



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ
858—
2023

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РОДИТЕЛЬСКОГО МОНИТОРИНГА УСЛУГ 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. № 43-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 и определения	2
4 Общие положения	4
5 Родительский мониторинг соблюдения требований к рациону и меню учащихся	5
6 Родительский мониторинг в обеденном зале предприятия питания	6
7 Родительский мониторинг состояния пищеблока	8
8 Независимое анкетирование учащихся и родителей для оценки удовлетворенности питанием в ОО	8
9 Действия родителей при выявлении нарушений и несоответствий при мониторинге качества питания в ОО	9
Приложение А (рекомендуемое) Типовое положение о комиссии по питанию учащихся	11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая форма акта мониторинга качества услуг общественного питания родителем/родителями в составе СР/комиссии по питанию с участием родителей	14
Приложение В (рекомендуемое) Форма акта проверки школьной столовой и пищеблока ОО	17
Приложение Г (справочное) Методика оценки соблюдения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам	20
Приложение Д (справочное) Заявление-претензия на имя директора ОО	21
Приложение Е (справочное) Заявление-претензия к меню ОО	23
Библиография	24

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РОДИТЕЛЬСКОГО МОНИТОРИНГА
УСЛУГ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХRecommendations on the organization of parental monitoring
of nutrition services in educational organizationsСрок действия с 2024—01—15
до 2027—01—15

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает рекомендации по организации родительского мониторинга услуг общественного питания в общеобразовательных организациях (ОО), методы и формы участия родителей в мониторинге качества питания учащихся.

Настоящий стандарт предназначен для родителей и иных законных представителей учащихся; для родительской общественности (далее — родители), родительских советов, общеобразовательных организаций, муниципальных органов образования, учредителей общеобразовательных организаций, операторов питания, поставщиков продуктов питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30389—2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 30390 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987—2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:
3.1

комиссия по мониторингу качества и безопасности питания в ОО (комиссия по питанию): Комиссия, формируемая администрацией школы с целью проведения мониторинга качества и безопасности питания в общеобразовательной организации.
[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.4]

3.2

лабораторные испытания продуктов питания: Проверка продуктов питания (в том числе сырья) на соответствие заявленным параметрам качества и безопасности, требованиям стандартов и технических регламентов.
[ПНСТ 852—2023, пункт 3.1.2]

3.3

мониторинг качества и безопасности питания (в общеобразовательных организациях): Процесс наблюдения за качеством и безопасностью питания в общеобразовательной организации, осуществляемый участниками образовательных отношений с возможным привлечением НЭО (3.1.15), включающий, при необходимости, независимую экспертизу (3.1.14).

Примечания

1 В рамках проведения мониторинга качества и безопасности питания может возникнуть необходимость проверить, проконтролировать или отследить.

2 Мониторинг качества и безопасности питания может включать в себя один или несколько этапов. Первый этап мониторинга качества и безопасности питания проводится родительской общественностью и органами самоуправления ОО, в том числе СР, ОКП, комиссией по питанию, бракеражной комиссией. В случае обнаружения несоответствий качества и безопасности питания установленным нормам участник образовательных отношений может привлекать НЭО для проведения мониторинга качества и безопасности питания, включающего в том числе независимую экспертизу.

3 Задачами мониторинга качества и безопасности питания являются повышение качества питания, снижение неудовлетворенности родителей качеством услуг ОП и ПП, установление диалога с ОП и ПП, а также повышение ответственности ОП и ПП.

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.5]

3.4

независимая экспертная организация; НЭО: Некоммерческая или иная независимая организация, общественное объединение потребителей, соответствующая 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]

3.5

общественная комиссия по мониторингу качества и безопасности питания в ОО; ОКП: Комиссия, формируемая родительской общественностью из среды законных представителей детей с целью проведения мониторинга качества и безопасности питания в общеобразовательной организации в рамках родительского контроля.

Примечания

1 ОКП может формироваться из членов СР, включать иных законных представителей детей, а также представителей НЭО.

2 Рекомендации по проведению мероприятий родительского контроля представлены в [3].

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.8]

3.6

оператор питания; ОП: Организация общественного питания, предоставляющая услуги по питанию в общеобразовательной организации на условиях аутсорсинга.
[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.10]

3.7

органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.
[ГОСТ 31986—2012, пункт 3.1.3]

3.8

пищеблок: Производственные помещения предприятия общественного питания, расположенного на площадях общеобразовательной организации.
[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.11]

3.9

предприятие [объект] (общественного) питания: Имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т. ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг.
[ГОСТ 30389—2013, пункт 3.1]

3.10

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 процесса, взаимодействия родительской общественности и общеобразовательной организации.

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

[ПНСТ 851—2023, пункт 3.1.12]

3.11

технологическая карта на продукцию общественного питания: Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.
[ГОСТ 31985—2013, статья 128]

3.12

услуга общественного питания: Деятельность исполнителя (предприятий общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.
[ГОСТ 31984—2012, пункт 3.1]

4 Общие положения

4.1 В соответствии с [1] организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Родители как законные представители учащихся имеют право участвовать в мониторинге качества оказываемых услуг общественного питания.

4.2 Мониторинг услуг питания родители могут осуществлять в сопровождении представителей администрации общеобразовательной организации (далее — ОО) и/или ответственного за организацию питания, в составе группы представителей СР, в составе комиссий, созданных администрацией ОО (например, управляющий совет общеобразовательной организации, далее — УС) или учредителями. Родители могут посещать как обеденные залы предприятия питания, так и пищеблок.

4.3 Порядок посещения родителями обеденного зала предприятия питания в ОО в течение одного учебного дня, включая порядок записи на посещение, количество посещений в конкретный период времени, регламентируется локальными нормативными актами общеобразовательной организации (далее — ЛНА). ЛНА и иные нормативные документы по участию законных представителей учащихся в мероприятиях мониторинга рекомендуется размещать на сайте ОО согласно статье 25 [2].

4.4 Посещение родителями обеденного зала предприятия питания ОО возможно как на одной, так и на разных переменных. Родители могут выбрать для посещения любой учебный день в период работы предприятия питания, во время любой перемены.

4.4.1 Заявка на посещение обеденного зала предприятия питания может подаваться в устной, письменной, в том числе электронной, форме не позднее, чем за сутки до посещения. В случае, если родитель желает продегустировать блюда школьного меню, заявка должна быть подана не позднее, чем за три дня, с возможностью предварительной оплаты блюд для дегустации и заказа их у поставщика.

4.4.2 Заявка может быть подана ответственному за организацию питания, члену комиссии по питанию, секретарю ОО через электронную почту ОО. Заявка должна содержать: ФИО, контактные данные, желаемое время посещения, класс учащегося, в интересах которого действует родитель. Возможны и иные способы посещения обеденного зала предприятия питания, согласованные с администрацией ОО.

Пример — В одну переменную, во время которой организовано питание учащихся, в обеденном зале предприятия питания может находиться не более пяти родителей. Ограничение численности родителей, одновременно посещающих обеденный зал предприятия питания, обусловлено необходимостью соблюдения норм площади обеденного зала на одно посадочное место. Ограничение численности родителей может быть определено в ЛНА.

4.5 Мероприятия родительского мониторинга организации питания учащихся в ОО согласно пункту 3.3 [3] могут включать оценку:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- температуры подачи готовых блюд и напитков;
- санитарного состояния столовой посуды, приборов и сервировки столов;
- условий для соблюдения личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- наличия и состояния санитарной одежды у работников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличия текущих протоколов (результатов) лабораторно-инструментального исследования поступающей пищевой продукции и блюд по показателям безопасности и качества;
- организации и проведения опросов родителей по удовлетворенности ассортиментом, вкусовым предпочтениям детей;
- информирования детей и их родителей о здоровом питании.

