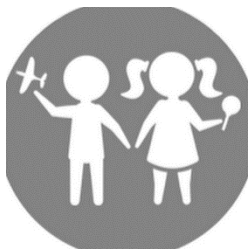




Экспертиза продуктов питания, поступающих в образовательные организации города Новосибирска



Ракаева Анна Алексеевна,
начальник отдела контроля организации питания
департамента образования мэрии города Новосибирска
тел. 3638429



МУНИЦИПАЛЬНАЯ
СИСТЕМА
ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА
НОВОСИБИРСКА
2020-2025 г.г.

2020-2024 годы
организаций

2025 год - **475**
организаций

общеобразовательных – **210**

дошкольных – **219**

дополнительного
образования – **41**

прочих – **5**

293 926 обучающихся

обучающихся – **219 185**

СОШ

воспитанник – **74 741**

ов ДОУ

Всего

477

476

477

504

507

■ общеобразовательные, в том числе
■ дошкольные
■ учреждения дополнительного
образования
■ прочие



Структура организации питания в ОО



84 ОУ организация питания через
муниципальные комбинаты питания



59 ОУ

КП Калининского района



25 ОУ

КП Ленинского района



78 ОУ по аутсорсингу

в т.ч. через ШБС МАОУ ОЦ «Гимназия № 6» - **3** ОУ



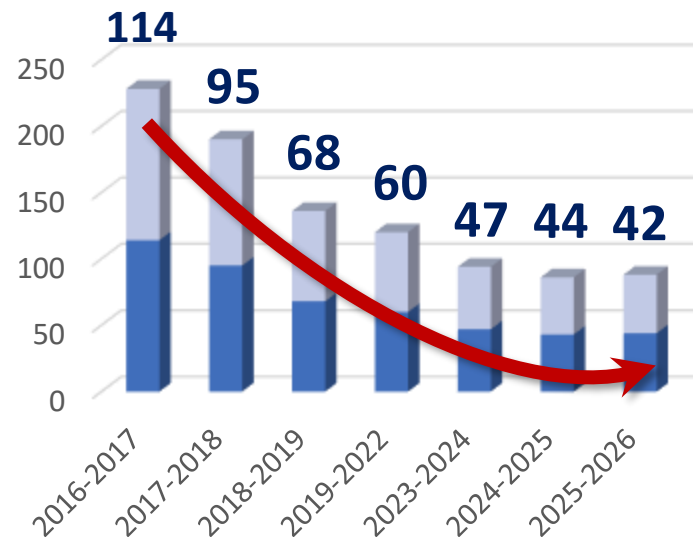
219 ДОУ - самостоятельно

7 ЗОЛ - самостоятельно



42 ОУ самостоятельная
организация питания

Самостоятельная организация питания





Программа производственного контроля

п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания с момента образования организации.

Статья 10. глава 3 ТРТС 021 «О безопасности пищевой продукции»

(с 1 июля 2013 года)

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах **ХАССП**:

- *определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*
- *проведение **контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля***



II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции: HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) - <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

<3> Пункт 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsoz.ru, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья на предприятии общественного питания не принимаются.

<4> Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2009 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых товаров", статья 5, часть 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsoz.ru>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям <5>. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности



Приказ департамента образования мэрии города Новосибирска от 12.08.2025 № 0773 - од

«Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска, в 2025/2026 учебном году»

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

п. 1.5. Обеспечить:

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

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



МЭРИЯ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

От 12.08.2025

№ 0773-од

Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска в 2025/2026 учебном году

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

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

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

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

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

1.3.1. Организовать бесплатное горячее питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования. Направлять экономно средств субсидии, выделяемой на организацию бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в организациях, на обеспечение сбалансированности (повышение



Письмо департамента образования мэрии города

Новосибирска от 05.08.2025 № 14/15/10574

«О производственном контроле»

