



Красноярский
информационно-
методический центр

**РЕГЛАМЕНТ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ
ЦЕНТРА ПО ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОМУ
СОПРОВОЖДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МОУ
И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

РЕЗУЛЬТАТЫ МОНИТОРИНГОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Смолина Евгения Юрьевна,
заместитель руководителя - заведующий структурным подразделением
«Центр по сопровождению питания в МОУ» МКУ КИМЦ

ЗАДАЧИ МОНИТОРИНГОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

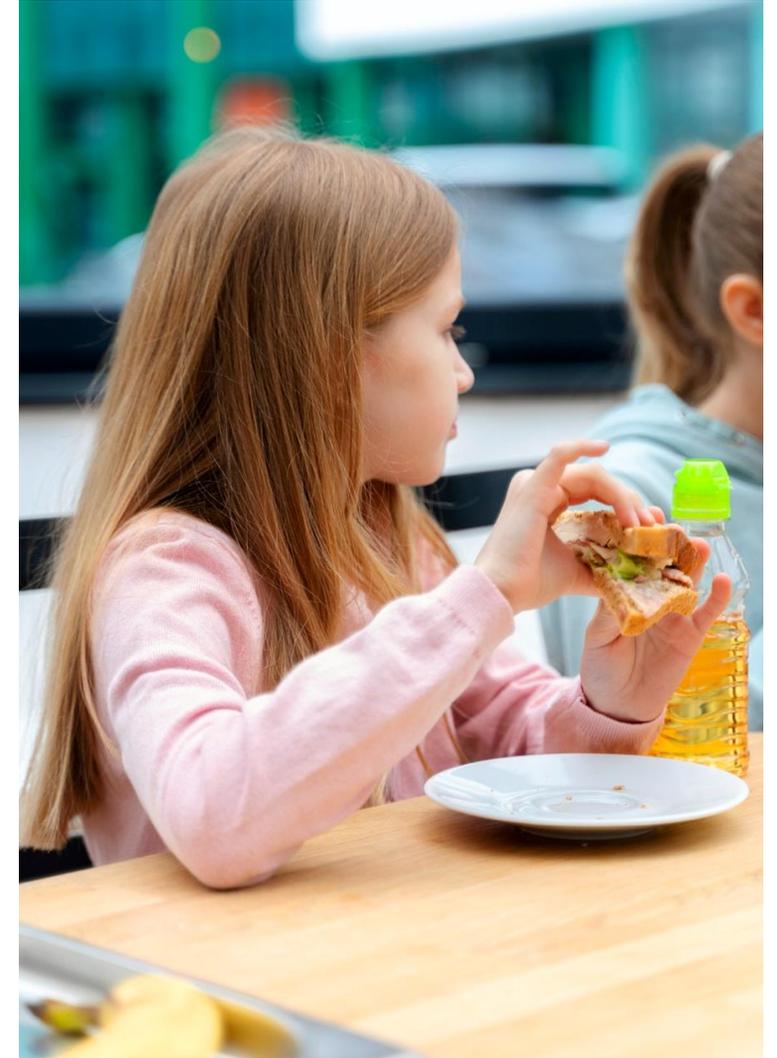
Система аутсорсинга

мониторинг включает мероприятия по оценке исполнения условий договоров/контрактов, заключенных в целях организации питания с операторами питания

Самостоятельная система

мониторинг включает оценку реализации мероприятий, предусмотренных Концепцией организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска

Приказ МКУ КИМЦ от 03.09.2025 № 128 «Об утверждении Регламента взаимодействия по вопросам мониторинга организации питания обучающихся»





МЕРОПРИЯТИЯ, УСТАНОВЛЕННЫЕ КОНЦЕПЦИЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Соответствие рационов питания установленным требованиям

- Контроль нормативных документов, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать, а также соответствие фактического потребления основных пищевых веществ и продуктов установленным нормам при организации питания

Соответствие рационов питания установленным требованиям

- Контроль нормативных документов, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать, а также соответствие фактического потребления основных пищевых веществ и продуктов установленным нормам при организации питания