4.6 В процессе мероприятий или проведения родительского мониторинга родители имеют право проводить фото- и видеосъемку помещений предприятия питания, продуктов питания, готовых блюд, маркировки, документации.

4.7 При посещении обеденного зала и буфета предприятия питания ОО для родителей не требуется наличие медицинской книжки. Средства индивидуальной защиты (маска/респиратор, перчатки) рекомендуется применять только в период действия противоэпидемических ограничений, вводимых в рамках карантинных мероприятий.

4.8 Для посещения пищеблока предприятия питания в составе постоянно действующих комиссий по питанию, утвержденных ЛНА ОО, родители учащихся должны иметь личную медицинскую книжку с актуальными результатами обследований и санитарную одежду. Рекомендуемая форма положения комиссии по питанию приведена в приложении А.

4.9 Выявленные при мероприятиях родительского мониторинга нарушения фиксируются в письменном виде в произвольной форме либо в форме, разработанной СР, УС или администрацией ОО. Рекомендуемые формы актов проверки и мониторинга приведены в приложениях Б и В.

5 Родительский мониторинг соблюдения требований к рациону и меню учащихся

5.1 Право учащихся на качественные и безопасные услуги общественного питания в ОО предусматривает наличие и предоставление полной и достоверной информации о пищевой ценности и составе готовых блюд в предприятиях питания ОО согласно ГОСТ 30390 и [2]. Родители имеют право оценивать оформление меню, следить за наличием меню, удобством и доступностью его расположения, наличием графика-расписания приема пищи по классам.

5.2 Анализуются рационы питания учащихся — цикличное меню за 10 дней (при посещении учащимися ОО в течение пяти дней) или 12 дней (при шестидневном посещении учащимися ОО).

5.3 При анализе рационов питания и меню рассматривают следующие вопросы согласно приложениям 9 и 10 [4]:

- получение учащимися за весь цикл (10 или 12 дней) среднесуточных наборов пищевой продукции;
- достаточность массы выдаваемых порций, общего объема еды за один прием пищи;
- соответствие ежедневного меню цикличному по пищевой ценности;
- рациональность цикличного меню: выполнение принципа сбалансированности и разнообразия питания учащихся;
- выполнение замены салатов из консервированных овощей на свежие овощи с учетом сезонности;
- достаточность получаемых учащимися с пищей макро- и микронутриентов;
- соответствие питания возрастным нормам.

5.4 Родители вправе запросить у руководителя ОО технологические карты на блюда. Наименования блюд в меню должны соответствовать наименованиям, указанным в сборниках рецептов и технологических картах. Технологическая карта должна соответствовать требованиям п.5.1.1 ГОСТ 31987—2012 и содержать информацию о пищевой ценности (содержании белков, жиров, углеводов) и калорийности.

5.5 На сайте ОО должно быть опубликовано основное двухнедельное и ежедневное меню для всех возрастных групп учащихся. Перед входом на предприятие питания или в зале должно быть вывешено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5.6 Для анализа соответствия реализуемых блюд утвержденному меню родителям рекомендуется ежедневно в течение 10 (12) дней:

- осуществлять фотосъемку вывешенного в ОО ежедневного меню, а также отдельных блюд меню;
- определять объем и массу порций и их соответствие минимальным среднесуточным наборам согласно приложениям 7 и 9 [4];
- установить повторяемость в меню блюд в течение одного или двух дней;
- проводить учет процента (долю) несъеденной пищи согласно 6.7;
- проводить оценку замены блюд в соответствии с требованиями к замене пищевой продукции с учетом их пищевой ценности согласно приложению 11 [4];
- провести мониторинг наличия в рационах питания пищевых продуктов, которые не допускаются в питании детей, в соответствии с приложением 6 [4];
- установить наличие отдельного меню для учащихся, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании с учетом ограничений в потреблении определенных пищевых продуктов, а также требований к технологии приготовления, обусловленных заболеваниями, при которых необходимо соблюдение специальной диеты.

5.7 Анализ рациона питания выдают родителям, обратившимся с запросом. Анализ может быть оформлен в виде датированной ведомости согласно [4] (приложение 13). Ведомость подписывают руководитель ОО и ответственный за организацию питания. В ведомости могут быть зафиксированы рекомендации по корректировке рациона питания.

5.8 Родители вправе обратиться в НЭО в сфере мониторинга качества и безопасности питания детей с целью анализа меню учащихся в ОО.

6 Родительский мониторинг в обеденном зале предприятия питания

6.1 Родители могут оценивать санитарно-гигиенические условия обеденного зала — предприятия питания, а именно:

- условия соблюдения правил личной гигиены учащимися, в том числе исправность, количество и санитарную чистоту раковин для мытья рук, наличие достаточного количества моющих средств, наличие электросушилок для рук или одноразовых бумажных полотенец и т. п.;
- санитарное состояние обеденного зала, в том числе помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, покрытия столов;
- отделку стен, потолков и полов в пищеблоке, отсутствие дефектов, чистоту оборудования, отсутствие бытовых насекомых;
- санитарно-техническое состояние столовой посуды (не рекомендуется использовать посуду со сколами, трещинами; состав материалов должен соответствовать требованиям [5]; допускается использование посуды из фарфора, фаянса, стекла, нержавеющей стали; не допускается использование посуды из алюминия, меламина);
- соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками, осуществляющими раздачу готовых блюд, в том числе комплектность и состояние санитарной одежды, наличие головных уборов, перчаток.

6.2 Родителям рекомендуется обратить внимание на следующие факторы:

- достаточность посадочных мест в обеденном зале предприятия питания для всех учащихся;
- наличие очередей из учащихся перед входом в обеденный зал предприятия;
- наличие и расположение графиков расписания приемов пищи (на сайте ОО, на входе в обеденный зал предприятия питания);
- готовность накрытия столов перед началом приема пищи учащимися;
- присутствие сотрудника ОО, сопровождающего учащихся в обеденный зал предприятия питания;
- вежливость персонала предприятия питания при обслуживании учащихся (принуждение учащихся к приему пищи является нарушением согласно ст. 32 [2]).

6.3 Родителям рекомендуется обратить внимание на создание условий для приема пищи учащимися в соответствии с предназначенной для них диетой.

6.4 Родителям рекомендуется обратить внимание на создание условий для потребления домашних блюд, которые учащиеся приносят из дома: возможность их временного хранения и разогрева. Порядок использования оборудования для хранения и разогрева домашних блюд рекомендуется закрепить в ЛНА ОО.

6.5 Родители вправе пробовать пищу из тарелки своего ребенка или приобрести ее за свой счет. Операторам питания рекомендуется по предварительной заявке оставлять две-три порции супов, гарниров, молочных каш с целью реализации этих блюд родителям для дегустации. Право родителя приобрести готовую продукцию за свой счет может быть обеспечено при своевременной подаче заявки на покупку через ответственного за организацию питания ОО.

6.5.1 При этом рекомендуется оценить:

- внешний вид блюда: соответствие блюду подобного типа, наличие в блюдах видимых следов порчи, посторонних включений, наличие и соотношение в блюдах заявленных ингредиентов;
- сроки годности и состав продуктов питания в индивидуальной упаковке;
- эстетичность оформления блюда и сервировки;
- температуру блюд на соответствие [6], в том числе температуру, указанную в технологической карте (температуру блюда по просьбе родителей обязан измерить при помощи термометра дежурный педагог или ответственный за организацию питания);
- соответствие вкуса и запаха заявленным в меню наименованиям готовых блюд, наличие посторонних запахов и привкусов;
- достаточность или избыточность соли, сахара, специй.

