

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

28.07.2021

№ 1469

г. Вологда

Об утверждении Методических рекомендаций
«Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению
горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных
и муниципальных образовательных организаций
Вологодской области»

В целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Вологодской области, во исполнение протокола заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 19 марта 2021 года № ГД-19/01пр ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Методические рекомендации «Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Вологодской области» (приложение).
2. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных районов и городских округов области при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, руководствоваться Методическими рекомендациями «Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в Вологодской области».
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника Департамента образования Л.Р. Проничеву.

Начальник Департамента



Е.О. Рябова

Утвержден
приказом Департамента
образования области
от 27.08.2021 № 1469
(приложение)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ

1. Введение.
 - 1.1. Общие положения.
 - 1.2. Перечень необходимых нормативных правовых документов.
 - 1.3. Термины и определения.
2. Требования к инфраструктуре школьной столовой.
 - 2.1. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях.
 - 2.2. Техничко – технологические условия, обеспечивающие производство безопасного и качественного питания обучающихся.
3. Общие требования к персоналу.
4. Требования к приёмке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.
5. Требования к меню и методика его формирования, требования к объёму порций, примерному меню.
6. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой.
7. Требования к качеству питания и условиям приема пищи образовательной организации.
8. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся.
9. Организация мониторинга горячего питания.
10. Организация родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях.
11. Модели организации питания. Требования к организации процедур закупок.
12. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях.
13. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.
14. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.
15. Порядок организации информационно – просветительской работы.
16. Требования к результатам применения регионального стандарта в организации горячего питания в образовательных организациях.

1. Введение

1.1. Общие положения

1.1.1. Методические рекомендации «Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Вологодской области» (далее – методические рекомендации, образовательная организация) устанавливают и систематизируют требования к предоставлению услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Вологодской области.

1.1.2. Методические рекомендации разработаны в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в образовательных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации и Вологодской области.

1.1.3. Основные задачи методических рекомендаций:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Вологодской области.

1.1.4. Методические рекомендации представляют собой совокупность требований:

- к организации питания обучающихся 1 - 4 классов в образовательных организациях;
- организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся образовательных организаций;
- качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся;
- организации мониторинга горячего питания.

1.1.5. Методические рекомендации формируют основу для разработки планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей образовательных организаций.

1.2. Перечень нормативных правовых актов.

1. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

3. Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
7. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей».
8. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
10. Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
11. Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
12. Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
13. Постановление Правительства Вологодской области от 11 ноября 2013 года № 1149 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий, обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях».
14. Постановление Правительства Вологодской области от 28 января 2019 года № 74 «Об утверждении государственной программы "Развитие образования Вологодской области на 2021 - 2025 годы"».
15. Закон Вологодской области от 17 июля 2013 года № 3140-ОЗ "О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование".
16. Закон Вологодской области от 17 декабря 2007 года № 1719-ОЗ "О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями в сфере образования"
17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
18. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, принят решением Комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 года № 881.
19. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, принят решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.
20. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, принят решением комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 года № 882.

21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», принят решением комиссии Таможенного союза 9 декабря 2011 года № 883.

22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67.

23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.

24. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии 18 октября 2016 года № 162.

25. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принят решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года №797.

26. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36).

27. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 № 18).

28. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98).

29. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32).

30. Санитарные правила 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28).

31. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2).

32. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16) .

33. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

34. Приказ Минздрава России от 19 августа 2016 года № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания».

35. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утвержден постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 года № 401-ст).

36. ГОСТ 31988-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 194-ст).

37. ГОСТ 30390-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 ноября 2013 года № 1675-ст).

38. ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 196-ст).

39. ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 195-ст).

40. ГОСТ 32691-2014 от 18 апреля 2014 года «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 года № 458-ст).

41. ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 192-ст).

1.4. Перечень Методических рекомендаций.

1. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным

научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 года, протокол № 4).

2. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года).

3. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года).

4. Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года).

5. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 года).

6. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года).

7. Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 года № 213н/178).

8. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года).

9. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года).

10. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 года).

1.3. Термины и определения.

Услуга по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Вологодской области - деятельность исполнителя (комбинатов школьного питания, предприятий общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей)

по удовлетворению потребностей потребителя в продукции горячего питания, в создании условий для реализации и потребления продукции горячего питания и покупных товаров.

Процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции горячего питания.

Условия обслуживания - совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги.

Безопасность услуги - комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных законодательством, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Школьная столовая - предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

2. Требования к инфраструктуре школьной столовой.

2.1. Объемно-планировочные решения и размещение организаций общественного питания в общеобразовательных организациях.

2.1.1. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

2.1.2. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один - для термokonтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов

2.1.3. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.1.4. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.1.5. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.1.6. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.1.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.1.8. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

2.1.9. Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным) в соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания.

2.1.10. Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов - оборудования для прессовки.

2.1.11. Все производственные, складские, моечные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения рекомендуется обозначать табличками (или иными доступными средствами) с указанием их назначения.

2.1.12. Технологическое оборудование рекомендуется размещать таким образом, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и проведение санитарной обработки.

2.1.13. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

2.1.14. Генеральную уборку всех помещений предприятия общественного питания рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2.1.15. Многоразовые емкости для сбора пищевых отходов после удаления отходов рекомендуется мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивать. Для мытья емкостей рекомендуется выделить место для их обработки и хранения.

2.1.16. При проектировании новых, реконструкции или капитальном ремонте действующих предприятий общественного питания для санитарно-бытового обеспечения работников рекомендуется предусмотреть отдельные, для мужчин и женщин, помещения туалетных (за исключением случая, когда численность работающих в смену составляет не более 15 человек) с тамбурами, в которых устанавливаются раковины для мытья рук, а также душевые, комната приема пищи и отдыха.

2.1.17. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории хозяйственной зоны предприятия общественного питания рекомендуется предусматривать контейнеры с крышками (или другие закрывающиеся емкости), установленные на площадках с твердым покрытием. Рекомендуется предусмотреть возможность отдельного накопления отходов, в первую очередь, пищевых отходов.

Уборку территории рекомендуется проводить ежедневно.

2.2. Техничко – технологические условия, обеспечивающие производство безопасного и качественного питания обучающихся.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания предусмотрен в СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0179-2.

2.2.1. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400x250 мл) и 80 литров третьего (400x200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр., следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400x150 гр.).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр.).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленным техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 чел. x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

2.2.2. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья.

2.2.3. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

2.2.4. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

2.2.5. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

2.2.6. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

2.2.7. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

2.2.8. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.2.9. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

2.2.10. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

2.2.11. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.2.12. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.2.13. Колоду для разуба мяса рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью. Периодически, по мере износа, колода спиливается.

