



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ
852—
2023

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ НЕЗАВИСИМОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российский институт потребительских испытаний» (РИПИ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 111 «Защита прав потребителей на основе контроля продукции на стадиях обращения и при оказании услуг»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 октября 2023 г. № 46-пнст

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: tk_111@ripi-test.ru и/или в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 123112 Москва, Пресненская набережная, д. 10, стр. 2.

В случае отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещена на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.rst.gov.ru)

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины, определения и сокращения	3
4 Основные положения проведения независимой экспертизы	4
5 Общие требования к организациям, осуществляющим независимую экспертизу качества и безопасности питания в образовательных организациях	4
6 Информационная открытость организаций, участвующих в независимой экспертизе качества и безопасности питания в образовательных организациях	6
7 Основания для проведения независимых лабораторных испытаний	6
8 Организация независимых выборочных лабораторных испытаний	7
Приложение А (рекомендуемое) Расширенный перечень параметров, отражающих качество и безопасность продуктов питания, используемых в общеобразовательных организациях	8
Библиография	13

Введение

Качество и безопасность питания в общеобразовательных организациях — важнейший фактор, определяющий будущее здоровье нации.

В настоящее время в общегосударственном масштабе не выстроен механизм реализации мониторинга качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях, способный обеспечить необходимую достоверность и объективность оценки качества продуктов питания, так как отсутствует главное звено контроля — алгоритм организации независимых лабораторных испытаний.

Для изменения ситуации необходимо поэтапно выстраивать процедуру мониторинга качества и безопасности питания с обязательным участием в этом процессе трех сторон:

- общественных объединений потребителей и независимых экспертных организаций, которые, основываясь на своем опыте, могут обеспечить организацию независимого лабораторного контроля качества поставляемых продуктов питания, провести технически корректный процесс с соблюдением необходимых правовых норм;
- родительской общественности с возможностью методической поддержки со стороны общественных объединений потребителей, независимых экспертных организаций;
- муниципальных, региональных и федеральных органов власти с возможностью включения в федеральные и региональные программы лабораторного контроля качества продуктов питания, поставляемых в общеобразовательные организации.

Для создания порядка взаимодействия граждан, общественных, независимых экспертных организаций и органов власти необходима всесторонняя проработка процесса, в том числе анализ лучших практик такого взаимодействия.

Настоящий стандарт объединяет позитивные практики взаимодействия независимых экспертных и общественных организаций, родительских объединений и муниципальных органов власти. Применение стандарта будет способствовать выстраиванию такого взаимодействия в правовом поле с использованием опыта лучших практик.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ НЕЗАВИСИМОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

General principles of independent quality and safety expertise of nutrition in educational organizations

Срок действия — с 2024—01—15
до 2027—01—15

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает принципы организации и требования к участникам независимой экспертизы качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях, проводимой с участием независимой экспертной организации.

Настоящий стандарт предназначен для общественных объединений потребителей и некоммерческих организаций, деятельность которых направлена на защиту прав потребителей и включает в себя проведение лабораторных испытаний в области качества и безопасности товаров, а также для родительской общественности, родительских советов, общеобразовательных организаций, муниципальных органов образования, учредителей общеобразовательных организаций, операторов питания, поставщиков продуктов питания.

Настоящий стандарт не распространяется:

- на бюджетные организации (за исключением операторов питания поставщиков продуктов питания, испытательных лабораторий, общеобразовательных организаций и их учредителей);
- отраслевые союзы и ассоциации производителей и продавцов продуктов питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 2654 Консервы. Икра овощная. Технические условия
ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия
ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия
ГОСТ 7452 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия
ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 23670 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия
ГОСТ 25832 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия
ГОСТ 26983 Хлеб дарницкий. Технические условия
ГОСТ 26987 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия
ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия
ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия
ГОСТ 31453 Творог. Технические условия
ГОСТ 31454 Кефир. Технические условия
ГОСТ 31455 Ряженка. Технические условия
ГОСТ 31465 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия
ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