6.5.2 Оценка соблюдения технологии приготовления блюд по визуальным и органолептическим признакам проводится согласно приложению Г.

6.6 Процент несъеденной пищи рекомендуется определять в случаях, если учащиеся систематически жалуются на определенные блюда или в целом на «невкусную пищу» предприятия питания ОО.

6.6.1 Расчет количества несъеденной пищи проводят родители в ходе мероприятий родительского мониторинга. Для этого рекомендуется ежедневно в течение 20 или 24 дней (двух циклов повторяемости десятидневного или двенадцатидневного основного меню) провести подсчет количества порций, которые были предварительно накрыты на стол и по окончании приема пищи учащимися остались полностью несъеденными. Для подсчета несъеденных порций рекомендуется предупредить учащихся, чтобы они некоторое время не убрали со столов посуду с пищей.

6.6.2 Процент несъеденной пищи рекомендуется рассчитывать одним из двух способов:

- как отношение общего количества несъеденных порций к общему количеству накрытых порций;
- как отношение общей массы несъеденной пищи к общей массе накрытых порций.

6.6.3 Рекомендуется определить, какие конкретные блюда или части блюд более всего содержатся в несъеденной пище для последующей корректировки меню. При определении процента несъеденной пищи рекомендуется проводить фото/видеофиксацию.

6.6.4 Высокий процент несъеденной пищи служит основанием для замены непопулярных у учащихся блюд или дополнительных проверок соблюдения технологии приготовления блюд, соответствия закладки ингредиентов блюд.

6.6.5 Данные о высоком проценте несъеденной пищи родителям рекомендуется приложить к заявлению руководителю ОО с просьбой о пересмотре меню либо о необходимости проверок качества продуктов и соблюдения технологии приготовления блюд, в том числе с привлечением НЭО.

6.7 Родители, осуществляющие родительский мониторинг организации питания в составе группы представителей СР или комиссии по питанию, могут попросить ответственного за организацию питания или дежурного педагога определить массу порции или отдельных ингредиентов пищи учащихся.

6.7.1 Рекомендуется взвешивать по очереди все блюда, предназначенные для одного учащегося, чтобы потом можно было установить весь объем и массу блюд за конкретный прием пищи (например, на обед взвешивать первое, второе, третье блюда, салат и хлеб).

6.7.2 Общие правила вычисления среднего значения массы блюд:

- взвесить не менее трех порций;
- записать полученные массы;
- суммировать их;
- вычислить среднеарифметический показатель.

6.7.3 Целью взвешивания является проверка соответствия массы блюд возрастным нормам, для чего среднеарифметическое значение массы рекомендуется сравнивать с нормами, приведенными в приложениях 7 и 9 [4].

6.7.4 Выявленные несоответствия необходимо фиксировать. Нарушением считается несоответствие фактической массы блюд, выдаваемых учащимся, нормам, указанным в приложениях 7 и 9 [4].

6.7.5 По результатам выявленных несоответствий родители вправе запросить ведомость контроля за рационом питания согласно приложению 13 [4].

6.8 В рамках родительского мониторинга в соответствии с [3] родители могут запросить акты бракеражной комиссии в ОО.

6.8.1 Участвовать в работе бракеражной комиссии могут члены администрации ОО и родители. Такая возможность должна быть предусмотрена в ЛНА ОО.

6.8.2 Требования к качеству пищевых продуктов, поставляемых в ОО, устанавливают в технических заданиях к государственным закупкам услуг общественного питания или поставки пищевых продуктов. Техническое задание является составной частью контракта для государственной закупки.

6.8.3 Если требования к качеству готовых продуктов питания и сырья не указаны в техническом задании к контракту, то следует оценивать требования к качеству поставляемых пищевых продуктов в соответствии с пунктом 3 статьи 17 [7].

6.8.4 Родители вправе запросить программу организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции у руководителя предприятия питания через администрацию ОО, а также текущие результаты лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

6.8.5 Родители вправе обратиться к руководителю ОО с просьбой об организации лабораторных испытаний продукции общественного питания предприятия общественного питания с привлечением НЭО.

6.9 В ОО помимо оказания услуг общественного питания для учащихся посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячие завтраки и/или обеды, возможна организация

дополнительного питания с реализацией утвержденного ассортиментного перечня пищевых продуктов через буфеты и торговые автоматы.

6.9.1 Родителям рекомендуется проверять наличие в доступных для родителей и учащихся местах (в обеденном зале предприятия питания, холле) меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы и калорийности порции согласно требованиям п. 8.1.7 [4], ассортиментного перечня буфетной продукции, утвержденного руководителем ОО и руководителем организации питания.

6.9.2 Рекомендуется предварительное рассмотрение и согласование ассортиментного перечня буфетной продукции для учащихся на заседании управляющего совета ОО, в ходе которого учитывают результаты предварительного анкетирования родителей с пожеланиями к ассортименту продукции в буфете. Комиссии по питанию и ответственному за организацию питания со стороны ОО рекомендуется проверять ассортиментный перечень буфетной продукции для учащихся и не допускать включения в него пищевой продукции, которая не разрешена при организации питания учащихся согласно требованиям п. 8.1.9 и приложения 6 [4]. Родители вправе обратиться с заявлением о реализации через буфет или торговые автоматы предположительно некачественной продукции к руководителю ОО и в НЭО для проведения лабораторных испытаний образца такой продукции.

6.9.3 Родители могут использовать предварительные результаты оценки качества и состава пищевой продукции буфета, выданные по обращению родителей в НЭО, для последующего обращения к руководителю ОО с требованием замены некачественной продукции либо проведения лабораторных исследований.

7 Родительский мониторинг состояния пищеблока

7.1 Родители в составе комиссии по питанию имеют право на участие в мероприятиях по мониторингу (в том числе независимому мониторингу с участием НЭО) качества и безопасности питания (в том числе продуктов питания, организации питания и т. д.) в ОО по согласованию с оператором питания в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания в ОО, а также если ОО организует питание учащихся самостоятельно.

Родители в составе комиссии по питанию могут осуществлять мониторинг:

- а) санитарного состояния:
 - помещений и кухонной посуды для приготовления и хранения пищи, в том числе холодильного оборудования (морозильных камер);
 - инвентаря и средств для уборки помещений;
- б) условий производства в пищеблоке (в том числе визуальная оценка состояния рабочей одежды персонала пищеблока, соблюдения им правил личной гигиены; чистоты полов; наличия дефектов в плиточном покрытии, протечек и плесени на стенах; наличия вытяжной вентиляции в зонах приготовления пищи и посудомоечной машины);
- в) наличия личных медицинских книжек у работников;
- г) соблюдения мер противоэпидемиологической безопасности согласно [4], пункт 3.4.;
- д) санитарного состояния туалетов персонала пищеблока, в том числе наличия туалетной бумаги, мыла для рук, бумажных полотенец, работающих электросушилок для рук, наличия и состояния средств и инвентаря для их уборки;
- е) раздельного сбора мусора и утилизации пищевых отходов;
- ж) наличия технологических документов в пищеблоке.

7.2 В случае, если родители считают необходимым провести лабораторные испытания пищевых продуктов и готовых блюд, поступающих на пищеблок ОО, они вправе обратиться в НЭО, к ответственному за организацию питания и директору ОО.