2.2.14. Посуду, инвентарь и столовые приборы рекомендуется мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурных режимов.

Для мытья посуды ручным способом рекомендуется предусмотреть трехсекционные мойки для столовой посуды, двухсекционные мойки - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционной мойке рекомендуется производить в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°С.

Кружки, стаканы, бокалы, в том числе используемые в пивных барах, рекомендуется промывать горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих и дезинфицирующих средств, с последующим ополаскиванием и просушиванием, или мыть в посудомоечной машине.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

2.2.15. В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Рекомендуется щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

По окончании работы (смены) подносы рекомендуется мыть с использованием посудомоечной машины или ручным способом в следующей последовательности: мытье щетками в горячей воде, с использованием моющих и дезинфицирующих средств; ополаскивание теплой проточной водой; просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы для обслуживания посетителей рекомендуется хранить отдельно от использованных в специально отведенных местах в зале обслуживания или на прилавке выдачи заказа, раздачи, с исключением использования

деформированных и (или) с видимыми загрязнениями подносов.

2.2.16. В предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

2.2.17. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

3. Общие требования к персоналу.

3.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20.

3.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

3.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и соответствующие требованиям СП 2.3/2.4.3590-20.

3.4. Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

4. Требования к приёмке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

4.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов

осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

4.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21.

Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

В предприятиях питания рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

В предприятиях питания обеспечиваются необходимые условия хранения

овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах, рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой, приведенной СП 2.3/2.4.3590-20.

4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм (СП 2.3/2.4.3590-20).

5. Требования к меню и методика его формирования, требования к объёму порций, примерному меню

5.1. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СП 2.3/2.4.3590-20. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СП 2.3/2.4.3590-20.

5.2. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации (СП 2.3/2.4.3590-20).

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей (СП 2.3/2.4.3590-20).

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей (СП 2.3/2.4.3590-20).

5.3. Меню допускается корректировать с учётом климатографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания

населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (СП 2.3/2.4.3590-20).

5.4. При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых веществ, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (МР 2.4.0179-20).

5.5. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (МР 2.4.0179-20).

Технологические документы должны содержать информацию о температуре горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу (в соответствии с п. 5.2 СанПиН 2.3/2.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

5.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учётом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития (МР 2.4.0179-20).

5.7. Ежедневно в обеденном зале, холле, групповой ячейке вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются наименование приёма пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции (СанПиН 2.3/2.2.4.3590-20).

5.8. В предприятиях питания с ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции общественного питания и не имеющих цехового деления рекомендуется дотопка кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов.

5.9. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С.

Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5 - 7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не

ниже 85 °С, для изделий из фарша - не ниже 90 °С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85 °С.

Обработку яиц, предназначенных для приготовления блюд, рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением кальцинированной соды (1 - 2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.

В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

5.10. Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

5.11. Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации рекомендуется подвергнуть быстрому охлаждению до температуры +5 °С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения.

5.12. Порционирование охлажденных и готовых к употреблению блюд, в том числе холодных закусок и салатов, и кулинарных изделий производится в помещении с температурой воздуха не выше +15 °С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью. При отсутствии помещения с температурой воздуха не выше +15 °С или столов с охлаждаемой рабочей поверхностью процесс порционирования должен осуществляться не более 30 минут.

5.13. При организации питания в организованных детских коллективах для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда рекомендуются реализовать не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.14. При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд.

5.15. При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" и МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

5.16. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

5.17. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

5.18. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

5.19. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

5.20. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные напитки - не выше 20 °С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

5.21. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

5.22. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и обогащение блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах рекомендуется использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

5.23. Рекомендуется наличие отдельных столов для сбора грязной посуды. После приема пищи производится обработка и мытье столовой посуды: механическое удаление остатков пищи; мытье в 1-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией, мытье во 2-й емкости в воде с температурой не ниже +45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й емкости; ополаскивание посуды в 3-й емкости горячей водой температурой не ниже +65 °С. Чайная посуда, столовые приборы промываются горячей водой (+45 °С) с применением моющих средств в 1-й емкости, ополаскиваются горячей водой (+65 °С) во 2-й емкости. Смена воды в каждой емкости проводится после мытья и ополаскивания не более 20 единиц посуды.

5.24. После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении (столовые приборы - ручками вверх). Наличие воды и влаги в емкостях для хранения столовых приборов не допускается. Чистая посуда и столовые приборы хранятся на специальных полках (стеллажах), закрытых чистой тканью или марлей. Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком, просушиваются и хранятся на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

6. Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой.

6.1. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1 - 4 классов.

6.2. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса. На домашние завтраки обучающихся в первую смену в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности от суточного потребления (МР 2.4.0179-20).

6.3. Обучающиеся образовательных организаций в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда (МР 2.4.0179-20).

6.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12 - 16 г белка, 12 - 16 г жира и 48 - 60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи (МР 2.4.0179-20).

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком (МР 2.4.0179-20).

6.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемого для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро - и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли (МР 2.4.0179-20).

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека (МР 2.4.0179-20).

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СП 2.3/2.4.3590-20).

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1 - 4 классов должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35% от суточной калорийности) (МР 2.4.0179-20).

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих

методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды) (МР 2.4.0179-20).

6.6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий (МР 2.4.0179-20).

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

6.7. Информация о питании детей, в том числе имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода при организации питания, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте образовательной организации и т.п.) и должна содержать сведения о:

- ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендациях по организации здорового питания детей (СП 2.3/2.4.3590-20).

6.8. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется с учетом требований СП 2.3/2.4.3590-20.

Организация питания в образовательных организациях для обслуживания обучающихся может осуществляться как столовыми образовательных организаций, так и другими организациями школьного питания.

В организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию:

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

6.9. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования и требования СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таблица 6.18). При оснащении пищеблоков необходимым технологическим

оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматами), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 человек). Количество пароконвектоматов рассчитывается исходя из производственной мощности и количества обучающихся (МР 2.4.0179-20).

6.10. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню (МР 2.4.0179-20).

6.11. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами, и поддерживающих требуемый температурный режим (МР 2.4.0179-20).

В соответствии со статьёй 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

6.12. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (МР 2.4.0179-20).

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее двух моечных ванн (или одной двухсекционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов;
- электроплита (МР 2.4.0179-20).

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся (МР 2.4.0179-20).

6.13. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом

пищевлока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов (МР 2.4.0179-20).

6.14. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СП 2.3/2.4.3590-20, Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20.

6.15. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них (СП 2.3/2.4.3590-20).