Издание официальное

- ГОСТ 31688 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия
- ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия
- ГОСТ 31799 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия
- ГОСТ 31807 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия
- ГОСТ 31821 Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
- ГОСТ 31822 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
- ГОСТ 31981 Йогурты. Общие технические условия
- ГОСТ 32103 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия
- ГОСТ 32156 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия
- ГОСТ 32252 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия
- ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия
- ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия
- ГОСТ 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
- ГОСТ 32285 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
- ГОСТ 32573 Чай черный. Технические условия
- ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия
- ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32366 Рыба мороженная. Технические условия
- ГОСТ 33932 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
- ГОСТ 33985 Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскарпиол свежие. Технические условия
- ГОСТ 34112 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия
- ГОСТ 34114 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия
- ГОСТ 34216 Редис свежий. Технические условия
- ГОСТ 34254 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия
- ГОСТ 34323 Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия
- ГОСТ 34325 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 34298 Томаты свежие. Технические условия
- ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51809 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
- ГОСТ Р 52306 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия
- ГОСТ Р 52820 Мясо индейки для детского питания. Технические условия
- ГОСТ Р 54607.1 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям
- ГОСТ Р 54754 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия
- ГОСТ Р 59049 Рекомендации по работе с обращениями граждан для некоммерческих потребительских организаций
- ПНСТ 851—2023 Рекомендации по организации мониторинга качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях участниками образовательных отношений с привлечением независимой экспертной организации

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который

дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **горячая линия**; ГЛ: Инструмент сбора обращений граждан по качеству и безопасности продуктов питания.

3.1.2 **лабораторные испытания продуктов питания**: Проверка продуктов питания (в том числе сырья) на соответствие заявленным параметрам качества и безопасности, требованиям стандартов и технических регламентов.

3.1.3

независимая экспертная организация; НЭО: Некоммерческая или иная независимая организация, общественное объединение потребителей, соответствующие требованиям, предъявляемым к организации лабораторных испытаний качества и безопасности продуктов питания, в том числе в части квалификации и опыта сотрудников.

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.15]

3.1.4

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

[ГОСТ Р 58185—2018, пункт 3.7]

3.1.5

оператор питания; ОП: Организация общественного питания, предоставляющая услуги по питанию в общеобразовательной организации на условиях аутсорсинга.

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.10]

3.1.6

пищеблок: Производственные помещения предприятия общественного питания, расположенного на площадях общеобразовательной организации.

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.11]

3.1.7

совет родителей; СР: Независимый выборный коллегиальный орган управления, выбираемый родительской общественностью из среды законных представителей учащихся, действующий в целях развития и совершенствования образовательного и воспитательного процессов, взаимодействия родительской общественности и общеобразовательной организации.

Примечание — Деятельность совета родителей регулируется локальными актами, принятыми советом родителей, такими как положение, устав.

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.12]

3.1.8 **проверка документации**: Анализ документации и деятельности оператора питания и поставщика (производителя) продуктов питания.

3.1.9

независимая экспертиза качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях (независимая экспертиза): Проверка, проводимая независимой экспертной организацией, включающая в себя проверку сопроводительной документации и анализ результатов проверок, проводимых контрольно-надзорными органами в отношении производителя/изготовителя поставляемой продукции, а также, при необходимости, лабораторные испытания.

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.14]

3.2 В настоящем стандарте применены следующие сокращения:

ИЛ — испытательная лаборатория;

НКО — некоммерческая организация;

ОО — общеобразовательная организация;

ООП — общественное объединение потребителей;

ПП — поставщик/производитель продуктов питания;

СМИ — средства массовой информации.

4 Основные положения проведения независимой экспертизы

4.1 Обеспечение компетентности мониторинга качества и безопасности питания

ОО может организовывать поставку питания учащихся двумя основными способами:

- поставка продуктов питания по контрактам с поставщиками;
- предоставление услуг питания, поставка готовых блюд и продуктов питания по контракту с ОП (аутсорсинг).