8 Независимое анкетирование учащихся и родителей для оценки удовлетворенности питанием в ОО

8.1 Независимое анкетирование учащихся и родителей до заключения контракта на поставку услуг общественного питания и в процессе исполнения контракта дает возможность оценить как качество оказываемых в ОО услуг общественного питания, так и достаточность деятельности администраций ОО по организации питания.

8.2 При анкетировании рекомендуется соблюдать следующие принципы:

- предупреждение возможных негативных последствий для участников анкетирования;
- проведение анкетирования независимым оператором, в том числе НЭО.

8.3 В анкету для опроса родителей рекомендуется включить пункты:

- о качестве питания;
- организации питания;
- рационах питания;
- санитарном состоянии предприятия питания;
- самочувствии учащихся после приема пищи на предприятии питания;
- возможности решения вопросов о качестве питания с администрацией ОО, УС, СР и иными органами общественного мониторинга в ОО;
- наличии необходимой информации об организации питания на сайте ОО.

9 Действия родителей при выявлении нарушений и несоответствий при мониторинге качества питания в ОО

9.1 При обнаружении нарушений, выявленных при проведении мероприятий родительского мониторинга, родители могут подать директору ОО заявление, содержащее список обоснованных претензий, в письменном виде. Рекомендуемые формы заявлений приведены в приложениях Д и Е.

9.2 Согласно [8] заявление имеет юридическую силу при наличии следующих сведений: адрес ОО и ФИО директора ОО; ФИО и адрес родителя; название документа; текст обращения; дата и подпись.

9.3 Рекомендуется сохранять все копии составленных документов (жалоб, претензий, заявлений).

9.4 Документ по установленной в ОО форме рекомендуется передать ответственному за прием документов лицу, например секретарю ОО. В журнале поступающих документов и на копии документа должны быть указаны дата и входящий номер.

9.5 Родители могут получить ответ по заявлению в установленные сроки рассмотрения документов. Срок ответа рекомендуется уточнить заранее у лица, принимающего заявление.

Примечание — ОО вправе не рассматривать документы от родителей в следующих случаях:

- если не указаны личные данные заявителя;
- в тексте употребляются ненормативная лексика и угрозы;
- текст обращения невозможно прочитать или у него неопрятный вид (зачеркнутые слова и т. п.);
- не сформулированы требования.

9.6 При выявлении нарушений в рационе питания и меню (например, меню не сбалансировано и не разнообразно; используются продукты, которые не допускаются для питания детей; масса выдаваемых порций недостаточна; замена блюд в меню на неравноценные; в обеде отсутствует жидкое/горячее блюдо) родители вправе написать заявление на имя директора ОО, где приводятся конкретные нарушения и содержится обращение к директору ОО с просьбой о приведении рациона питания учащихся в соответствие с требованиями к государственной закупке и санитарно-эпидемиологическими требованиями приложения 7 [4].

9.7 При неустранении замечаний или отсутствии ответа директора ОО на заявление родителей рекомендуется отправить жалобу в городской или муниципальный отдел образования, а в случае непринятия должных мер — в региональное министерство образования; далее — в прокуратуру.

9.8 При регулярных жалобах учащихся на самочувствие после приема пищи на предприятии питания ОО рекомендуется обследовать учащихся у педиатра или гастроэнтеролога.

9.8.1 Если учащемуся по состоянию здоровья требуется специальное диетическое питание или определенная диета, родителям рекомендуется обратиться к директору ОО с заявлением и медицинскими заключениями с рекомендациями по диете и подтверждением необходимости специализированного питания в ОО или обеспечения надлежащих условий для питания домашними диетическими блюдами.

9.8.2 В случае непринятия должных мер со стороны администрации ОО родителям рекомендуется действовать в соответствии с 9.7 настоящего стандарта.

9.9 При выявлении в ходе опроса учащихся (или родителей) большого числа жалоб на качество ингредиентов и блюд (в мясе много прожилок; картофельное пюре из порошка; нехарактерный вкус мясных блюд и т. п.) родителям рекомендуется написать заявление на имя директора ОО, на имя ответственного за организацию питания с просьбой проверить конкретные продукты или блюда.

9.9.1 В случае непринятия должных мер со стороны администрации ОО родителям рекомендуется действовать в соответствии с 9.7 настоящего стандарта.

9.9.2 Родители также вправе обратиться в НЭО для организации лабораторных исследований конкретных продуктов или блюд.

Пример — При выявлении нарушений при организации питания на предприятии питания:

- очереди;
- учащиеся не успевают поесть за время перемены;
- пища плохо приготовлена (недоваренная, каша с комочками, слипшиеся макароны и т. п.);
- не соблюдена технология приготовления пищи (отсутствуют необходимые для приготовления блюда ингредиенты и т. д.);
- пища холодная;
- какое-то одно блюдо в меню регулярно не съедается большинством детей, — родителям рекомендуется написать заявление на имя директора ОО, в котором следует указать конкретные нарушения по организации питания [9].

В случае непринятия должных мер со стороны администрации ОО родителям рекомендуется действовать в соответствии с 9.7 настоящего стандарта.

В случае выявления нарушений санитарного состояния обеденного зала предприятия питания:

- нет условий для мытья рук;
- посуда жирная, грязная, со сколами;
- в пище встречаются инородные предметы, — родителям рекомендуется составить заявление на имя директора ОО с перечнем выявленных нарушений санитарных норм.

В случае непринятия должных мер со стороны администрации ОО родителям рекомендуется действовать в соответствии с 9.7 настоящего стандарта.

В случае, если директор ОО отказывается взаимодействовать с родителями:

- ответы на жалобы родителей носят формальный характер;
- жалобы остаются без ответа;
- нет возможности корректировать меню с учетом пожеланий родителей, — родителям рекомендуется отправить жалобу в городской или муниципальный отдел образования, где необходимо указать, что именно из своих непосредственных обязанностей не выполняет директор ОО. Директор согласно [1], статья 37, пункт 1, отвечает за организацию питания учащихся. В случае непринятия должных мер со стороны городского или муниципального отдела образования родителям рекомендуется обратиться с жалобой в региональное министерство образования; далее — в прокуратуру.

9.10 Виды нарушений, при которых необходимо обращаться к директору ОО или привлекать НЭО:

- обнаружение продуктов и блюд, имеющих видимые посторонние включения;
- выявление продуктов с признаками несоответствия качеству;
- выявление продуктов с признаками нарушения заявленных свойств;
- выявление продуктов и блюд, имеющих несвойственные данному продукту органолептические свойства.

Пример — Клейкость и липкость хлебобулочных изделий; наличие посторонних привкусов в сливочном масле, таких как прогорклость, кислый вкус; наличие насыщенного вкуса у котлет, супов из-за использования запрещенных в детском питании добавок и усилителей вкуса; использование пищевых красителей для придания насыщенного цвета в компотах, киселях, не заявленных в технологических картах;

- установление нарушений санитарно-гигиенических требований при производстве, транспортировке, хранении, реализации продуктов;
- выявление нарушений технологии производства, рецептур блюд.

9.11 При наличии двух и более случаев пищевых отравлений, проявляющихся диарейным синдромом, эпидемиологическое обследование и отбор образцов продукции для лабораторных испытаний проводят специалисты в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора согласно разделу XXIV [9].

