



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ

## Министерство образования и науки Республики Северная Осетия-Алания

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Бутырина, д. 7

тел/факс (8672) 53-65-64

E-mail: info@mon.alania.gov.ru

ОКПО – 75944842. ОГРН 1051500416417. ИНН КПП 1515906542/151301001

### АКТ МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

УБОУ КРОУ

(место составления)

11<sup>00</sup> 24.08.2022

(дата, время (час/мин) составления)

Место проведения:

г. Владикавказ, ул. Бридоева, 1

(указывается место проведение мониторинга)

Форма проведения:

- использования фото: да

- по месту осуществления деятельности: плановое выездное документальное  
(указать способ осуществления мониторинга)

Сведения о лицах, участвующих в мониторинге:

Миронен К.Ю., Бридоева Е.В.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности, уполномоченного (уполномоченных) на проведение профилактического мероприятия)

Наименование нормативного(ых) правового(ых) акта(ов), применяемые в ходе проведения мониторинга:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закон Республики Северная Осетия-Алания от 27 декабря 2013 г. № 61-РЗ «Об образовании в Республике Северная Осетия-Алания» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 г. №883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения» (с изменениями и дополнениями);

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

Закон Республики Северная Осетия – Алания от 27 декабря 2013 г. № 61-РЗ;

Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 г. № 284 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Республики Северная Осетия-Алания» ( с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 26 апреля 2020 г. № 205 «О внесении изменения в постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 года № 285 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в Республике Северная Осетия-Алания»;

- Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 28 августа 2020 г. №286 «Об утверждении правил предоставления и распределения денежных средств, предоставляемых в виде субсидий из федерального бюджета бюджету Республики Северная Осетия-Алания, и средств республиканского бюджета Республики Северная Осетия-Алания на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Северная Осетия-Алания» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства Республики Северная Осетия-Алания от 15 июля 2021 г. № 205 «О межведомственной рабочей группе по организации бесплатного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Северная Осетия-Алания»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» ( с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ( с изменениями и дополнениями);

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания ( с изменениями и дополнениями);

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" (с изменениями и дополнениями);

- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.);

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- Приказ Минздрава РФ от 12 декабря 2023 г. № 677н «О внесении изменений в приказ Минздрава РФ от 6 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

- Приказ Минздрава РФ от 6 декабря 2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядок проведения профилактических прививок» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Минздрава РФ от 15 декабря 2014 г. № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению» (с изменениями и дополнениями):

- Приказ Минздрава РФ от 18 апреля 2024г. № 190н «О внесении изменений в приложения № 17 и № 18 к приказу Минздрава РФ от 15 декабря 2014 г. № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению»;

-Приказ Минздрава РФ от 2 октября 2024 г. № 509н «О внесении изменений в графу 2 строки 33 Перечня медицинских противопоказаний к работам с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, утверждённого приказом Минздрава РФ от 28 января 2021 г. № 29н;

- Приказ Минздрава РФ от 28 января 2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (с изменениями и дополнениями).

(указывается наименование нормативного(ых) правового(ых) акта(ов), которые были разъяснены в ходе проведения профилактического мероприятия)

### Результаты проведения мониторинга состояния организации питания в общеобразовательных организациях:

№ п	Документация	Наличие/Отсутствие
1.	Действующие санитарные правила	+
2.	Санитарное состояние столовой: - пищеблока - обеденного зала	+
3.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции (сертификаты соответствия на поставку продуктов питания, декларации, технологические карты, утверждённое примерное меню на 10 дней, меню-раскладка)	ООО "ЮАР" пробовали еду
4.	Маркировка пищевой продукции и продовольственного сырья	+
5.	Утверждённое примерное 20-дневное меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний весенне-летний	+
6.	Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки	+
7.	Соответствие меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции: - соответствие фактической массы блюд установленным нормам, - соответствие фактического суммарного объёма блюд по приёмам пищи установленным нормам, - наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	+
8.	Набор помещений пищеблока, работающих на	+

	сырье: - загрузочный цех. - горячий цех. - холодный цех. - мясо-рыбный цех. - цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей. - моечная для кухонной посуды, - моечная для столовой посуды, -кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием;	
9.	Помещение и оборудование пищеблока используют: - для обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих их встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. - для использованной и чистой посуды. - встречного движения посетителей и персонала.	✓
10.	Набор помещений пищеблока, работающих на полуфабрикатах: - загрузочный цех, - помещения для доготовки полуфабрикатов, - горячий цех, - холодный цех, - моечная для кухонной посуды, - моечная для столовой посуды, - кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.	✓
11.	Набор помещений буфетов-раздаточных: - помещение для приёма и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий. - помещение для мытья кухонной и столовой посуды. - помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).	-
12.	Столовая мебель (столы, стулья, табуреты, скамья) в обеденном зале без дефектов и повреждений.	✓
13.	Полы, стены и потолки без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.	✓
14.	Наличие / отсутствие в складском помещении для хранения пищевых продуктов приборов для измерения относительной влажности температуры воздуха (гигрометра).	-
15.	Наличие / отсутствие в холодильном оборудовании для хранения пищевых продуктов контрольных термометров.	-
16.	Температурный режим готовых блюд	✓
17.	Рекомендации по организации здорового питания детей	✓
18.	Гигиенический журнал	✓
19.	Журнал учета температурного режима	✓