При поставках по контрактам с поставщиками ОО может привлекать НЭО к выбору поставщиков продуктов питания для обеспечения компетентного мониторинга качества и безопасности продукции, поставляемой в ОО.

При работе по контракту с ОП на условиях аутсорсинга ОО может привлекать НЭО и ООП с целью обеспечения независимой экспертизы поставляемой продукции в случаях жалоб родителей на неудовлетворительное качество продукции, спорных ситуаций с поставщиками в части качества продукции.

4.2 Обеспечение независимости экспертизы качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях

Включение в процесс мониторинга качества и безопасности питания НЭО рекомендуется для обеспечения независимости контролирующей организации от субъектов, участвующих в цепочке поставки продуктов питания от производителя до пищеблока ОО. С целью снижения риска искажений результатов испытаний, в том числе оказания возможного давления на сотрудников лаборатории, лабораторные испытания продукции, поставляемой в ОО или ОП, рекомендуется проводить в независимой ИЛ, рекомендованной НЭО.

5 Общие требования к организациям, осуществляющим независимую экспертизу качества и безопасности питания в образовательных организациях

5.1 Независимая экспертная организация

5.1.1 НЭО должна иметь опыт организации испытаний, и/или опыт работы в области независимой экспертизы, и/или добровольной сертификации в качестве аккредитованного органа не менее трех лет. Организация независимых лабораторных испытаний в области качества и безопасности продуктов питания должна быть указана в уставе как один из видов деятельности НЭО.

5.1.2 НЭО создается в регионах и муниципалитетах на основе действующих и вновь созданных ООП и НКО.

5.1.3 НЭО, привлекаемой для организации проведения независимой экспертизы, в том числе организации независимых лабораторных испытаний пищевой продукции, рекомендуется иметь статус негосударственной НКО.

5.1.4 НЭО может участвовать в отборе образцов в ОО и в пищеблоке, а также в отборе образцов на территории ОП по согласованию с ОП. НЭО рекомендуется иметь необходимое оборудование и средства для транспортирования отобранных образцов продукции с целью обеспечения их сохранности и предохранения от внешнего загрязнения и порчи.

5.1.5 Для допуска в пищеблок представители НЭО должны иметь действующую личную медицинскую книжку с актуальными результатами периодических медицинских осмотров, предусмотренных для работников предприятий общественного питания, а также быть обеспечены санитарной одеждой. Представители НЭО, осуществляющие экспертизу, обязаны предоставить документы, удостоверяющие их полномочия и компетентность. Более детально порядок допуска регламентируется внутренними документами организаций.

5.1.6 НЭО следует организовать работу с обращениями учащихся и их законных представителей с целью выявления проблем в области безопасности и качества питания в ОО в соответствии с разделом 6.

5.1.7 НЭО следует вести работу по анализу поступивших от СР, учащихся и их законных представителей обращений и жалоб на качество и безопасность питания в ОО, анализировать причины возникшей у учащихся и их законных представителей неудовлетворенности и направлять директору ОО предложения по компенсирующим мерам, направленным на устранение нарушений, в том числе предложения по организации лабораторных испытаний.

5.1.8 НЭО по запросу ОО может разрабатывать план мониторинга качества и безопасности питания, в который входят рекомендации по организации лабораторных испытаний отдельных продуктов питания, рекомендации для СР, общественной комиссии по питанию, комиссии по питанию, по проверке входящей документации на поставляемую продукцию, рекомендации по минимально необходимому обоснованному перечню параметров, на соответствие которым следует провести лабораторные испытания.

5.1.9 При составлении плана мониторинга НЭО может использовать информацию о поставщиках, поставляемых видах продукции, расписании поставок, количестве поступающих единиц товара, расфасовке продукции и наличии потребительской тары, а также другую информацию о продуктах питания, полученную от ОО.

5.1.10 НЭО может обучать представителей СР, родительской общественности методам контроля качества и безопасности питания.