**Приложение А
(рекомендуемое)**

Типовое положение о комиссии по питанию учащихся

ПРИНЯТО

на управляющем совете общеобразовательной
организации

Протокол № _____ от _____

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора образовательной организации
(наименование организации)

№ _____ от _____

_____ Ф.И.О.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по питанию учащихся**

1 Общие вопросы

1.1 Комиссия по питанию учащихся создается в общеобразовательной организации (*наименование организации*) (далее по тексту — общеобразовательная организация) для мониторинга удовлетворенности качеством питания среди учащихся и их родителей, повышения качества питания учащихся, своевременного реагирования на запросы детей и родителей, обеспечения выбора и замены блюд меню, популяризации здорового питания среди учащихся и их родителей.

1.2 Положение о комиссии по питанию учащихся разрабатывается на основании типового «Положения о комиссии по питанию учащихся» с дополнениями, внесенными отдельными родителями, а также общественными родительскими объединениями в виде родительских советов, родительских комитетов классов и управляющего совета образовательной организации. Положение утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с управляющим советом.

1.3 Состав комиссии после согласования с управляющим советом утверждается приказом директора образовательной организации сроком на три года, при необходимости актуализируется в начале каждого учебного года.

1.4 В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5 Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами образовательной организации.

2 Цели и задачи комиссии по питанию

Создание оптимальных условий обеспечения учащихся сбалансированным питанием с помощью общественного мониторинга по перечисленным ниже пунктам.

2.1 Информирование учащихся и их родителей об услугах общественного питания путем размещения актуальной информации по оказываемой услуге общественного питания на официальном сайте общеобразовательной организации и информационных стендах на территории общеобразовательной организации с ежедневным обновлением актуального меню текущего дня.

2.2 Обеспечение доступа по ссылкам к полной информации о предоставляемой услуге общественного питания, в том числе со ссылкой на текущий контракт поставки услуги общественного питания, адрес юридического лица или ИП, официальную электронную почту организации — поставщика услуги, актуальные телефоны руководителей организации — поставщика услуги общественного питания в общеобразовательной организации.

2.3 Размещение актуальной информации с указанием телефона и электронной почты, Ф.И.О. представителя образовательной организации, в том числе с указанием часов приема, форм обращения родителей при неудовлетворенности качеством услуги общественного питания.

2.4 Информирование о согласованном ассортиментном перечне буфетной продукции, в том числе сведения о производителях, декларациях о соответствии и результатах лабораторных исследований продукции общественного питания и товаров из ассортиментного перечня буфетной продукции.

2.5 Соответствие меню включает:

- соблюдение технологии приготовления блюд меню;
- соответствие ежедневного меню параметрам утвержденного для общеобразовательной организации циклического меню;
- согласованное для контрактной закупки услуги общественного питания циклическое меню соответствующему перечню блюд и среднесуточному набору пищевой продукции для детей;

- требование замены продуктов и блюд текущего меню в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и санитарными требованиями к суточному набору пищевых продуктов для учащихся различного возраста;
 - проведение мониторинга за соблюдением массы порций для детей в зависимости от возраста в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, изложенными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
 - проведение мониторинга за соблюдением температуры реализуемых горячих жидких блюд и закусок согласно температуре, указанной в технологических картах для этих блюд в меню;
 - проведение мониторинга за несъедаемостью блюд, обеспечение своевременной замены блюд при повышении индекса несъедаемости;
 - организация и проведение опросов родителей и детей по вопросам удовлетворенности блюдами меню, проведение обсуждения результатов анализа удовлетворенности качеством меню на управляющем совете общеобразовательной организации с подготовкой предложений по улучшению качества меню и замене блюд меню.
- 2.6 Проведение мониторинга соблюдения требований к оказанию услуг общественного питания учащимся.
- 2.7 Проведение общественного мониторинга работы бракеражной комиссии. Организация мониторинга поставщиков сырья и полуфабрикатов, выборочная проверка товаросопроводительной документации, проверка поставщиков по реестрам недобросовестных поставщиков (при условии, что ОО оказывает услуги по организации питания самостоятельно). Обеспечение информирования родителей о качестве поставляемой продукции путем размещения товаросопроводительной документации на официальном сайте общеобразовательной организации, а также результатов независимых лабораторных испытаний сырья и готовой кулинарной продукции.
- 2.8 Организация и проведение опросов родителей и учащихся, чтобы установить удовлетворенность качеством услуг общественного питания двукратно: в октябре и марте текущего учебного года, а также при наличии жалоб родителей и детей. Проведение анализа результатов опросов и формирование предложений по улучшению качества питания, устранению нарушений. Подготовка письменных обращений к управляющему совету и директору общеобразовательной организации с результатами опросов и предложений по улучшению качества питания.
- 2.9 Участие в составлении меню для комплексной закупки услуг общественного питания: за счет бюджетных средств (социального питания) и питания за счет средств родителей, ассортиментного перечня буфетной продукции, меню для диетического питания для детей с особенностями развития.
- 2.10 Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.11 Исполнение нормативных правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.12 Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3 Основные направления деятельности комиссии

- Комиссия:
- 3.1 Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2 Осуществляет мониторинг:
- информирования учащихся и их родителей об услугах по организации питания, текущем меню, качестве сырья и готовой кулинарной продукции, удовлетворенности качеством предоставляемых услуг, выполнении предложений по улучшению качества услуг общественного питания;
 - рационального использования платы за питание в предоставляемом меню;
 - организации приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - соблюдения графика работы столовой.
- 3.3 Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.4 Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.5 Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.6 Привлекает родительскую общественность к организации и мониторингу услуг питания учащихся.

4 Организационные принципы работы комиссии

- 4.1 Комиссия по питанию создается приказом директора общеобразовательной организации в начале учебного года, где определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2 В состав комиссии по питанию входят:
- председатель комиссии по питанию;
 - члены комиссии (представители педагогического коллектива, органов школьного самоуправления, родительской общественности).

5 Организация работы комиссии по питанию

5.1 Комиссия по питанию строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего мониторинга, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных в ходе мониторинга недостатков.

5.2 Комиссия по питанию может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативных правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3 Результаты мониторинга (экспертизы) отражаются в акте.

5.4 Плановая работа комиссии по питанию должна осуществляться не реже одного раза в 2 месяца.

5.5 Комиссия по питанию постоянно информирует о своей работе, о результатах мониторинга администрацию школы, педагогов и родителей на заседаниях управляющего совета.

6 Обязанности комиссии по питанию

6.1 Мониторинг посещений столовой учащимися с учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, платного питания, ассортиментного перечня буфетной продукции, диетического питания.

6.2 Мониторинг санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, внешнего вида и опрятности персонала столовой, предоставляющего услуги по организации общественного питания обучающихся, сервировки столов, питьевого режима на территории столовой и в общеобразовательной организации.

6.3 Мониторинг состояния мебели в обеденном зале, наличия в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря, технологии приготовления блюд, массы порций, температуры выдачи блюд и напитков.

6.4 Наблюдение за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5 Проверка своевременного и качественного ремонта технологического и холодильного оборудования пищеблока, работы посудомоечных машин, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6 Мониторинг графика приема пищи учащимися во время перемен, режима работы столовой и буфета.

6.7 Проверка списков учащихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8 Выводы, замечания и предложения комиссии по питанию должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией общеобразовательной организации и ответственными лицами компании, организующей питание.

6.9 Для контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных в ходе предшествующей проверки недостатков комиссия по питанию может назначить повторную проверку.

7 Документация комиссии по питанию

7.1 Комиссия ведет журнал по учету жалоб на качество питания, протоколы общественного мониторинга контингента учащихся, состоящих на бесплатном питании, и детей, питающихся за счет средств родителей, заявок на диетическое питание.