6.16. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищевых блоках в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в образовательных организациях должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

7. Требования к качеству питания и условиям приема пищи образовательной организации

7.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, установленным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 г. № 36 «О введении в действие санитарных правил»; техническим регламентам, утвержденным Решениями Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», от 09.12.2011 г. №883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» и Совета Евразийской экономической комиссии от

09.10.2013 г. № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», от 09.10.2013 г. № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», и СП 2.3/2.4.3590-20.

7.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

7.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам согласно Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 г. № 24 «О введении в действие санитарных правил».

7.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста, изложенные в Решении Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

7.5. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СП 2.3/2.4.3590-20.

7.6. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

7.7. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», а также Решению Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки».

7.8. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.92 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 г. № 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации», Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

7.9. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре

и упаковке пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие ее качество и безопасность, а также достоверную, доступную и достаточную информацию о маркировке продукции, составленную в соответствии с требованиями нормативно-технических документов.

7.10. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20 и быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20.

7.11. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц (СП 2.4.3648-20).

7.12. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах (СП 2.4.3648-20).

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия (СП 2.4.3648-20).

8. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

8.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся (МР 2.4.0179-20).

8.2. Независимо от организационных правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, проведение производственного контроля;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения (МР 2.4.0179-20).

8.3. Образовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы, лекции, плакаты и др.) (МР 2.4.0179-20).

8.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется осуществлять во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями (МР 2.4.0179-20).

8.5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся образовательной организацией или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур) (МР 2.4.0179-20).

8.6. Общественный контроль за выполнением стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественностью в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Вологодской области (МР 2.4.0179-20).

9. Организация мониторинга горячего питания

9.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель образовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления образовательной организацией (МР 2.4.0179-20).

9.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1 - 4 классах;
- количество обучающихся в первую смену в 1 - 4 классах;
- количество обучающихся во вторую смену в 1 - 4 классах;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- наличие меню, соответствующего требованиям стандарта;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (МР 2.4.0179-20).

10. Организация родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях.

Сохранение и улучшение здоровья детей является основной государственной

задачей. Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация правильного питания.

Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 27.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Закон об образовании) организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с частью 7 статьи 28 Закона об образовании образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества детского питания, в том числе назначить ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей, а также сотрудника, ответственного за качество поступающей в образовательную организацию продовольственной продукции.

Если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

Если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее директора.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

Руководитель образовательной организации может инициировать создание общественно-экспертного совета по организации и качеству питания с включением в его состав родителей обучающихся.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (статья 7 Закона Российской Федерации от 07.02.92 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания закрепляется в нормативных документах образовательной организации и в МР 2.4.0180-20.

11. Модели организации питания. Требования к организации процедур закупок.

Общеобразовательные организации используют одну из трех основных моделей (формы) организации питания:

- 1) самостоятельная организации питания детей в общеобразовательной организации (столовые полного цикла),
- 2) закупка услуг по организации питания,
- 3) централизованное социальное питание.

При выборе модели организации питания необходимо учитывать существующий в общеобразовательных организациях опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг.

Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно).

Нормативно-правовое регулирование отношений, направленных на обеспечение государственных и муниципальных нужд в целях повышения эффективности, результативности осуществления закупок товаров, работ, услуг, обеспечения гласности и прозрачности осуществления таких закупок, предотвращения коррупции и других злоупотреблений в сфере таких закупок, в части, касающейся:

- 1) планирования закупок товаров и услуг;
- 2) определения поставщиков (исполнителей);
- 3) заключения предусмотренных Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», контрактов (договоров);
- 4) особенностей исполнения контрактов (договоров);
- 5) мониторинга закупок товаров и услуг;
- 6) аудита в сфере закупок товаров и услуг;
- 7) контроля за соблюдением законодательства в сфере закупок.

Организация питания в общеобразовательных организациях возможна путем заключения контрактов (договоров) на поставку продуктов питания или на оказание услуг по организации питания.

В целях осуществления питания школьников в рамках действующего законодательства возможно несколько вариантов организации закупочных процедур.

1 Вариант – проведение конкурентной закупки самостоятельно.

Основные этапы проведения закупки:

1. Формирование технического задания, сбор коммерческих предложений и формирование обоснования начальной (максимальной) цены контракта.
2. Включение закупки в план-график.
3. Формирование и направление заявки в уполномоченный орган (при необходимости).
4. Проведение конкурсных процедур.
5. Заключение контракта (договора).

2 Вариант – проведение совместных конкурентных закупок.

Основные этапы проведения закупки:

1. Подготовка, формирование и анализ потребностей заказчиков.
2. Определение координатора проведения совместных закупок.
3. Формирование технического задания, сбор коммерческих предложений и формирование обоснования начальной (максимальной) цены контракта (договора).
4. Формирование и направление заявки в уполномоченный орган (при необходимости).
5. Заключение соглашения на проведение совместных закупок.

6. Включение закупки в план-график закупок.

7. Проведение конкурсных процедур.

8. Заключение контракта (договора).

3 Вариант - закупка у единственного поставщика.

Закупки у единственного поставщика осуществляются в соответствии с требованиями ст.93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а именно:

- в соответствии с п. 4 осуществление закупки товара, работы или услуги на сумму, не превышающую шестисот тысяч рублей. При этом годовой объем закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, не должен превышать два миллиона рублей или не должен превышать десять процентов совокупного годового объема закупок заказчика и не должен составлять более чем пятьдесят миллионов рублей. Указанные ограничения годового объема закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, не применяются в отношении закупок, осуществляемых заказчиками для обеспечения муниципальных нужд сельских поселений. На заказчиков, осуществляющих деятельность на территории иностранного государства, при осуществлении закупок в соответствии с настоящим пунктом не распространяются ограничения в части установления цены контракта, не превышающей шестисот тысяч рублей. В отношении федерального органа исполнительной власти, осуществляющего закупки для обеспечения федеральных нужд государственных органов, образованных для обеспечения деятельности Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, расчет указанных ограничений годового объема закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, производится отдельно для такого федерального органа исполнительной власти и каждого такого государственного органа;

- в соответствии с п. 5 осуществление закупки товара, работы или услуги государственным или муниципальным учреждением культуры, уставными целями деятельности которого являются сохранение, использование и популяризация объектов культурного наследия, а также иным государственным или муниципальным учреждением (зоопарк, планетарий, парк культуры и отдыха, заповедник, ботанический сад, национальный парк, природный парк, ландшафтный парк, театр, учреждение, осуществляющее концертную деятельность, телерадиовещательное учреждение, цирк, музей, дом культуры, дворец культуры, дом (центр) народного творчества, дом (центр) ремесел, клуб, библиотека, архив), государственной или муниципальной образовательной организацией, государственной или муниципальной научной организацией, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в которую помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор, физкультурно-спортивной организацией на сумму, не превышающую шестисот тысяч рублей. При этом годовой объем закупок, которые заказчик вправе осуществить на основании настоящего пункта, не должен превышать пять миллионов рублей или не должен превышать пятьдесят процентов совокупного годового объема закупок заказчика и не должен составлять более чем тридцать миллионов рублей.