Мероприятия по охране здоровья обучающихся

- Соблюдение требований качества и безопасности пищевых продуктов, изготавливаемых блюд
- организация производственного контроля
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовых блюд

Технологический аудит

- Устройство и оборудование помещений пищеблоков образовательных организаций в зависимости от типа организации питания в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20

Соблюдение установленных требований к результатам работ и услуг

- Соответствие режима организация питания режиму пребывания обучающихся в образовательной организации
- Обеспечение стоимости питания в соответствии с ценой суточного рациона на одного обучающегося
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности



Функции Центра по сопровождению питания

- **Мониторинг по графику**
- **Разработка графика** проведения мониторинга на каждую четверть в рамках одного учебного года
- **Направление письма-уведомления** в адрес образовательного учреждения **за день** перед посещением
- **Мониторинг** организации горячего питания вне графика **по основаниям:**
 - запросов руководителей образовательных учреждений
 - приказов и письменных распоряжений главного управления образования администрации города
 - вследствие поступивших сообщений о чрезвычайной ситуации по острым кишечным инфекциям и пищевой токсикоинфекции
 - для подтверждения/опровержения информации, поступившей на телефон «горячей линии»
- **Визуальный осмотр** помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, тары, **прослеживание** технологических процессов приготовления и раздачи блюд, сбора пищевых отходов, хранения пищевой продукции, производственной санитарии, а также **рассмотрение** документации, имеющей отношение к обеспечению качественного и здорового питания
- **Фото и/или видеофиксация** выявленных нарушений в ходе проведения мониторинга
- **Консультативная помощь и рекомендации** работникам пищеблока по вопросам соблюдения условий заключенного договора и/или действующему законодательству РФ



Функции общеобразовательных учреждений

- **Формируют и утверждают** приказом по образовательному учреждению постоянно действующую **комиссию** согласно п. 2.2 Регламента*
- **Не препятствуют** специалистам Центра по сопровождению питания по осуществлению их полномочий по проведению мониторинга
- **Формируют запросы** на посещение сотрудниками «Центра по сопровождению питания» пищеблоков с целью осуществления консультирования
- **Привлекают работников** пищеблока к проведению мониторинга организации горячего питания обучающихся в том случае, когда не представляется возможным сотрудникам «Центра по сопровождению питания» выяснить отдельные вопросы без их участия

* Приказ МКУ КИМЦ от 03.09.2025 № 128 «Об утверждении Регламента взаимодействия по вопросам мониторинга организации питания обучающихся»

СООТВЕТСТВИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ УСТАНОВЛЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ

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



СОДЕРЖАНИЕ МОНИТОРИНГА ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

АНАЛИЗ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

АНАЛИЗ СОБЛЮДЕНИЯ УСТАНОВЛЕННЫХ ТРЕБОВАНИЙ К РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТ И УСЛУГ

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

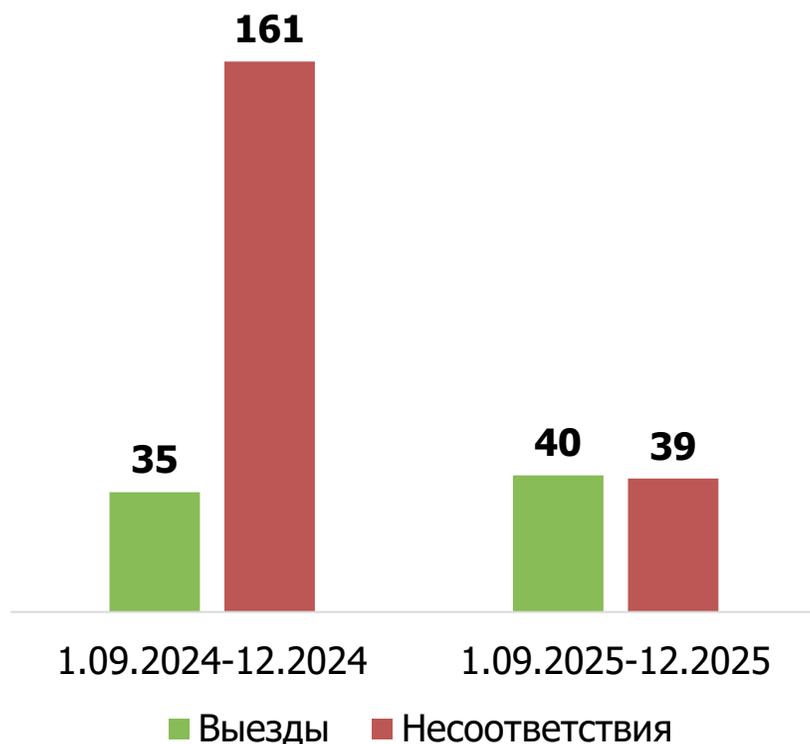
ТЕХНИЧЕСКИЙ АУДИТ

Мониторинг состояния технологического и производственного оборудования производственных помещений столовых:

- склады для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, товаров материально-технического обеспечения
- овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей
- холодный, мясо-рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха
- помещения для обработки яиц и нарезки хлеба
- моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары
- производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной
- раздаточная зона
- комната приема пищи



Количество выездных мероприятий в ОУ с самостоятельной системой



Часто встречающиеся несоответствия 2024 г.

- отсутствие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
- отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции
- отсутствие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка
- отсутствие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места
- нарушение санитарного состояния и целостности упаковки
- наличие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям
- не соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке

Часто встречающиеся несоответствия 2025 г.

- отсутствие оборудованного места для приема пищи обучающимися, принесенной из дома
- не соблюдение надлежащего санитарного состояния помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары
- не соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке

Количество выездных мероприятий в ОУ с операторами питания

01.09.2024-12.2024



01.09.2025-12.2025



■ Несоответствия

■ Выезды

Часто встречающиеся несоответствия 2024 г.

- отсутствие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания
- отсутствие в столовой оборудованного места для приема пищи, принесенной из дом
- отсутствие на пищеблоке необходимого количество столовой посуды, столовых приборов и тд.
- отсутствие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
- не соответствие фактического веса порции, весу порции, указанному в цикличном меню
- отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции
- отсутствие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места
- отсутствие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям
- не соблюдение условий хранения, согласно информации на маркировке
- наличие хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей
- отсутствие личных медицинских книжек всех сотрудников пищеблока с актуальными результатами медицинского осмотра
- отсутствие полного комплекта специальной одежды единого образца для каждого работника
- не правильное ношение работниками пищеблока только чистой в надлежащем состоянии
- отсутствие предметов личной гигиены для работников пищеблока
- не надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды
- отсутствие на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП
- отсутствие для хранения пищевой продукции оборудования с соответствующей маркировкой

Часто встречающиеся несоответствия 2025 г.

- не обеспечение укомплектованности пищеблока штатом работников
- не соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке
- не обеспечение условий хранения пищевой продукции согласно информации на маркировке
- отсутствие полного комплекта специальной одежды единого образца для каждого работника
- не обеспечение надлежащего санитарного состояния помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары

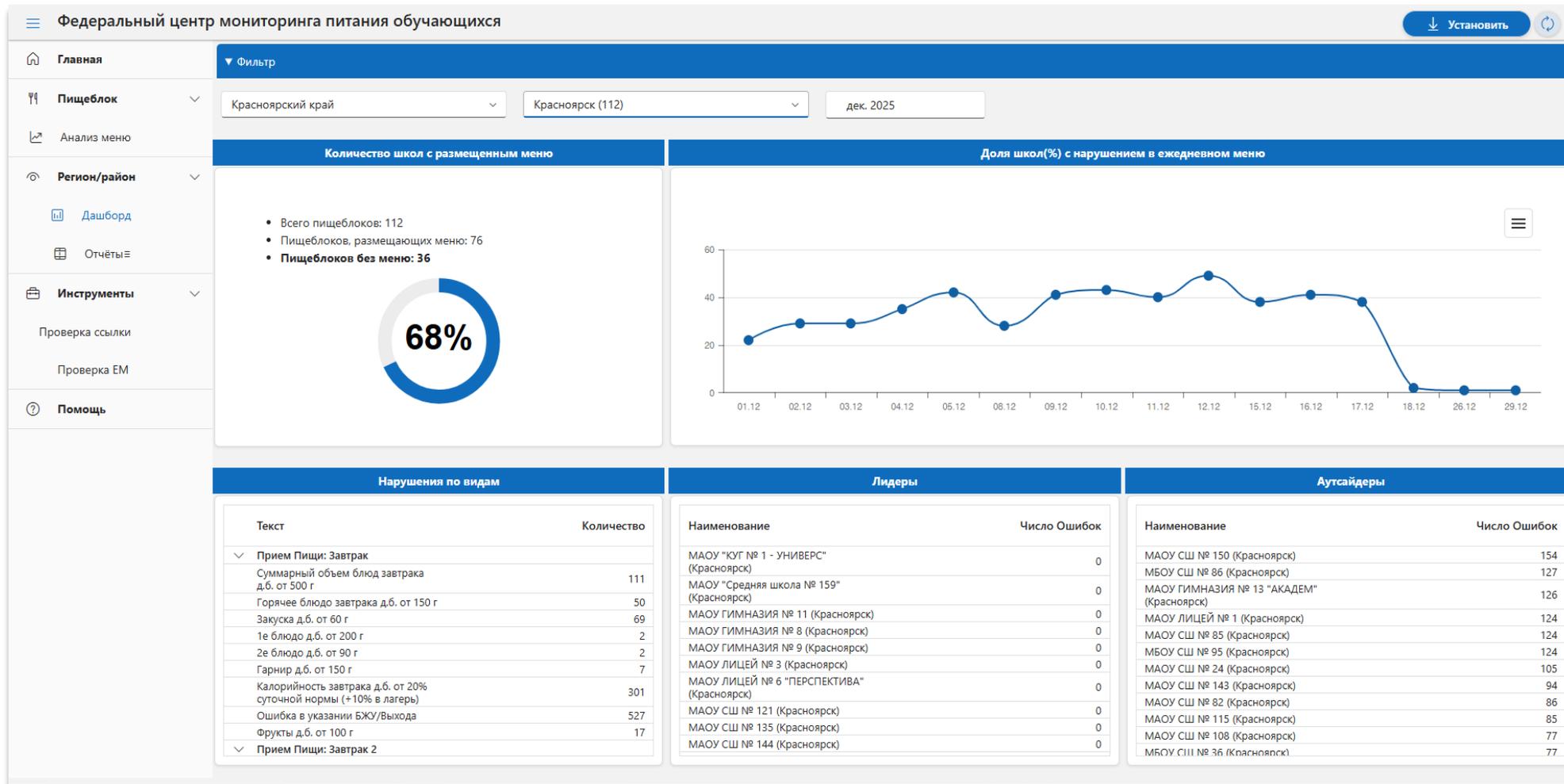
РЕЗУЛЬТАТЫ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ ЗА ПЕРИОД 01.09.2025 по 30.12.2025

Район города	Оператор питания	Сумма претензий, руб.	Количество претензий
Октябрьский	ООО «КрасПит»	31000	8
	ООО «Рич»	20000	3
Свердловский	ООО «КрасПит»	12000	4
	ООО «Рич»	115000	16
Советский	ООО «КрасПит»	10000	7
Железнодорожный, Центральный	ООО «Рич»	15000	3
Кировский	ООО «Рич»	51000	4
Ленинский	ООО «Кулинар»	11000	3
	ООО «Рич»	84100	8
Итого:		349100	56

Оператор питания	Сумма претензий, руб.	Количество претензий
ООО «Рич»	285100	34
ООО «КрасПит»	53000	19
ООО «Кулинар»	11000	3

Циклограмма мониторинговых мероприятий по организации питания обучающихся на 2026 год