Район	№ п/п	Наименование муниципального учреждения	Наличие программы	Дата утверждения	Номер приказа	С кем заключен договор (название аккредитованной испытательной лаборатории)	Дата и номер договора на проведение лабораторных исследований
1	2	3	4	5	6	7	8
6	1	МБОУ СОШ № 7	есть	01.09.2022г	346/6-од	ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»	№1 от 02.09.2024
7	2	МБОУ СОШ № 18	есть	11.01.2023	№01	ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»	№ 860/23 от 24.02.2025
8	3	МБОУ СОШ № 36	есть	28.12.2024	№396 от 28.12.2024	ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»	№ 43 от 13.01.2025
9	4	МАОУ СОШ № 57	есть	28.12.2024	№396 от 28.12.2024	ФБУ "Новосибирский ЦСМ"	№ 43 от 13.01.2025
10	5	МБОУ СОШ № 59	есть	09.01.2025	№10 от 09.01.2025	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области», ГПБОУ "Новосибирский химико-технологический колледж"	№ 203 от 21.01.2025
11	6	МБОУ СОШ № 71	есть	09.01.2025	№ 1	ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»	1419/23 от 24.03.2025
12	7	МАОУ ЦО № 82 «Развитие»	есть	12.01.2023	№8/1	Новосибирский ЦСМ	№ 1967 от 24.04.24
13	8	МБОУ СОШ № 87	есть	09.01.2025	№10 от 09.01.2025	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области», ГПБОУ "Новосибирский химико-технологический колледж"	№453 от 05.02.2025
14	9	МБОУ СОШ № 96 с углубленным изучением английского языка	есть	09.01.2025	№ 1	ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»	1419/23 от 24.03.2025
15	10	МБОУ СОШ № 111	есть	10.01.2023	№10 от 09.01.2023	ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»	№ 3430/23 от 23.06.2025
16	11	МБОУ Лицей № 113	есть	09.01.2025	№10 от 09.01.2025	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области», ГПБОУ "Новосибирский химико-технологический колледж"	№453 от 05.02.2025
17	12	МБОУ СОШ № 153	есть	09.01.2025	№ 1	ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области	1419/23 от 24.03.2025
18	13	МБОУ СОШ № 169	есть	09.01.2025	№ 1	ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области	1419/23 от 24.03.2025
19	14	МБОУ СОШ № 177	есть	09.01.2025	№ 1	ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области	1419/23 от 24.03.2025
20	15	МБОУ СОШ № 178	есть	28.12.2024	№396 от 28.12.2024	ФБУ "Новосибирский ЦСМ"	№43 от 13.01.2025
						ФБУЗ ЦГиЭ №25 ФМБА России	



МЭРИЯ

города Новосибирска
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
УПРАВЛЕНИЕ РЕСУРСНОГО
СОПРОВОЖДЕНИЯ УЧРЕЖДЕНИЙ
В СФЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ
Красный проспект, 34
г. Новосибирск, 630099

тел. (383) 227-45-00, факс (383) 227-45-21
e-mail: mo@admnsk.ru

от 05.08.2025 № 14/15/10574

На № _____ от _____

О производственном контроле

Начальникам отделов образования
районов (городского округа) управле-
ния общего и дополнительного
образования мэрии города Новоси-
бирска

Руководителям образовательных ор-
ганизаций города Новосибирска

Руководителям комбинатов питания
города Новосибирска

Директору МАУ ДПО «НИСО»
Плетневой Е. Ю.

(для рассылки)

etida@edu54.ru



Уважаемые руководители!

В соответствии с п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 предприятия обществен-
ного питания должны проводить производственный контроль, основанный на
принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая орга-
низационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания),
установленными предприятием общественного питания с момента образования
организации.

Информируем Вас о том, что анализ от 01.08.2025 показал об отсутствии
заключенных договоров на проведение лабораторных исследований в рамках про-
изводственного контроля и выполненных лабораторных исследований в 2025
году, (внесенных по ссылке: <https://disk.yandex.ru/tn-vPPhBr2UDyg>), в 318
учреждениях (СОШ-110, ДОУ-207). Список учреждений прилагается.

Напоминаю Вам, что отсутствие протоколов лабораторных исследований и
программы производственного контроля является административным правонару-
шением по ст. 6.3 КоАП РФ, за которое взымается штраф в размере: От 500 до
1000 рублей для должностных лиц. От 10 000 до 20 000 рублей на юридических
лиц или приостановление деятельности на срок до 90 суток для юридических лиц.

Обращаем ваше внимание, что в образовательных организациях, реализую-
щих программу дошкольного образования, при заключении договоров на
проведение лабораторных исследований, согласно п. 2.1 приказа департамента
образования мэрии города Новосибирска от 16.05.2023 № 0583-од «О внесении
изменений в Порядок расходования средств от платы за присмотр и уход за деть-
ми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в



Изучение деятельности ОО отделом контроля организации питания департамента образования

2021 – 164 ОО

2022 – 177 ОО

2023 - 223 ОО

2024 - 343 ОО

2025 - 325 ОО

Приложение 3*
к приказу начальника
департамента образования
и науки города Новосибирска
от 12.08.2025 № 0773-од

АКТ
изучения деятельности обучающей организации, *
находящейся в департаменте образования
и науки города Новосибирска

г. Новосибирск _____ 2025 г.