При осуществлении закупок продуктов питания и оказания услуг по организации питания необходимо учитывать положения Федерального закона "О защите конкуренции" от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ.

Проект типового контракта оказания услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях указан в Приложении 1 настоящего Регионального стандарта. Проект типового технического задания оказания услуг по организации питания обучающихся указан в Приложении 2 настоящего Регионального стандарта.

12. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях.

12.1. Способы и формы финансирования питания обучающихся.

Финансирование питания обучающихся в общеобразовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

12.2. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, - применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней и казенными образовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях. Основной формой оплаты горячего питания в образовательных организациях является безналичный расчет.

Оплата питания обучающихся в образовательных организациях за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 года № 161-ФЗ «О национальной платежной системе»:

путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

13. Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

13.1. В соответствии с Конституцией Российской Федерации каждый ребенок имеет право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний,

требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

13.2. Сахарный диабет.

В меню для ребенка с сахарным диабетом рекомендуется включать продукты, являющиеся источниками полноценного белка, и продукты с низким гликемическим индексом (МР 2.4.0162-19).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30% от суточной калорийности рациона, суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности (МР 2.4.0162-19).

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с сахарным диабетом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, приведены в Методических рекомендациях от 30.12.2019 г. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19).

С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом необходимо осуществлять четко по расписанию, следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов (МР 2.4.0162-19).

Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь) (МР 2.4.0162-19).

С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения администрации образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики (МР 2.4.0162-19).

13.3. Целиакия.

При составлении меню рекомендуется учитывать высокое содержание глютена в некоторых продуктах питания, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес, а также продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен (МР 2.4.0162-19).

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с целиакией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

Согласно требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (далее - ТР ТС 027/2012) специализированная пищевая продукция с указанием «без

глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции с указанием «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20 - 100 мг/кг (МР 2.4.0162-19).

Рекомендуется проводить инструктаж работников столовой об особенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме (МР 2.4.0162-19).

Режим питания детей с целиакией не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации (МР 2.4.0162-19).

Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в образовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой, столовая посуда должна отличаться цветом или рисунком (МР 2.4.0162-19).

С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка целиакии, проинструктировать о мерах профилактики обострений (МР 2.4.0162-19).

13.4. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы).

Основной принцип в организации питания детей с муковисцидозом - увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40-50% от общей энергетической емкости рациона. Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3 - 5 лет - на 400 ккал/сутки, 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки (МР 2.4.0162-19).

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с муковисцидозом, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

В пищу рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения, жиры, сложные углеводы, в меньшей степени - простые углеводы (МР 2.4.0162-19).

Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом нет. С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка муковисцидоза (МР 2.4.0162-19).

13.5. Фенилкетонурия.

Патогенетическим методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов на специализированные смеси, не содержащие фенилаланина, и соблюдение диеты с пониженным количеством белка (МР 2.4.0162-19).

Перечень пищевой продукции, которая рекомендована для организации питания детей и подростков с фенилкетонурией, а также продукты, которые не допускаются в питании таких детей, технологические карты приведены в МР 2.4.0162-19.

Режим питания детей с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации (МР 2.4.0162-19).

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мяса, рыбы, творога) на специализированные смеси (МР 2.4.0162-19).

С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с фенилкетонурией администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии (МР 2.4.0162-19).

13.6. Пищевая аллергия и/или патологические реакции на пищу.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном (МР 2.4.0162-19).

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба (МР 2.4.0162-19).

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (МР 2.4.0162-19).

С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией администрации образовательной организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии (МР 2.4.0162-19).

13.7. Алгоритм организации индивидуального питания в организованном детском коллективе.

Родителю (законному представителю) ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (МР 2.4.0162-19).

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома, для детей с сахарным диабетом - возможность контроля уровня сахара в крови и введения инсулина (МР 2.4.0162-19).

Руководителю образовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия), особенностях организации их питания, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики (МР 2.4.0162-19).

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законным представителями ребёнка) назначения лечащего врача (СанПиН 2.3/2.2.4.3590-20).

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначению лечащего врача) (СанПиН 2.3/2.2.4.3590-20).

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук (СанПиН 2.3/2.2.4.3590-20).

14. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

14.1. Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраиваться на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательная организация формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные акты образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательной организации, программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в образовательных организациях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательной организации и др.

Образовательная организация обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательной организации должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей

обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования системы ключевых компетенций обучающихся (прежде всего ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации предметом итоговой оценки является достижение метапредметных и предметных результатов.

Достижение обучающимися личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

Программы учебных предметов, курсов, дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана образовательной организации, отдельные разделы, модули программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательной организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания, должны включать информацию:

- о принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов питания;
- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;
- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
- рекомендуемом врачами режиме питания;
- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переизбыток, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);
- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

14.2. Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- владение основами самоконтроля, оценки условий, принятия решений и осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Программы должны отвечать требованиям разнообразия организационных форм и применяемых технологий, методов и приемов обучения и воспитания с опорой на практико-ориентированное обучение.

14.3. Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания.

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания,

должен знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность в

сфере питания;

- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

должен владеть:

- навыками разработки образовательных программ, отдельных образовательных модулей, элективных курсов по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

- здоровьесберегающими образовательными технологиями;

- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;

обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

- индивидуального консультирования обучающихся;

- проведения социологических исследований по данной тематике;

- организации наглядной агитации;

- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся образовательных организаций по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

14.4. Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательной организации с позиции влияния на здоровье);

- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

- наглядности, научности, систематичности и последовательности;

- практико-ориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;

- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

14.5. Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации реализуется через:

- оформление наглядной агитации - информационных стендов, уголков;

- размещение материалов на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

- создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для

размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по вопросам здорового питания.

«Методические копилки» для учителей и классных руководителей аккумулируют наработанные педагогами материалы по данной проблематике: разработки классных часов, конспекты лекций, сценарии мероприятий, информация для проведения индивидуального консультирования обучающихся.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Необходимо формировать каталоги имеющихся изопродукции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательная организация обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

15. Порядок организации информационно – просветительской работы.

15.1. Целесообразно на официальных сайтах органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, создать специализированный раздел «Организация питания в образовательных организациях» (в том числе отдельный раздел по организации школьного питания, содержащий актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания, для образовательных учреждений и организаций школьного питания).

15.2. Целесообразно подключение региональных средств массовой информации для освещения положительных изменений в системе школьного питания: публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет.

