru), [TLisina@admnsk.ru](mailto:TLisina@admnsk.ru), [MKalinina@admnsk.ru](mailto:MKalinina@admnsk.ru), [AShevchenko@admnsk.ru](mailto:AShevchenko@admnsk.ru), [SMorozova@admnsk.ru](mailto:SMorozova@admnsk.ru),

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): \_\_\_\_\_

Отметка об отказе в ознакомлении с актом проверки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись должностного лица, проводившего проверку)

\_\_\_\_\_  
(Акт получил дата, печать)