7.2 Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

7.3 Протоколы заседания комиссии и журнал учета жалоб, протоколы общественного мониторинга, учета контингента учащихся, состоящих на бесплатном питании и питающихся за счет родителей, должны храниться у председателя комиссии.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая форма акта мониторинга качества услуг общественного питания родителем/родителями в составе СР/комиссии по питанию с участием родителей

Акт мониторинга
качества услуг общественного питания родителем/родителями
в составе СР/комиссии по питанию с участием родителей

Дата _____ 2023 г.

Нами: _____

Ф.И.О. родителей	Должность

в присутствии представителей ГБОУ СОШ _____,

Ф.И.О.	Должность

(директор, педагог-организатор, ответственный за организацию питания, заведующий производством предприятия питания ООО/ИП, представители родительского комитета ОО)

Проведен мониторинг качества услуг общественного питания.
В ходе проверки установлено:

Объект проверки	Требования	Результат
Соответствие меню (десяти/двенадцатидневное циклическое меню)	Отпускаемые учащимся блюда должны соответствовать опубликованным на сайте ОО циклическому меню и меню текущего дня	
Соблюдение гигиены учащихся перед приемом пищи	Учащиеся должны посещать столовую организованно. Учащимся должны предложить помыть руки сопровождающие их педагоги. Число раковин должно быть достаточным, все раковины должны быть в рабочем состоянии и иметь в наличии сушиатели для рук. Мыло для мытья рук должно быть в достаточном количестве и надлежащего качества	
Число порций блюд	Число порций на одном-двух столах до прихода учащихся в столовую рекомендуется посчитать и зафиксировать	
Сервировка стола	На столах должны быть салфетки, хлебницы. Приборы должны быть на подставке непосредственно на обеденном столе. Салат должен выдаваться порционно. Овощи или фрукты не должны быть в общей посуде. Сливочное масло — на кусочке хлеба и т. п.	
Внешний вид блюд	У блюд не должно быть явных недостатков и дефектов при визуальном осмотре. Например, отварные макароны не должны быть слипшимися, каша не должна содержать комочки, омлет не должен иметь «синий оттенок» и т. д.	

Окончание таблицы

Объект проверки	Требования	Результат
Масса порций либо отдельных компонентов блюд меню	Масса порций, а также отдельных компонентов блюда меню установлена в технологических картах. Взвешивание порций должен производить ответственный за питание со стороны ОО за линией раздачи. По просьбе родителей ответственный за питание проводит фотофиксацию процедуры взвешивания по каждой порции и взвешивание пустых тарелок. Родители не могут быть допущены к контролю за взвешиванием за линией раздачи, за исключением родителей — членов комиссии по питанию, имеющих действующие личные медицинские книжки. Присутствие сотрудника ОО является обязательным. Рекомендуется взвешивать не менее трех котлет, трех порций салата или других блюд. Методика определения среднего веса порции: каждую котлету или порцию салата взвешивают на отдельной чистой тарелке. Например: берут три тарелки с выложенными на них по одной котлете либо тарелки с выложенным на них салатом. Из общего веса трех порций с котлетами вычитают вес трех пустых тарелок. После взвешивания блюда дополняются гарниром и выдаются потребителям в этой же посуде. Средний вес одной порции устанавливается простым суммированием веса всех порций и делением суммы на количество взвешенных порций $\{(A+B+C) : 3\}$. Сравнивают средний вес котлеты с тем весом, который указан в технологической карте	
Температура блюд	Родители могут попросить персонал столовой замерить термометром температуру горячих блюд (напитки, первые и вторые блюда, гарниры), а также произвести фотофиксацию температуры блюд. Температура первых блюд — не ниже 75 °С, вторых блюд — не ниже 65 °С в соответствии с [6]	
Хлеб	Хлеб не должен быть крошащимся, непропеченным, подсушенным, заветренным. Если учащиеся, особенно младшего возраста, не едят хлеб, рекомендуется обратить внимание на этот факт и зафиксировать причину отказа от хлеба	
Гигиена в столовой	Столы в столовой и их покрытие не должны быть выщербленными. На стенах не должно быть плесени, пол должен быть чистым, в столовой не должно быть насекомых. Работники столовой должны быть опрятны, волосы должны быть убраны под головной убор	
Процент несъеденной пищи	Рекомендуется посчитать порции, которые не съедены полностью либо съедены меньше чем наполовину. Рекомендуется зафиксировать процент несъеденных блюд	
Буфетная продукция (согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	«Рекомендуется запросить у оператора питания через директора ОО согласованный ассортиментный перечень буфетной продукции.» Родители вправе участвовать в составлении перечня буфетной продукции. По желанию родителей ОО должна исключить те продукты и изделия, которые, по их мнению, не должны реализовываться в буфете. Для изменений ассортимента буфетной продукции родители составляют заявление на имя директора ОО. Буфетная продукция должна выдаваться в столовой посуде. Если блюда в потребительской упаковке требуют разогрева, упаковка должна быть предварительно снята, а продукция выложена в столовую посуду	

Рекомендуется сформулировать просьбу на имя директора ОО провести дополнительные мероприятия и устранить выявленные нарушения. Можно отметить, что если требования и замечания не будут устранены, родители составят претензию о некачественном предоставлении услуги.

Акт мониторинга рекомендуется подписать у представителя директора ОО, отправить данный документ на почту ОО или зарегистрировать у секретаря ОО.

П р и м е ч а н и е — Если во второй приход комиссии нарушения не будут устранены, рекомендуется составить претензию о неудовлетворительной организации питания для учащихся на территории ОО. В зависимости от выявленных нарушений претензия отправляется в муниципальный отдел (управление, департамент) образования. При отсутствии ответных действий рекомендуется подать жалобу в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека или прокуратуру.

П р и м е ч а н и е — Данный акт мониторинга является примерным, фактически объекты проверки и требования к ним могут различаться.

Приложение В
(рекомендуемое)

Форма акта проверки школьной столовой и пищеблока ОО

в рамках мероприятий общественного мониторинга,
проводимой комиссией по питанию с участием родителей

г. _____

(наименование и номер образовательной организации)

_____ дата _____ время проверки

Нами, (Ф.И.О. должность) _____, в присутствии представителя администрации ОО школы (Ф.И.О.) _____, педагога-организатора, ответственного за организацию питания (Ф.И.О.) _____, и заведующей производством столовой ОО (ИП) (наименование) _____, (Ф.И.О.) _____, проведена проверка школьной столовой и пищеблока.

В ходе проверки было установлено:

Обслуживается столовая сотрудниками ОО (ИП либо сотрудниками в штате школы) под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой с ОО (ИП) (наименование) _____ и ОО (наименование) _____ продлевается.

1 Пищеблок

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

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

1.3 На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4° С хранятся: (описать хранение полуфабрикатов (при наличии) либо мяса, рыбы) от производителя ОО (наименование) _____ в пластиковых пакетах, а также готовая пищевая продукция (масло, сыр). Срок годности для особо скоропортящейся продукции (полуфабрикатов) — _____ суток — не истек. Товарно-транспортные накладные, ветеринарные свидетельства, декларации соответствия на пищевую продукцию — предоставлены.

1.4 На этикетках или маркировочных ярлыках пищевой продукции указан состав, консервантов в перечне ингредиентов нет.

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

1.6 Полуфабрикаты высокой степени готовности (супы и каши) доставляются из ОО или ИП (наименование) _____ в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, перед подачей разогреваются до температуры кипения (для случаев, когда при организации питания в ОО используется такая форма приготовления блюд).

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

1.8 Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой не отмечено.