5.1.11 При наличии обращений законных представителей учащихся с обоснованной необходимостью проведения экспертизы в ОО НЭО может выносить предложение директору ОО о необходимости проведения экспертизы по предмету обращений.

5.1.12 НЭО следует соответствовать принципам информационной открытости, приведенным в разделе 6.

5.2 Общественные объединения потребителей

5.2.1 В проведении общественного контроля за качеством поставляемой в ОО продукции принимают участие ООП, в уставную деятельность которых входит защита прав потребителей.

5.2.2 ООП организует сбор, анализ и проверку жалоб учащихся и их законных представителей в соответствии с ГОСТ Р 59049.

5.2.3 ООП обращается от своего имени в государственные и муниципальные органы с заявлением о необходимости проведения мероприятий по контролю в соответствии с [1] (статья 2) и [2] (статья 27).

5.2.4 ООП участвует в отборе образцов.

5.2.5 ООП привлекает НЭО, в том числе из других регионов.

5.2.6 ООП рекомендуется соответствовать принципам информационной открытости, приведенным в разделе 6.

6 Информационная открытость организаций, участвующих в независимой экспертизе качества и безопасности питания в образовательных организациях

6.1 Организациям, участвующим в поставке продуктов питания в ОО, рекомендуется соответствовать требованиям информационной открытости, изложенным в ПНСТ 851—2023 (раздел 13).

6.2 Информационная открытость экспертной организации

6.2.1 В соответствии с принципом информационной открытости НЭО рекомендуется иметь собственный интернет-сайт для опубликования результатов лабораторных испытаний продуктов питания и принятых компенсирующих мер при выявлении нарушений качества и безопасности продуктов питания.

6.2.2 НЭО рекомендуется иметь ГЛ для приема обращений и жалоб на качество и безопасность питания в ОО, поступивших от СР, учащихся и их законных представителей, и периодически публиковать результаты анализа обращений и жалоб на собственных интернет-ресурсах.

6.2.3 На интернет-ресурсах НЭО рекомендуется размещать материалы о потенциально опасных продуктах питания и опасных составляющих в них, методах контроля качества и безопасности продуктов питания, а также результатах проведенных лабораторных испытаний продуктов питания.

6.2.4 НЭО может вести просветительскую работу и консультировать граждан, в том числе родителей и учащихся, по вопросам качества и безопасности продуктов питания, организации мониторинга качества и безопасности продуктов питания, принципам здорового питания.

6.2.5 НЭО может инициировать проведение сравнительных испытаний продукции региональных производителей и продукции производителей из других регионов с целью выявления лучших и худших (ранжирование) по качеству наиболее значимых продуктов питания и публиковать результаты рейтинговых испытаний на собственных и региональных интернет-ресурсах и в СМИ.

6.2.6 При необходимости принятия компенсирующих мер при выявлении нарушений качества и безопасности продуктов питания НЭО обращаются от имени законных представителей учащихся в региональные или федеральные органы контроля и надзора.

6.3 Информационная открытость общественных объединений потребителей

6.3.1 В соответствии с принципом информационной открытости ООП рекомендуется иметь интернет-сайт, страницы в социальных сетях и иные информационные ресурсы, на которых следует публиковать документально подтвержденную информацию о сферах компетентности организации.

6.3.2 ООП рекомендуется иметь ГЛ для приема жалоб от граждан на качество продуктов питания в розничной сети и от родителей и учащихся на качество питания в ОО и периодически публиковать результаты анализа обращений и жалоб, поступивших от граждан, в том числе законных представителей учащихся, на качество и безопасность питания.

6.3.3 ООП рекомендуется публиковать результаты испытаний продуктов питания и информацию о принятых компенсирующих мерах при выявлении нарушений качества и безопасности продуктов питания.

6.3.4 При необходимости принятия компенсирующих мер при выявлении нарушений качества и безопасности продуктов питания ООП может обращаться от имени граждан, в том числе законных представителей учащихся, в региональные или федеральные органы контроля и надзора.