Вид мониторинга, проводимого «Центром по сопровождению питания» (СП ЦОМ СОП)	Периодичность проведения мониторинга	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	
		Число, на которое общеобразовательные учреждения обеспечивают проведение/размещают/обновляют/предоставляют сведения в рамках проводимого мониторинга												
Фудмониторинг	каждую неделю	Ежедневное меню заполняется посредством загрузки файлов мониторинга в папку /food на платформе ЕСХД «Мониторинг питания» не позднее следующего дня, на дату которого размещается меню (каждый день)												
Мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания	каждый месяц	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	до 25 числа	
Мониторинг исполнения условий договора операторами питания (проведение претензионной работы)	каждый месяц	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	до 30 числа	
Мониторинг сайтов по размещению информации в подразделе «Организация питания в образовательной организации»	в течение квартала	Актуализация информации по организации питания обучающихся на сайте общеобразовательного учреждения по мере ее обновления												
Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся	последний месяц квартала	до 23 числа			до 23 числа			до 23 числа			до 23 числа			
Мониторинг организации питания в ОУ, проводимый МОКК	последний месяц квартала	до 25 числа			до 25 числа			до 25 числа			до 25 числа			



Центр по организационно-методическому сопровождению организации питания в муниципальных образовательных учреждениях

ДОКУМЕНТЫ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ МОНИТОРИНГ ТЕЛЕФОН "ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ" НОВОСТИ

Опрос об удовлетворенности качеством питания в школьных столовых

Главное управление образования администрации города Красноярска проводит опрос по удовлетворенности родителей и обучающихся школьным питанием.

Опрос проводится с целью постоянного совершенствования обслуживания, улучшения ассортимента блюд и соответствия требованиям безопасности пищевых продуктов.

[Опрос для родителей «Удовлетворенность качеством школьного питания и участие родителей в системе контроля школьного питания обучающихся 1-11 классов города Красноярска»](#)

[Опрос для учащихся «Удовлетворенность качеством школьного питания обучающихся 1-11 классов города Красноярска»](#)



ССЫЛКА ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ОПРОСА
ОБ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

<https://cop.kimc.ms/ankety/udovletvorenost-kachestvom-shkolnogo-pitaniya/>

МОНИТОРИНГ ИСПОЛНЕНИЯ УСЛОВИЙ ДОГОВОРА ОПЕРАТОРАМИ ПИТАНИЯ (ПРОВЕДЕНИЕ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ)



ССЫЛКА ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ
ИНФОРМАЦИИ О ПРОВЕДЕННОЙ
ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЕ

<https://cop.kimc.ms/ankety/monitoring-ispolneniya-usloviy-dogovora/>



Центр по организационно-методическому сопровождению организации питания в муниципальных образовательных учреждениях

ДОКУМЕНТЫ МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ МОНИТОРИНГ ТЕЛЕФОН "ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ"

Удовлетворенность
качеством
школьного
питания

Сбор сведений
об охвате
горячим
питанием

Мониторинг
исполнения
условий
договора

Мониторинг
питания МОКК

Мониторинг исполнения условий договора

[Сбор информации по претензионной работе](#)

[Исполнение договоров питания операторами. ОУ](#)

[Шаблон презентации](#)

Центр по организационно-методическому сопровождению организации питания в муниципальных образовательных учреждениях

[ДОКУМЕНТЫ](#) [МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ](#) [МОНИТОРИНГ](#) [ТЕЛЕФОН "ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ"](#) [НОВОСТИ](#)

Сбор сведений об охвате горячим питанием

[[фильтр выключен](#)] [[Показать/скрыть фильтр](#)]

[Заполнить форму](#) >>

[Скачать XLS](#)

Количество обучающихся в образовательных учреждениях	Охват горячим питанием			Охват другими формами питания
	Всего	из них:		
		завтраками	обедами	

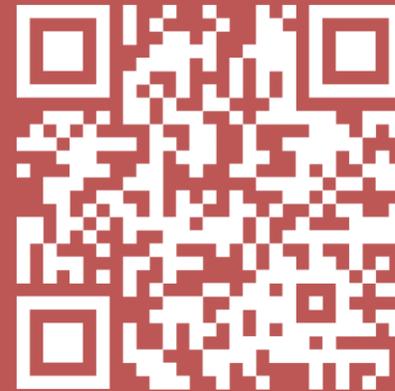
Всего: 0





МКУ КИМЦ

<https://kimc.ms/>



Центр по сопровождению
питания в МОУ

<https://cop.kimc.ms/>