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

2 Помещение столовой

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

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

2.3 Питание детей на территории школьной столовой организовано: накрыты столы/самостоятельное получение продукции общественного питания детьми на линии раздачи.

2.4 Бесплатные завтраки для детей начальной школы сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником _____ (наименование и номер общеобразовательной организации) г. _____.

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

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

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

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

2.9 На момент осмотра в буфете ассортимент буфетной продукции достаточен.

2.10 Возможен предварительный заказ блюд за счет средств родителей.

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

2.12 В момент проверки в столовой получают обед учащиеся второй смены: первое блюдо — суп, второе — пельмени и салат осенний, компот.

2.13 Проведен подсчет процента несъеденных блюд. (Для этого необходимо подсчитать порции блюд, предварительно накрытых на стол. После приема пищи учесть полностью несъеденные порции и рассчитать процент несъеденных блюд).

2.14 В присутствии персонала столовой проведено контрольное взвешивание порций: три порции блюда (название). Недовес порций не выявлен.

2.15 Санитарное состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора устранены. Моечные кухонной посуды и столовых приборов отдельные, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится ООО, ИП (наименование) _____. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветошь для мытья поверхностей имеется в достаточном количестве (отдельно для обеденных столов детей и для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале не предусмотрено.

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

3 На основании вышеизложенного предлагаем организаторам питания ООО, ИП _____:

3.1 Устранить замечания по организации питьевого режима для детей на территории столовой школы ООО _____. _____.

3.2 Обеспечить наличие в ассортименте буфетной продукции фруктовых салатов, запеченных яблок, салатов из ассортиментного перечня, ранее согласованного с управляющим советом школы и Роспотребнадзором.

3.3 При продаже буфетной продукции, требующей разогрева, отпускать детям буфетную продукцию на тарелках без пленочного покрытия на буфетных изделиях.

3.4 Согласовать с администрацией школы и управляющим советом школы ассортиментный перечень блюд для платного питания учащихся и педагогов школы, приготавливаемых непосредственно в столовой школы из сырья, с возможностью выбора для детей гарниров и первых блюд (не менее двух наименований, по типу шведского стола).

3.5 Предусмотреть заключение трехсторонних договоров (оператор питания — школа—родитель) на оказание услуг питания за счет родительских средств для детей школы в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания», п. 20, с обязательным подтверждением предоплаты заказанных услуг.

4 Администрации школы и педагогам, ответственным за организацию питания, предлагается:

4.1 Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

4.2 Организовать анкетирование родителей и детей школы для согласования возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.

4.3 Согласовать с ООО, ИП _____ форму трехстороннего договора (оператор питания — школа—родитель) для обеспечения защиты прав потребителей, детей и родителей, при наличии предоплаты платного питания для детей школы.

4.4 Проводить регулярный мониторинг за соблюдением ООО, ИП _____ питьевого режима для обучающихся на территории предприятия питания.

4.5 Проверять соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции для максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в трех экземплярах.

Родители, участники проверки:

Ф.И.О. _____

Ф.И.О. _____

Ответственный за организацию питания ОО г. _____ школы № _____

Ф.И.О. _____

Заведующая производством предприятия питания ОО школы № _____

Ф.И.О. _____

Примечание — Настоящая форма акта является примерной, комиссия по питанию самостоятельно определяет, какие пункты должны быть включены в конкретный акт проверки школьной столовой и пищеблока ОО.

Приложение Г
(справочное)**Методика оценки соблюдения технологии приготовления блюд
и кулинарных изделий по визуальным и органолептическим признакам**

- 1 При оценке качества первых блюд следует обращать внимание на следующие характеристики:
- тщательность очистки овощей, форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки;
 - соответствие компонентного состава блюд технологической карте;
 - прозрачность бульонов (бульоны из доброкачественных мясных и рыбных продуктов должны быть прозрачными).
- 2 При оценке качества вторых блюд следует обращать внимание на внешний вид мясных и рыбных изделий:
- форму котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок, омлетов (дефектом будет расплывание, растекание, пережаривание, недожаривание с бледным оплывшим краем);
 - неравномерное окрашивание среза на разломе сформированных изделий (котлет, биточков, ленивых голубцов, сырников, запеканок), наличие комков другого цвета, свидетельствующее о плохом перемешивании компонентов.
- 3 При оценке качества гарниров вторых блюд следует обращать внимание на консистенцию согласно рецептуре, указанной в технологической карте:
- вязкость и рассыпчатость для каш;
 - слипание, переваривание, недоваривание, серый цвет муки для макарон,пельменей, вареников.
- 4 При оценке качества салатов и блюд из свежих овощей, фруктов следует обращать внимание:
- на отсутствие темных пятен, признаков вялости, гнили;
 - качество нарезки: одинаковые по форме и размерам кусочки, отсутствие слипшихся комков, наличие и примерно количество ингредиентов, заявленных в технологической карте;
 - нарезка из свежих фруктов, овощей должна осуществляться непосредственно перед подачей на стол, поверхность ломтиков должна иметь естественный для свежего среза цвет, без затемнения и заветривания;
 - салаты, а также нарезанные фрукты, овощи выдаются порционно, использование общего блюда с нарезанными фруктами, салатами и овощами не допускается.
- 5 При оценке качества хлебобулочных изделий следует обращать внимание:
- на сильно крошащиеся порционные куски;
 - пересушенность;
 - непропеченность;
 - наличие плесени;
 - значительное количество несъеденных порционных кусков хлеба свидетельствует о низком качестве и/или испорченности хлеба.
- 6 При оценке качества напитков следует обращать внимание на цвет, на основании которого делается вывод о количестве компонентов напитка: содержании молока в кофейном напитке из цикория, какао-порошка в какао, заварки в чае.

Методика выставления оценки

Оценка «5 баллов» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями нормативных и технических документов.

Оценка «4 балла» дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения (неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус и т. п.), не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «3 балла» дается блюдам и кулинарным изделиям, если в технологии приготовления пищи были допущены более значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, но пригодные к употреблению (подсыхание поверхности изделия, нарушение формы, наличие жидкости в салатах и т. п.).

Оценка «2 балла» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям со следующими недостатками: посторонние, не свойственные изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий, результаты взвешивания порционных блюд заносят в журнал установленной формы и визируют подписями всех членов комиссии по питанию. Блюда, получившие оценку «2 балла», к выдаче не допускают до устранения выявленных недостатков.

П р и м е ч а н и е — Приведенная методика основана на методах органолептической оценки качества продукции общественного питания, установленных ГОСТ 31986—2012, но адаптирована для применения неспециалистами — родителями.