7 Основания для проведения независимых лабораторных испытаний

7.1 Лабораторные испытания продуктов питания рекомендуется проводить:

- на основании обращений в НЭО учащихся и их законных представителей, представителей СР, ответственного по питанию ОО;
- при выборе или смене ПП при самостоятельном варианте приготовления питания в ОО;
- при проверке качества и безопасности продуктов, которые при нарушениях технологии производства могут быть потенциально опасны для здоровья учащихся согласно разделу 8;
- при наличии информации о ПП, с которым ОО или ОП заключили договор о поставке продукции, размещенной на государственном информационном ресурсе, на который вносится информация о продуктах, не соответствующих обязательным требованиям по результатам проверки, проводимой терри-

ториальными управлениями федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

- при проверке продукции поставщика после устранения им ранее выявленных нарушений требований безопасности и качества.

7.2 Лабораторные испытания продуктов питания необходимо проводить в следующих случаях:

- при подозрении на пищевые отравления или острые кишечные заболевания не менее двух учащих;
- выявлении продуктов и блюд, имеющих признаки несоответствия заявленным свойствам, в том числе признаки фальсификации;
- обоснованном обращении родительской общественности, представителей СР, комиссии по питанию, директора ОО при возникновении разногласий в оценке качества продуктов по показателям, имеющим гигиеническое значение.

8 Организация независимых выборочных лабораторных испытаний

8.1 При заключении контракта между ОО и ОП или между ОО и ПП рекомендуется предусмотреть возможность проведения выборочных независимых лабораторных испытаний продукции. При этом рекомендуется предусмотреть поставку дополнительных образцов (объема продукта) для целей лабораторных испытаний.

8.2 Выборочные лабораторные испытания проводят без предварительного уведомления ПП, продукция которых подлежит проверке.

8.3 Выборочные лабораторные испытания следует проводить с периодичностью, достаточной для своевременного предотвращения и пресечения поставок фальсифицированной и не соответствующей обязательным требованиям безопасности продукции.

8.4 При организации выборочных независимых лабораторных испытаний НЭО рекомендуется использовать риск-ориентированный подход согласно ПНСТ 851—2023 (подраздел 10.5).

8.5 Периодичность проведения выборочных лабораторных испытаний продукта питания зависит от объема и регулярности его употребления. Список наиболее часто употребляемых продуктов с указанием параметров лабораторных испытаний, подлежащих обязательной проверке, приведен в ПНСТ 851—2023 (приложение А).

Расширенный перечень параметров, которые рекомендуется проверять в продуктах питания, приведен в приложении А.

8.6 Даты проведения выборочных лабораторных испытаний устанавливают по согласованию ОО, ОП, НЭО и представители СР.

8.7 При смене ПП рекомендуется проведение лабораторных испытаний вновь поставляемой продукции по максимально возможному списку показателей в соответствии с ПНСТ 851—2023 (приложение А).

8.8 При отборе проб рекомендуется учитывать положения ГОСТ Р 54607.1.

Приложение А
(рекомендуемое)

**Расширенный перечень параметров, отражающих качество
и безопасность продуктов питания,
используемых в общеобразовательных организациях**

Перечень разработан на основе [3]. Список продуктов, рекомендованных Роспотребнадзором, дополнен колбасными изделиями, исходя из реальной ситуации и учитывая частоту фальсификации данного вида продукции.

Данный список может быть расширен дополнительными показателями проверки, а также другими пищевыми продуктами.