район _____

Комиссия в составе:

Начиславшие: *

Одн. документа с указанием результатов (номер, дата) *

Выявлены следующие *

№	Получены ли необходимые документы, подтверждающие деятельность образовательных учреждений по организации питания?	Отсутствуют или отсутствуют?	Примечания
1.0	Описание питания (сбалансированность) – документ *	☐	☐
1.1	Договор аренды с оператором питания от _____ № _____	☐	☐
1.1.1	Договор аренды с оператором питания от _____ № _____	☐	☐
1.1.2	Договор аренды с оператором питания от _____ № _____	☐	☐
1.1.3	Договор аренды с оператором питания от _____ № _____	☐	☐
1.1.4	Договор аренды с оператором питания от _____ № _____	☐	☐
1.1.5	Договор аренды с оператором питания от _____ № _____	☐	☐
1.2	Количество обучающихся в ОУ (количество групп) *	☐	☐

18.	Программа производственного контроля, договор с лабораторией на лоб. исследования, акты отбора проб от		
19.	Питательный режим		
20.	Просветительско-профилактическая работа по формированию навыков рационального питания		
21.	Родительский контроль, приказ, периодичность (сайт, сайт: НИИ гигиены Роспотребнадзора); актуализация данных в «Глобл»		

Другие замечания, предложения





Организации, проводившие экспертизу продуктов питания

Год	Кол-во контрактов	Исследовательские лаборатории (организации):
2018	7	ФГБУ ЦНМВЛ Ассоциация «СФЦОП», ФГБОУВО «НГАУ», ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
2019	8	Ассоциация «СФЦОП», ФГБОУВО «НГАУ»
2020	6	Ассоциация «СФЦОП», АО «УК «Биотехнопарк»
2021	5	Ассоциация «СФЦОП», ФГБУ ЦНМВЛ
2022	5	Ассоциация «СФЦОП», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
2023	5	Ассоциация «СФЦОП»
2024	5	Ассоциация «СФЦОП», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области»
2025	4	Ассоциация «СФЦОП», ФБУ «Новосибирский ЦСМ»



Выявленные несоответствия продуктов питания

Исследуемая продукция	2025	2024	2023	2022	2021	2020	2019	2018
Молочная продукция	1,2 %	5,1 %	6,2 %	4,4%	4%	4,2%	10,5%	8,8%
Мясо птицы	2 %	2 %	1,9 %	3,4%	1,3%	1,1%	9,2%	8%
Мясо говядины	2,3 %	2,3 %	2,2 %	2,7%	5%	7,5%	9,4%	14,3%
Рыба мороженая и филе рыбы	-	соответствует	1 %	соответствует	соответствует	0,7%	соответствует	-
Крупы	-	-	-	-	-	соответствует	-	-
Колбасные изделия	-	-	-	-	-	соответствует	соответствует	1,5%
Соки	-	-	-	-	-	-	-	соответствует
Исследовано показателей:	386	677	638	673	1099	1635	1696	1730
Выявлено несоответствие:	1.8%	4,9%	3,8 %	3,6%	3,4%	2,7%	8,7%	8,9%



В 2025 году проводятся исследования:

- молока и молочных продуктов по физико-химическим показателям и идентификации жировой фазы (жирнокислотный состав, стерины);
- молока и молочных продуктов (масла сливочного и сыра) по физико-химическим показателям и идентификации жировой фазы (жирнокислотный состав, стерины);
- мяса говядины по физико–химическим показателям и показателям микробиологической безопасности;
- мяса птицы по физико–химическим показателям и показателям микробиологической безопасности.



Ответственный специалист
Бруева Л. В. - 363-84-28

**ПРОВОДЯТСЯ ИССЛЕДОВАНИЯ: МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ
ПРОДУКЦИИ, МЯСА ПТИЦЫ, МЯСА ГОВЯДИНЫ, РЫБЫ**



ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ, ПОСТАВЛЯЕМОГО В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ

	2022	2023	2024	2025
Заключено МК	5	5	5	4
Количество ОО, в которых проведены экспертизы	57	41	61	74
Исследовано показателей	673	638	677	386
Выявлено несоответствий, %	3,6	3,8	4,9	1,8
Направлено обращений в Роспотребнадзор, Россельхознадзор	5	5	7	7
Количество продуктов с несоответствующими показателями	24	24	33	9

Административные взыскания за нарушение ТРТС

- **ИП Кошельченко В. Ю.**

ст.14.46.2 КоАП РФ **5 000** руб.

- **ООО «Престиж»**

ст.14.46.2 КоАП РФ **20 000** руб.

-**ООО «СИБТОРГ»:**

ч.1 ст 14.43 КоАП **120 000** руб.,

ч.3. ст.10.8 КоАП РФ **20 000** руб.,

изъято и направлено на утилизацию мяса 1126, 85 кг



В департаменте
образования работает
«горячая линия» по
вопросам питания
обучающихся
телефон: 363-84-29
363-84-31