15.3. Информацию о мероприятиях регионального уровня по совершенствованию организации школьного питания необходимо размещать на сайтах органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования. На сайтах общеобразовательных учреждений должны быть освещены мероприятия, проводимые в этих учреждениях: закупка нового оборудования, проведение конкурсов на лучшее блюдо, лекций и семинаров для родителей по вопросам здорового питания, должно быть опубликовано школьное меню и т.д.

15.4. Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования, и общеобразовательных организаций разделов по консультированию населения в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих

возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременного урегулирования спорных ситуаций и конфликтов.

15.5. Целесообразно создание условий для формирования положительного отношения к питанию в школе у обучающихся, воспитанников, их родителей и педагогов, для чего возможно разработка дизайн - проектов школьных столовых. Опыт реализации экспериментальных проектов позволил констатировать, что для обучающихся большое значение имеет эстетичное оформление школьной столовой, которая по своему виду напоминает кафе, с учётом разработки и продвижения бренда здорового питания.

16. Требования к результатам применения методических рекомендаций в организации горячего питания в образовательных организациях.

16.1. Требования к охвату питанием.

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящими методическими рекомендациями.

16.2. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

проект

Контракт № _____
оказания услуг по организации горячего питания
обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных
и муниципальных образовательных организациях

г. _____ " ____ " _____ г.

_____ (наименование), именуем__ в дальнейшем "Заказчик", в лице _____ (должность, Ф.И.О.), действующий__ на основании _____ (Устава, доверенности, паспорта), с одной стороны и _____ (наименование или Ф.И.О.), именуем__ в дальнейшем "Исполнитель", в лице _____ (должность, Ф.И.О.), действующий__ на основании _____ (Устава, доверенности, паспорта), с другой стороны, а совместно именуемые "Стороны", заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Предметом настоящего Контракта является оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в _____ (далее – Услуги) на условиях и в сроки, предусмотренные настоящим Контрактом.

1.2. Срок оказания услуг: _____.

1.3. Место оказания услуг: _____.

1.4. Требования к услугам установлены в техническом задании (Приложение № 1 к настоящему Контракту).

1.5. Источник финансирования: _____.

1.6. ИКЗ _____.

2. Обязательства Сторон

2.1. Исполнитель обязан:

2.1.1. Оказывать услуги, предусмотренные настоящим Контрактом, в соответствии с техническим заданием (Приложение №1 к Контракту).

2.1.2. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Контракта.

2.1.3. К установленному Контрактом сроку предоставить заказчику результаты оказания услуги.

2.1.4. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций предоставить новое обеспечение Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение.

2.2. Исполнитель не должен:

2.2.1. Без предварительного письменного согласия Заказчика раскрывать содержание Контракта или какого-либо из его положений, за исключением того персонала, который привлечен Исполнителем для выполнения настоящего Контракта.

Указанная информация должна предоставляться этому персоналу конфиденциально в той степени, насколько это необходимо для выполнения договорных обязательств.

Без предварительного письменного согласия Заказчика использовать какую-либо документацию или информацию, кроме как в целях реализации настоящего Контракта.

2.2.2. Ни полностью, ни частично передавать свои обязательства по настоящему Контракту без согласования с Заказчиком.

2.3. Заказчик обязан:

2.3.1. Своевременно оплатить надлежащим образом оказанные услуги в размере и сроки, определенные п. 3 «Цена Контракта и порядок оплаты».

2.3.2. Своевременно сообщать в письменной форме Исполнителю о недостатках, обнаруженных в ходе оказания услуг или приемки исполненных обязательств.

2.3.3. Требовать от Исполнителя предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств.

2.3.4. Для проверки предоставленных исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (далее - Федеральный закон).

2.3.5. Заказчик создает бракеражную комиссию и заполняет ежедневно бракеражный журнал.

3. Цена Контракта и порядок оплаты

3.1. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения Контракта, за исключением случаев, предусмотренных настоящим Контрактом.

3.2. Цена Контракта составляет _____ руб. __ коп.

3.3. Цена включает в себя стоимость услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, в том числе

приобретение, хранение и приготовление продуктов питания, транспортные расходы на доставку питания, расходы, связанные с хранением питания в пути, оплату погрузочно-разгрузочных работ, расходы на оплату труда персонала Исполнителя и другие расходы (риски), связанные с условиями исполнения Контракта, а так же налоги, сборы и другие обязательные платежи и прочие затраты, связанные с исполнением Контракта.

3.4. Форма, сроки и порядок оплаты: Оплата за объем оказанных услуг производится непосредственно Заказчиком по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя в течение 15 рабочих дней с даты подписания Заказчиком Акта об оказании услуг с учетом фактической явки детей (Приложение №2 к Контракту).

3.5. Сумма, подлежащая уплате заказчиком юридическому лицу или физическому лицу, в том числе зарегистрированному в качестве индивидуального предпринимателя уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

4. Ответственность Сторон

4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или за ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Контракту в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями настоящего Контракта.

4.2. В случае просрочки исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пенья начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. Такая пенья устанавливается Контрактом в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

4.3. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы:

за каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

4.4. В случае просрочки исполнения исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заказчик направляет исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

4.5. Пени начисляются за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения указанного обязательства, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Контрактом и фактически исполненных Исполнителем.

4.6. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом. Размер штрафа устанавливается Контрактом в виде фиксированной суммы:

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 4.7-4.9 настоящего Контракта) и составляет:

а) 10 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена договора (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены Контракта (этапа) в случае, если цена договора (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

в) 1 процент цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 0,5 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 100 млн. рублей до 500 млн. рублей (включительно);

д) 0,4 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 500 млн. рублей до 1 млрд. рублей (включительно);

е) 0,3 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 1 млрд. рублей до 2 млрд. рублей (включительно);

ж) 0,25 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 2 млрд. рублей до 5 млрд. рублей (включительно);

з) 0,2 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) составляет от 5 млрд. рублей до 10 млрд. рублей (включительно);

и) 0,1 процента цены Контракта (этапа) в случае, если цена Контракта (этапа) превышает 10 млрд. рублей.

4.7. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона, за исключением просрочки исполнения обязательств (в

том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, размер штрафа устанавливается в размере 1 процента цены Контракта (этапа), но не более 5 тыс. рублей и не менее 1 тыс. рублей.

За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения Контракта, размер штрафа, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, устанавливается в следующем порядке:

а) в случае, если цена Контракта не превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент начальной (максимальной) цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

б) в случае, если цена Контракта превышает начальную (максимальную) цену Контракта:

10 процентов цены Контракта, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

5 процентов цены Контракта, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

1 процент цены Контракта, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно).