Таблица А.1

Продукт питания	Показатели проверки	Нормативный документ
Зерновые		
Крупа гречневая ядрица	Микотоксины (охратоксин А), масса нетто	ГОСТ 5550, [4]
Бакалея		
Мед натуральный	М.д. воды, диастазное число, м.д. гидроксиметил- фурфурала (ГМФ), качественная реакция на ГМФ, свободная кислотность, электропроводность, м.д. пролина, антибиотики (хлорамфеникол, метрони- дазол), масса нетто	ГОСТ 19792
Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	М.д. хлорида натрия, м.д. йода, содержание анти- слеживающего агента, масса нетто	ГОСТ Р 51574
Чай черный байховый	М.д. влаги, афлатоксин В1, масса нетто, м/б (плесени)	ГОСТ 32573
Хлебобулочные изделия		
Хлеб: - белый из пшеничной муки - хлеб из смеси муки ржаной хле- бопекарной обдирной и пшенич- ной хлебопекарной - хлеб зерновой	Влажность и кислотность мякиша, его пористость, наличие признаков картофельной болезни хлеба, м.д. поваренной соли, масса нетто	ГОСТ 26987, ГОСТ 31752, [4]
		ГОСТ 31752, ГОСТ 31807, ГОСТ 26983, [4]
		ГОСТ 25832, [4]
Молочная продукция		
Кефир, ряженка, йогурт или биойогурт (натуральные)	Стерины, ЖКС, крахмал, м.д. жира, м.д. белка, м.д. СОМО, фосфатаза или пероксидаза, кислот- ность, м.д. сахарозы/общего сахара в пересчете на инвертный сахар, каррагинан, консерванты, масса нетто, м/б (БГКП, дрожжи, плесени, молоч- нокислые микроорганизмы)	ГОСТ 31981, ГОСТ 31454, ГОСТ 31455, [5]
Масло сладко-сливочное несоленое	Стерины, ЖКС, м.д. жира, органолептика, пере- кисное число, масса нетто, м/б (БГКП, дрожжи, плесень, КМАФАнМ)	ГОСТ 32261

Продолжение таблицы А.1

Продукт питания	Показатели проверки	Нормативный документ
Молоко питьевое		
- пастеризованное	Стерины, ЖКС, м.д. белка, м.д. жира, м.д. СОМО, реакция на фосфатазу, антибиотики, масса нетто, м/б (БГКП, КМАФАнМ)	ГОСТ 32252, ГОСТ 31450, [5]
- молоко питьевое ультрапастеризованное	Стерины, ЖКС, м.д. белка, м.д. жира, м.д. СОМО, масса нетто	
Сметана (жирность от 15 % до 25 %)	Стерины, ЖКС, крахмал, каррагинан, м.д. жира, м.д. белка, м.д. СОМО, кислотность, фосфатаза или пероксидаза, консерванты (сорбиновая кислота), масса нетто, м/б (БГКП, дрожжи, плесени)	ГОСТ 31452, [5]
Сыры полутвердые	Стерины, ЖКС, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, м.д. хлористого натрия (поваренной соли), м.д. влаги, антибиотики (тетрациклиновой группы), масса нетто, м/б (БГКП)	ГОСТ 32260
Творог (жирность от 1,8 % до 9 %)	Стерины, ЖКС, м.д. жира, м.д. белка, кислотность, крахмал, антибиотики, масса нетто, м/б (БГКП, дрожжи, плесень, КМАФАнМ, молочнокислые микроорганизмы)	ГОСТ 31453, [5]
Молоко цельное сгущенное с сахаром	Стерины, ЖКС, м.д. сахарозы, м.д. влаги, м.д. сухого молочного остатка, м.д. жира, м.д. белка в СОМО, м.д. крахмала, консерванты (бензойная и сорбиновая кислоты), органолептика, фосфаты, масса нетто, м/б (КМАФАнМ)	ГОСТ 31688, [5]
Молоко сгущенное стерилизованное	Стерины, ЖКС, м.д. сухих веществ, м.д. жира, м.д. белка в СОМО, м.д. крахмала, консерванты (бензойная и сорбиновая кислоты), органолептика, фосфаты, масса нетто	ГОСТ 34254, [5]
Мясная продукция, яйца		
Субпродукты мясные (печень, язык, сердце)	Органолептика, свежесть, м.д. белка, м.д. жира, калорийность, гистологическая идентификация состава, антибиотики, масса нетто, м/б (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes)	ГОСТ 31799
Мясо, замороженное в блоках, — говядина для детского питания	Органолептика, свежесть, м.д. белка, м.д. жира, калорийность, фосфаты, гистологическая идентификация состава, антибиотики, гормоны, масса нетто, м/б (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes)	ГОСТ 31799
Мясо индейки охлажденное, замороженное	Органолептика, м.д. белка, м.д. жира, м.д. влаги, м.д. общего фосфора, свежесть, гистологическая идентификация состава, антибиотики, гормоны, масса нетто, м/б (КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и L.monocytogenes)	ГОСТ Р 52820
Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	Органолептика, м.д. белка, м.д. жира, м.д. общего фосфора, pH, свежесть, гистологическая идентификация состава, антибиотики, гормоны, масса нетто м/б (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, Staphylococcus aureus, L.monocytogenes)	ГОСТ Р 54754