**Приложение Д
(справочное)**

Заявление-претензия на имя директора ОО

Директору _____

(Ф.И.О., наименование школы)

от родителя _____

(Ф.И.О. полностью, адрес)

Телефон _____

Электронная почта _____

Заявление-претензия
на качество питания в общеобразовательном учреждении,
в школе № _____

Я, родитель (мать, отец, законный представитель), (Ф.И.О.), учащегося (Ф.И.), класса _____, в связи с неоднократными жалобами моего ребенка на питание в школьной столовой, а именно на (указываем наиболее частые жалобы учащихся):

- выдачу горячих блюд меню и напитков в остывшем виде;
- непривлекательный внешний вид блюд меню: комки, переваренное, подгоревшее или серое, синее (можно со слов ребенка, так как администрация школы обязана проверить любые претензии по качеству выдаваемых учащимся блюд меню);

- отсутствие вкуса, слишком сладкий вкус, неприятные и посторонние привкус и запах;

(можно добавить свои жалобы как на отдельные блюда, так и на систему организации питания: очереди в столовой, и ребенок не успевает поесть, неработающие раковины для мытья рук, отсутствие накрытых заранее столов для младших школьников, тарелки со сколами, жирные приборы, отсутствие хлебниц и салфеток на столах, отсутствие информации по меню школьного питания и сведений об организаторе питания на сайте школы и перед входом в столовую),

а также в связи с жалобами на ухудшение самочувствия ребенка после приема пищи в школьной столовой прошу Вас:

- принять к сведению указанные в заявлении претензии на возможные нарушения в организации общественного питания на территории школьной столовой и устранить их, о чем сообщить мне в установленные законом № 59-ФЗ сроки;

- разрешить мне присоединиться к ежемесячным проверкам школьной столовой в составе общественной комиссии по питанию, а также доступ к актам проверки школьной столовой общественной комиссией по питанию *(этот пункт указываем, если родители готовы участвовать в общественном мониторинге качества питания детей на регулярной основе)*;

- при отсутствии в школе общественной комиссии по питанию прошу дать мне возможность лично присутствовать и наблюдать за организацией общественного питания во время приема пищи моим ребенком с возможностью дегустации школьных блюд из его тарелки. Прошу заранее согласовать со мной дату посещения школьной столовой, а также дать мне возможность ознакомиться с технологическими картами на блюда меню и сертификатами, подтверждающими соответствие качества школьного питания, в частности на молоко, сливочное масло и творог.

(Если в школе имеется общественная комиссия по питанию, то вы имеете право не только прийти с комиссией и присоединиться к проверке, но и просить о личном визите в школьную столовую и дегустации пищи из тарелки вашего ребенка. Заявление от родителя нужно направить на официальную электронную почту образовательной организации или отнести лично и зарегистрировать в приемной руководителя образовательной организации.

Право на беспрепятственное посещение школы (столовой — условий образования) и ознакомление родителей с документами регламентируется Уставом школы и/или специальным положением, это право родителя поддерживается ст. 44 ФЗ № 273 «Об образовании в РФ». Во время сезонного всплеска инфекций в школе возможны карантинные ограничения на доступ родителей в школьную столовую.

Требования к предприятиям общественного питания, в том числе предприятиям школьного питания, регламентируются ГОСТ Р 30389—2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного пита-

ния. Классификация и общие требования» пунктами 5.9; 5.15; 5.16; 5.18. Согласно этим требованиям должны быть представлены в открытом доступе (на сайте) телефоны и Ф.И.О. руководителей аутсорсинговых организаций, их электронная почта для обращений, юридический адрес. Сведения о квалификации и количественном составе сотрудников пищеблока, перечень предоставляемых услуг, актуальное меню — циклическое, ежедневное меню-раскладка с выходом блюд в граммах, ассортиментный перечень буфетной продукции с ценами на блюда и продукты, технологические карты на блюда меню. Требования по защите прав потребителей о необходимости раскрывать информацию о предоставляемой услуге распространяются на несовершеннолетних детей и их законных представителей — родителей и содержатся в ФЗ № 1—2003 «О защите прав потребителей», ст. 9 и 10.)

Напоминаю, что требование по организации бесплатного горячего питания детей первого — четвертого классов на территории школы не менее одного раза в день содержится в статье 37, п. 1. ФЗ № 273 «Об образовании в РФ», как и основная ответственность за качество питания в школе, возлагаемая на директора школы, согласно п. 1 ст. 37 ФЗ «Об образовании в РФ».

Нарушение установленного законодательством РФ порядка рассмотрения обращений граждан, содержащегося в ФЗ № 59 «О порядке рассмотрения обращений граждан РФ», предусматривает административное наказание по КоАП РФ, ст. 5.59. При отсутствии должной реакции на предполагаемые нарушения в организации питания моего ребенка я вынужден(а) обратиться в органы прокуратуры и Роспотребнадзора для устранения выявленных нарушений.

Число, месяц, год

С уважением,
Ф.И.О., подпись _____

Прошу направить мне ответ в письменной форме по указанным в обращении адресам.

**Приложение Е
(справочное)**

Заявление-претензия к меню ОО

Директору государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения города

№ _____ Адрес: _____

Ф.И.О. директора

От _____
(Ф.И.О. родителя, если фамилия не совпадает, Ф.И.О. ребенка)

Адрес: _____

Телефон : _____

Электронная почта: _____

Заявление-претензия

Уважаемый (Ф.И.О. директора школы)!

Выражаю Вам претензию в связи с неудовлетворительным качеством питания моего ребенка в Вашей образовательной организации.

С (число, месяц) 2022 года **по настоящее время** на горячие завтраки в образовательной организации моему ребенку дают одни и те же продукты, не заботясь об их пищевом сочетании и достаточности белков, жиров и углеводов, микроэлементов и витаминов, необходимых для восполнения жизненных потребностей. В связи с этим мой ребенок приходит домой голодным и усталым, жалуется на однообразную еду. Так, в меню от (число, месяц) года на горячий завтрак учащимся давали консервированный зеленый горошек с омлетом, а на следующий день — запеканку с макаронами и зеленым горошком (ваши примеры повторяющихся компонентов блюд, однообразия). В последующие дни на горячие завтраки два дня подряд давали молочную пшеничную кашу (дополнить вашими примерами, характеризующими однообразие еды).

Также вместе с однообразным ежедневным рационом питания учащихся первых — четвертых классов в школьном меню горячих завтраков отсутствуют: кисломолочные продукты, творог, сливочное масло, рыба и мясо (перечислить те продукты, которые вы не увидели в течение пяти дней в меню детей, это меню обязаны вывешивать на стенде возле столовой или, по требованию родителей, при входе в школу), которые являются жизненно важными продуктами детского питания.

В связи с тем, что на официальном сайте школы отсутствует экспертное заключение ФБУЗ «Центр Гигиены и Эпидемиологии» о соответствии меню санитарно-эпидемиологическим требованиям, у меня имеются основания не доверять качеству школьного питания для моего ребенка. На основании вышеизложенного прошу Вас:

- привести в соответствие с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» меню горячих завтраков (обедов) для моего ребенка в вашей образовательной организации;

- согласовать с родителями сбалансированное меню из таких чередующихся продуктов, как творог, сливочное масло и сыр, а также свежие овощи, мясо и рыба, в соответствии со среднесуточными наборами пищевой продукции для организации питания детей семи — одиннадцати лет (приложение 7, СанПиН 2.3./2.4.3590-20), а также с принципами здорового питания (№ 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 2.1).

О принятых Вами управленческих решениях по улучшению качества питания моего ребенка в Вашей образовательной организации прошу сообщить мне лично по указанному в обращении электронному адресу и на мою почту. При отсутствии ответа в установленные законом № 59-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан в РФ» сроки буду вынужден(а) обжаловать Ваши действия в прокуратуре и Роспотребнадзоре.

Число, месяц, год

Ф.И.О. _____ Подпись заявителя

Библиография

- [1] Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- [2] Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- [3] Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- [4] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- [5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков
- [6] МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)
- [7] Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- [8] Федеральный закон от 2 мая 2006 г. № 59-ФЗ «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации»
- [9] СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней

УДК 006.86;006.354

ОКС 19.020
03.120

Ключевые слова: родительский мониторинг качества питания учащихся, общеобразовательные организации, комиссия по питанию

Редактор *Е.Ю. Митрофанова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 27.10.2023. Подписано в печать 07.11.2023. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,77.

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