4.8. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в Контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы, определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена Контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена Контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

в) 10000 рублей, если цена Контракта составляет от 50 млн. рублей до 100 млн. рублей (включительно);

г) 100000 рублей, если цена Контракта превышает 100 млн. рублей.

4.9. Уплата неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения своих обязательств по настоящему Контракту и от возмещения убытков, причиненных неисполнением или ненадлежащим исполнением Сторонами своих обязательств по настоящему Контракту.

4.10. В случае если в соответствии с частью 6 статьи 30 Федерального закона Контрактом предусмотрено условие о гражданско-правовой ответственности исполнителей за неисполнение условия о привлечении к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в виде штрафа, штраф устанавливается в размере 5 процентов объема такого привлечения, установленного Контрактом.

4.11. Общая сумма начисленных штрафов за неисполнение или ненадлежащее исполнение исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

4.12. Общая сумма начисленных штрафов за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, не может превышать цену Контракта.

4.13. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

5. Обеспечение исполнения договора

5.1. Обеспечение исполнения настоящего Контракта предоставлено Исполнителем на сумму _____ (_____) руб., __ коп. Способ обеспечения исполнения Контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В ходе исполнения контракта исполнитель вправе изменить способ обеспечения исполнения Контракта и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта новое обеспечение исполнения Контракта, размер которого может быть уменьшен в порядке и случаях, которые предусмотрены частями 7.2 и 7.3 статьи 96 Федерального закона. Исполнитель вправе изменить способ обеспечения гарантийных обязательств и (или) предоставить заказчику взамен ранее предоставленного обеспечения гарантийных обязательств новое обеспечение гарантийных обязательств.

5.3. В случае отзыва в соответствии с законодательством Российской Федерации у банка, предоставившего банковскую гарантию в качестве обеспечения исполнения Контракта, лицензии на осуществление банковских операций Исполнитель обязан предоставить новое обеспечение исполнения Контракта не позднее одного месяца со дня надлежащего уведомления заказчиком исполнителя о необходимости предоставить соответствующее обеспечение. За каждый день просрочки исполнения исполнителем обязательства, предусмотренного частью 30 статьи 34 Федерального закона, начисляется пеня в размере, определенном в порядке, установленном в соответствии с частью 7 статьи 34 Федерального закона.

5.4. Обеспечение исполнения Контракта, представленное путем перечисления денежных средств на счет Заказчика (если Исполнителем применялся такой способ обеспечения исполнения Контракта), возвращается Исполнителю не позднее пятнадцати дней с даты исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Контрактом.

5.5. В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспспорное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии.

5.6. Участник закупки, с которым заключается Контракт по результатам определения исполнителя в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 30 Федерального закона, освобождается от предоставления обеспечения исполнения Контракта, в том числе с учетом положений статьи 37 Федерального закона, об обеспечении гарантийных обязательств в случае предоставления таким участником

закупки информации, содержащейся в реестре контрактов, заключенных заказчиками, и подтверждающей исполнение таким участником (без учета правопреемства) в течение трех лет до даты подачи заявки на участие в закупке трех контрактов, исполненных без применения к такому участнику неустоек (штрафов, пеней). Такая информация представляется участником закупки до заключения Контракта в случаях, установленных Федеральным законом для предоставления обеспечения исполнения Контракта. При этом сумма цен таких контрактов должна составлять не менее начальной (максимальной) цены Контракта, указанной в извещении об осуществлении закупки и документации о закупке.

6. Порядок приемки услуг

6.1. Сдача-приемка оказанных услуг осуществляется уполномоченными представителями Исполнителя и Заказчика путем составления и подписания Акта об оказании услуг (Приложение № 2 к Контракту).

6.2. Акт об оказании услуг предоставляется Исполнителем Заказчику в двух экземплярах, один из которых после подписания Заказчиком подлежит возврату Исполнителю. Заказчик осуществляет приемку оказанных услуг и подписывает акт в течение пяти рабочих дней с момента получения акта оказанных услуг от Исполнителя.

6.3. Претензии Заказчика по оказанию услуг отражаются в мотивированном отказе от подписания Акта об оказании услуг и направляются Исполнителю в течение пяти рабочих дней с момента получения Акта об оказании услуг. В случае не подписания Акта об оказании услуг и не направления Исполнителю мотивированного отказа в указанные сроки, услуги считаются принятыми.

7. Обстоятельства непреодолимой силы

7.1. Стороны не несут ответственность за полное или частичное неисполнение предусмотренных Контрактом обязательств, если такое неисполнение связано с обстоятельствами непреодолимой силы.

7.2. В случае если надлежащее исполнение Стороной предусмотренных Контрактом обязательств оказалось невозможным вследствие обстоятельств непреодолимой силы, такая Сторона не позднее 5 дней с момента их наступления в письменной форме извещает другую Сторону с приложением документов, удостоверяющих факт наступления указанных обстоятельств.

7.3. В случае возникновения обстоятельств непреодолимой силы Стороны вправе расторгнуть Контракт, и в этом случае ни одна из Сторон не вправе требовать возмещения убытков.

8. Основания и порядок изменения и расторжения Контракта

8.1. Контракт может быть изменен по соглашению Сторон при снижении цены Контракта без изменения предусмотренных Контрактом объема услуг, качества услуг и иных условий Контракта.

8.2. Заказчик по согласованию с Исполнителем вправе увеличить или уменьшить предусмотренный Контрактом объем услуг не более чем на десять процентов. При увеличении объема услуг по соглашению Сторон допускается изменение цены Контракта пропорционально дополнительному объему услуг

исходя из установленной в Контракте цены услуг, но не более чем на десять процентов цены Контракта. При уменьшении предусмотренных Контрактом объема услуг Стороны обязаны уменьшить цену Контракта исходя из цены услуг.

8.3. Расторжение Контракта допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа Стороны Контракта от исполнения Контракта в соответствии с гражданским законодательством.

8.4. Контракт прекращает свое действие с момента, когда Стороны достигли соглашения о расторжении заключенного между ними Контракта.

8.5. Последствия расторжения настоящего Контракта определяются взаимным соглашением его Сторон или судом по требованию любой из Сторон Контракта.

9. Рассмотрение и разрешение споров

9.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть из Контракта между Сторонами, будут разрешаться путем переговоров, в том числе в претензионном порядке.

9.2. Претензия оформляется в письменной форме. В претензии перечисляются допущенные при исполнении Контракта нарушения со ссылкой на соответствующие положения Контракта или его приложений, отражаются стоимостная оценка ответственности (неустойки), а также действия, которые должны быть произведены Стороной для устранения нарушений.

9.3. Срок рассмотрения претензии не может превышать 5 дней. Переписка Сторон может осуществляться в виде писем или телеграмм, а в случаях направления телекса, факса, иного электронного сообщения - с последующим предоставлением оригинала документа.