Продолжение таблицы А.1

Продукт питания	Показатели проверки	Нормативный документ
Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные): - из мяса индейки охлажденные, замороженные - из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	Органолептика, м.д. белка, м.д. жира, м.д. хлорида натрия, м.д. крахмала, кислотность, гистологическая идентификация состава, антибиотики, свежесть, м.д. общего фосфора, масса нетто или объем, м/б (КМАФАнМ, БГКП, <i>Staphylococcus aureus</i> , патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , плесени)	ГОСТ 31465
Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	Органолептика, м.д. белка, м.д. жира, м.д. влаги, м.д. общего фосфора, гистологическая идентификация состава, антибиотики, свежесть, масса нетто, м/б (КМАФАнМ, БГКП, <i>Staphylococcus aureus</i> , патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i>)	ГОСТ Р 52306
Яйца куриные диетические	Качественные характеристики, категория, чистота скорлупы, запах, антибиотики, м/б (КМАФАнМ, БГКП, бактерии рода <i>Salmonella</i>)	ГОСТ 31654
Изделия колбасные вареные мясные		
Колбасы, сосиски	органолептика, м.д. белка, м.д. жира, м.д. хлорида натрия, м.д. крахмала, м.д. нитрита натрия, гистологическая идентификация состава, антибиотики, м.д. общего фосфора, масса нетто, м/б (КМАФАнМ, БГКП, <i>Staphylococcus aureus</i> , патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и <i>L.monocytogenes</i> , сульфитредуцирующие клостридии)	ГОСТ 23670
Вода питьевая		
Питьевая вода из разводящей сети столовой Вода из кулеров	Соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	[6], [7]
Флодоовощная продукция		
Овощи свежие: - баклажаны свежие	Нитраты, пестициды	ГОСТ 31821, [4]
- кабачки свежие	Нитраты, пестициды	ГОСТ 31822, [4]
- капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	Нитраты, пестициды	ГОСТ Р 51809, [4]
- картофель продовольственный свежий	Нитраты, пестициды	ГОСТ 7176, [4]
- морковь столовая свежая	Нитраты, пестициды; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	ГОСТ 32284, [4]
- огурцы свежие	Нитраты, пестициды	ГОСТ 33932, [4]
- перец сладкий свежий	Нитраты, пестициды	ГОСТ 34325, [4]