	холодильного оборудования	
20.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	✓
21.	Журнал учета температуры и влажности складских помещений	✓
22.	Приказ по организации бесплатного горячего питания обучающихся образовательного учреждения (списки детей на бесплатное питание подтверждающие документы) с указанием ответственного лица	✓
23.	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	✓
24.	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓
25.	Приказ по утверждению графика приёма пищи	✓
26.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	✓
27.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓
28.	Журнал проведения генеральных уборок	✓
29.	Журнал кварцевания	✓
30.	Журнал учёта дезинфицирующих средств	✓
31.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	✓
32.	Договора с аккредитованными организациями на проведение лабораторных и инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля	—
33.	Договор на оказание услуг по обращению с твёрдыми бытовыми отходами	—
34.	Протоколы лабораторных исследований	✓
35.	Договора на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	—
36.	Договор на проведение акарицидной (противоклещевой) обработки	—
37.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца со сведениями об организации и проведению профилактической вакцинации (иммунопрофилактики) сотрудников в соответствии со списочным составом работников пищеблока	рассе и коро вирус забо от. вв. и про в и газет -
38.	Наличие на сайте школы: - раздела «Организация питания», - примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет. - информации по калорийности блюд и по приёмам пищи. - ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет. - специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и диетического меню, меню для обучающихся с ОВЗ	✓

39.	<p>Планировка здания (строения, сооружения) должна обеспечивать инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение гигиенических нормативов.</li> <li>- доступность оказываемых услуг.</li> <li>- допускается предусмотреть трансформируемое пространство для многофункционального назначения (трансформируемый обеденный зал).</li> <li>- приспособленная к особенностям их психофизического развития, индивидуальным возможностям и состоянию здоровья многофункциональная (трансформируемая) мебель,</li> <li>- создание доступной среды для инвалидов.</li> </ul>	/
40.	<p>Кухонная и столовая посуда для приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из нержавеющей стали.</li> <li>- одноразовая столовая посуда и приборы.</li> <li>- инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.</li> <li>- дефекты и механические повреждения.</li> <li>- столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.</li> <li>- обеспечение поточности технологического процесса (количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды).</li> <li>- маркировка кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения.</li> </ul>	/
41.	Цельнометаллические производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов.	/
42.	Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.	-
43.	Установки стола с охлаждаемой поверхностью в помещениях для приготовления холодных закусок.	-
44.	Водонагревающие устройства (бойлер) в производственных помещениях пищеблока.	/
45.	<p>Организованный питьевой режим:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стационарные питьевые фонтанчики,</li> <li>- вода, расфасованная в ёмкости (бутилированная) промышленного производства,</li> <li>- установка с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в ёмкости (кулер).</li> <li>- кипячённая питьевая вода.</li> </ul>	/
46.	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха (бактерицидная лампа, рециркулятор) в холодном цехе / на участке (в зоне)	/

	приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.	
47.	Раздельная система приточно-вытяжной вентиляции: - в производственных, - в складских.	+
48.	Экранирование ограждающих устройств отопительных приборов	-
49.	Условия для организации питания в обеденном зале: - количество мест в обеденном зале по проекту / фактическое, 120/120 - количество перемен/смен между горячим питанием, 1 смена - количество умывальников	+
50.	Обеспечение холодным и горячим водоснабжением: - помещений пищеблока, - столовой, - умывальных перед обеденным залом.	+
51.	Организация горячего питания: - одноразовое / двухразовое для обучающихся, - пятиразовое для проживающих в общежитии (СПО).	трехразовое, двухразовое для обучающихся, пятиразовое
52.	Дегустация блюд (вкусовые качества и др. органолептические показатели): - форма, цвет, внешний вид, - запах (аромат), - консистенция (структура), - сервировка стола, - оформление и подача.	дегустация проводится во +

*Муромов К.*

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), уполномоченного на проведение мониторинга)

*Ря*

(подпись)

*СВС*

*Варажова И.С.*

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом мониторинга (дата и время ознакомления)