9.4. При неурегулировании Сторонами спора в досудебном порядке, спор разрешается в судебном порядке в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Использование Модуля исполнения контрактов в ходе исполнения Контракта

10.1. В ходе исполнения Контракта стороны обязуются осуществлять обмен электронными документами посредством Модуля исполнения контрактов (далее – МИК) в соответствии с Регламентом МИК, опубликованном по адресу в сети Интернет <https://www.rts-tender.ru/mik>, Системы электронного документооборота «Fintender EDS» (далее – ЭДО «Fintender EDS»), для чего сторонам Контракта обеспечить в МИК и в ЭДО «Fintender EDS» регистрацию лиц, уполномоченных за организацию и осуществление электронного документооборота:

10.1.1 оформлять первичные учетные документы и иные сопутствующие документы, в форме электронных документов, подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью (далее – электронные документы), включая, но не ограничиваясь следующими:

- в случае необходимости по Контракту - заявку на поставку товара (выполнение работы, оказание услуги), а также отдельных этапов поставки товара (выполнения работы, оказания услуги) (далее - отдельный этап исполнения Контракта), включая все документы, предоставление которых предусмотрено в целях осуществления приемки поставленного товара (выполненной работы (ее

результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения Контракта (при необходимости);

- результаты приемки товара, работ, услуг;
- на оплату поставленного товара (выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги), а также отдельных этапов исполнения Контракта;
- направление требования об уплате неустоек (штрафов, пеней).

10.2. Осуществлять обмен электронными документами с обязательным применением усиленной квалифицированной электронной подписи, для чего сторонам Контракта обеспечить получение Сторонами сертификатов ключа проверки электронной подписи в аккредитованном удостоверяющем центре в соответствии с нормами Федерального закона от 06.04.2011 № 63-ФЗ «Об электронной подписи» (далее – КЭП).

10.3. При осуществлении обмена электронными документами использовать форматы документов, которые утверждены приказами ФНС России. Если форматы документов не утверждены, то Стороны используют согласованные между собой форматы.

10.4. Подписание электронного документа с помощью КЭП посредством МИК и ЭДО «Fintender EDS» означает, что документы и сведения, поданные в электронной форме:

- направлены от имени данных лиц,
- являются подлинными и достоверными,
- признаются равнозначными документам на бумажном носителе, подписанным собственноручной подписью.

10.5. Электронные документы, полученные Сторонами друг от друга при исполнении Контракта, не требуют дублирования документами, оформленными на бумажных носителях информации.

10.6. Электронный документ, подписанный КЭП, содержание которого соответствует требованиям нормативных правовых актов, должен приниматься Сторонами к учету в качестве первичного учетного документа, использоваться в качестве доказательства в судебных разбирательствах, предоставляться в государственные органы по запросам последних.

10.7. В случае невозможности обмена электронными документами при исполнении Контракта в связи с технической недоступностью МИК и/или ЭДО «Fintender EDS» Стороны обязаны информировать друг друга о невозможности обмена документами в электронном виде. В этом случае в период технической недоступности внутренних систем МИК и/или ЭДО «Fintender EDS» Стороны производят обмен документами на бумажном носителе.

После возобновления работы МИК и/или ЭДО «Fintender EDS» Сторона, ответственная за составление (оформление) документа, направляет с использованием МИК Стороне, в адрес которой должен быть направлен соответствующий документ, сопроводительное письмо, подписанное КЭП уполномоченного лица, с приложением копии в электронной форме (скан-образа) документа, подписанного Сторонами на бумажном носителе информации.

Сторона, получившая в МИК указанное сопроводительное письмо, осуществляет проверку сведений, содержащихся в сопроводительном письме и приложенной к нему копии в электронной форме (скан-образа) документа, на предмет их соответствия подписанному документу на бумажном носителе информации и по результатам проверки подписывает данное сопроводительное

письмо КЭП уполномоченного лица либо аргументированно отказывается от его подписания.

11. Заключительные положения

11.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Контракту действительны лишь при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями Сторон.

11.2. В соответствии с условиями Контракта любое уведомление, которое одна Сторона направляет другой Стороне, высылается в виде письма или факса с письменным подтверждением по адресу другой Стороны.

Уведомление вступает в силу после доставки или в день, указанный в уведомлении, в зависимости от того, какая из этих дат наступит позднее.

11.3. Все приложения к настоящему Контракту составляют его неотъемлемую часть.

11.4. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим Контрактом, Стороны будут руководствоваться действующим гражданским законодательством Российской Федерации.

11.5. При исполнении Контракта не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

Передача прав и обязанностей по Контракту правопреемнику Исполнителя осуществляется путем заключения соответствующего дополнительного соглашения к Контракту.

11.6. Стороны обязуются обеспечить конфиденциальность сведений, относящихся к предмету Контракту, и ставших им известными в ходе исполнения Контракта.

11.7. Срок действия настоящего Контракта устанавливается со дня заключения Контракта до надлежащего выполнения Сторонами принятых на себя обязательств.

11.8. Приложения:

11.8.1. Техническое задание (Приложение № 1)

11.8.2. Акт об оказании услуг (Приложение № 2).

12. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик:

Наименование:

Адрес: _____

ОГРН/ОГРНИП _____

ИНН _____

КПП _____

Р/с _____

в _____

К/с _____

БИК _____

Исполнитель:

Наименование/Ф.И.О.:

Адрес: _____

ОГРН/ОГРНИП _____

ИНН _____

КПП _____

Р/с _____

в _____

К/с _____

БИК _____

Подписи Сторон

Заказчик:

_____/_____

(подпись/Ф.И.О.)

Исполнитель:

_____/_____

(подпись/Ф.И.О.)

Техническое задание

Оказание услуг по организации питания обучающихся

В предмете Контракта указан предмет закупки: оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование

(наименование учреждения)

1. Место и сроки оказания услуг.

1.1. Срок оказания услуг: с _____ г. по _____ г. Услуга оказывается ежедневно в соответствии с учебными планами и расписанием занятий.

1.2. Место оказания услуг: _____.

2. Предмет и полные характеристики закупаемых услуг.

Предметом закупки является оказание услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

Организация услуг по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, включает в себя: обеспечение продуктами (закупка, доставка, хранение), производство и организация потребления готовой продукции по месту оказания услуг.

2.1. Исполнитель обязан оказать услуги горячего питания среднегодового числа обучающихся в период с _____ г. по _____ года в количестве _____ человек.

Заказчик обращает внимание Исполнителя, что среднегодовое число обучающихся в течение периода с _____ г. по _____ года будет изменяться:

- связи с субъективными обстоятельствами (болезнь, отчисление обучающихся и другие причины);

- с учетом изменений учебного плана;

- в соответствии с расписанием занятий.