Продолжение таблицы А.1

Продукт питания	Показатели проверки	Нормативный документ
- редис свежий	Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	ГОСТ 34216, [4]
- свекла столовая свежая	Нитраты, пестициды	ГОСТ 32285, [4]
- томаты свежие	Пестициды	ГОСТ 34298, [4]
Зелень свежая (укроп)	Нитраты; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	ГОСТ 32856, [4]
Салат свежий (листовой, кочанный)	Нитраты; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	ГОСТ 33985, [4]
Капуста китайская (пекинская) свежая	Нитраты, пестициды; наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	ГОСТ 34323, [4]
Овощи консервированные:		
- горошек зеленый консервированный	Органолептика, примеси (минеральные, посторонние), м.д. зеленого горошка от массы нетто консервов [в вакуумной упаковке], указанной на этикетке, м.д. хлоридов, м.д. примесей растительного происхождения	ГОСТ 34112
- кукуруза сахарная в зернах, консервированная	Органолептика, примеси (минеральные, посторонние), м.д. зерен кукурузы от массы нетто консервов [в вакуумной упаковке], указанной на этикетке, м.д. хлоридов, м.д. примесей растительного происхождения к массе нетто консервов	ГОСТ 34114
- паста томатная или томатное пюре без соли	Органолептика, м.д. растворимых сухих веществ, м.д. хлоридов, м.д. титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту, наличие синтетических красителей, м.д. консервантов (сорбиновой, бензойной кислот и их солей), крахмал, масса нетто	ГОСТ 3343
- икра овощная из кабачков	Органолептика, м.д. сухих веществ, м.д. жира, м.д. хлоридов, примеси (минеральные, растительного происхождения, посторонние), нитраты, масса нетто	ГОСТ 2654
- продукция соковая	Проверка по органолептическим и физико-химическим показателям в зависимости от конкретного наименования соковой продукции	[4], [8], [9], [10], ГОСТ 32103 (см. также [11])
Сухофрукты		
Абрикосы сушеные без косточки (курага)	Органолептика, консерванты: диоксид серы (E220), сорбаты (E200—E209), бензоаты (E210—E219), органолептика, афлатоксин В1, масса нетто	ГОСТ 32896
Виноград сушеный	Консерванты (сорбиновая, бензойная кислоты и их соли), пестициды, органолептика, масса нетто	ГОСТ 6882
Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	Консерванты: бензоаты (E210—E219), сорбаты (E200—E209), масса нетто	ГОСТ 32896

Окончание таблицы А.1

Продукт питания	Показатели проверки	Нормативный документ
Рыбная продукция		
Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	Органолептика, масса нетто и м.д. глазури, азот летучих оснований ¹⁾ , видовая идентификация, токсичные элементы (мышьяк), фосфаты, антибиотики (для рыбы аквакультуры), масса нетто, м/б (КМАФАнМ), паразитологические показатели	ГОСТ 32366
Консервы рыбные	Органолептика, примеси, м.д. поваренной соли, м.д. жира, м.д. составных частей, м.д. жидкости (масла), масса нетто, видовая идентификация, токсичные элементы (мышьяк)	ГОСТ 7452, ГОСТ 32156
¹⁾ Показатель «азот летучих оснований» свидетельствует о том, что рыба не подвергалась размораживанию. Примечание — В настоящей таблице использованы следующие сокращения: ЖКС — жирнокислотный состав; КМАФАнМ — общая микробная обсемененность; м/б — микробиологические показатели безопасности; м.д. — массовая доля; НД — нормативный документ, по которому изготовлен пищевой продукт; СОМО — сухой обезжиренный молочный остаток; БГКП — бактерии группы кишечной палочки.		

Библиография

- | | | |
|------|--|---|
| [1] | Федеральный закон
от 2 мая 2006 г. № 59-ФЗ | О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации |
| [2] | Федеральный закон
от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ | Об общественных объединениях |
| [3] | MP 2.4.0179-20 | Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций |
| [4] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [5] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [6] | Технический регламент
Евразийского экономического союза
ТР ЕАЭС 044/2017 | О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную |
| [7] | СанПиН 2.1.3684-21 | Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории 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 |
| [8] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 023/2011 | Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей |
| [9] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [10] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [11] | The AIJN Code of Practice | Свод правил для оценки качества фруктовых и овощных соков. AIJN (Европейская ассоциация производителей фруктовых соков) |

УДК 006.86:006.352

ОКС 19.020
03.120

Ключевые слова: экспертиза качества и безопасности питания, общеобразовательная организация, оператор питания, лабораторные испытания, экспертная организация

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 27.10.2023. Подписано в печать 15.11.2023. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,90.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