Исполнителю запрещается организовывать услуги по питанию сторонним лицам и организациям.

2.2. Исполнитель обязан:

- соблюдать обязательные требования к антитеррористической защищенности объектов (территорий), утвержденные Постановлением Правительства РФ от 2 августа 2019 г. № 1006 «Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства просвещения Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности

Министерства просвещения Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий)»;

- согласовывать с Заказчиком разработанное двухнедельное меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды;

- питание обучающихся осуществлять по цикличному двухнедельному меню;

- ежедневно вывешивать в школьной столовой Меню, утвержденное Заказчиком;

- совместно с Заказчиком производить входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации;

- согласовывать с Заказчиком перечень продуктов на организацию питания обучающихся согласно десятидневного меню;

- утверждать с Заказчиком меню на каждый день;

- согласовывать с Заказчиком график питания в соответствии с утвержденными учебными планами, расписанием занятий.

График оказания услуг будет составляться во время исполнения договора в соответствии с учебным планом и расписанием занятий.

Количество дней оказания услуг зависит от учебного плана, количества обучающихся, обучающихся детей из категории сирот и обучающихся проживающих в общежитии.

- предоставить недостающее оборудование, в случае если у Заказчика недостаточно оборудования для оказания услуг в полном объеме;

- предоставлять кухонный инвентарь, посуду и т.д.;

- содержать помещение столовой (в том числе обеденный зал) и оборудование в состоянии, полученном Исполнителем от Заказчика в аренду на основании договора аренды. Производить уборку обеденного зала в соответствии с действующим санитарными нормами и правилами. Обеспечить эксплуатацию предоставляемых Заказчиком помещений и оборудования с соблюдением установленных правил и требований: санитарных, технических и противопожарных. При аварии, поломке по вине работников Исполнителя, Исполнитель обязан осуществить ремонт оборудования и помещения за свой счет;

- не снижать качество услуг вследствие выхода из строя оборудования, используемого в процессе оказания услуг;

- предоставлять в необходимом количестве для оказания услуг по организации питания обучающихся квалифицированные кадры, имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации и сведения о проведении профилактических прививок в соответствии с национальным календарём профилактических прививок;

- предоставлять все необходимые документы для контроля;

- обеспечить проведение ежедневного бракеража совместно с представителями Заказчика;

- оформлять заявку на питание учащихся учреждения, калькуляцию, накопительную ведомость, бракеражный журнал, отчеты и другие необходимые документы.

2.3. Услуги по организации питания должны быть организованы в соответствии с программой производственного контроля: медицинский осмотр персонала, водителей, ежемесячная дезинфекция транспорта, лабораторный контроль готовой продукции, проверка оборудования и т.д.

Услуги по организации питания должны быть оказаны в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «О утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- СанПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19);
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179 – 20 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы");
- приказ Департамента топливно-энергетического комплекса и тарифного регулирования Вологодской области от 19.02.2016г. № 13-р «Об установлении предельных максимальных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Вологодской области»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (с изменениями и дополнениями) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Методические рекомендации Роспотребнадзора МР 3.1/2.3.6.0190-20 от 30.05.2020 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

Заказчик осуществляет контроль за соблюдением Исполнителем требований, установленных нормативными документами.

2.4. Все закупаемые продукты питания должны:

- соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах, санитарных правилах, ГОСТ, СТО, ТУ и (или) другой нормативно – технической документации, сорт не ниже 1. Срок годности продуктов и использования их по прямому назначению должен истекать не ранее чем через 6 (шесть) месяцев с момента его поставки, если более короткие сроки годности не предусмотрены соответствующими ГОСТами или другими нормативными документами, кроме продуктов (скоропортящихся) где ГОСТами или другими нормативными документами предусмотрены короткие сроки годности определенные в часах и зависящие от температуры хранения.

Стоимость продуктов, закупаемых Исполнителем для организации питания, не должна превышать среднестатистическую по области; единая наценка к цене закупа продукции не должна превышать 60% в соответствии с приказом Департамента топливно-энергетического комплекса и тарифного регулирования Вологодской области от 19.02.2016г. № 13-р «Об установлении предельных максимальных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Вологодской области».

2.5. Исполнитель совместно с Заказчиком должны составить акт приемки помещения столовой и оборудования и подготовиться к оказанию услуг с _____ г. По окончании срока оказания услуг по организации питания (_____) Исполнитель обязан вернуть Заказчику по акту приема-передачи занимаемые им помещения и используемое оборудование столовой в исправном состоянии, соответствующем его функциональному назначению.

3. Условия оказания услуг.

3.1. В соответствии с пунктом 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического

процесса, а объём единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.2. У учреждения имеется следующее технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный №	Количество, шт.
1.			
2.			
3.			

3.3. С целью надлежащего оформления фактического использования имущества при исполнении Контракта Исполнитель заключает договоры аренды недвижимого имущества (помещений). В том случае, если Исполнитель дает согласие на использование движимого имущества (оборудования столовой) на период оказания своих услуг, с ним заключается договор аренды движимого имущества (оборудования), в котором определяется конкретный перечень оборудования (из имущества, указанного в п.3.2. настоящего Технического задания, которое Исполнитель будет использовать при оказании услуг.

Обоснование:

В соответствии со статьей 5 Федерального закона от 6.10.1999 № 184-ФЗ "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации " Порядок управления и распоряжения собственностью субъекта Российской Федерации устанавливается законом субъекта Российской Федерации.

Порядок использования имущества области, закрепленного на праве оперативного управления за бюджетными учреждениями, определен законом области от 17 апреля 1996 года № 73-ОЗ "Об управлении и распоряжении имуществом, находящимся в собственности Вологодской области".

По договорам безвозмездного пользования имущество области передается исключительно органам государственной власти, государственным и муниципальным учреждениям, хозяйственным обществам, созданным в процессе приватизации, в случаях, когда им передаются объекты, входящие в состав имущества приватизируемых государственных предприятий и не подлежащие приватизации, до их передачи в муниципальную собственность.

Негосударственным организациям имущество области, закрепленное на праве оперативного управления за бюджетными учреждениями, передается исключительно по договорам аренды.

3.4. Размер арендной платы.

Основываясь на _____ в здании
_____ расположенного по адресу:

рыночная величина ежемесячных платежей за пользование 1 кв. м. встроенного нежилого помещения составляет:

Наименование	Количество	Величина ежемесячной арендной платы за 1 м ² , руб. (без НДС)

Основываясь на _____ оборудование в количестве 48 наименований, расположенное по адресу _____ рыночная величина ежемесячных платежей за пользование оборудованием составляет:

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный №	Количество, шт.	Рыночная стоимость ежемесячно й арендной платы, без учета НДС, руб.
1				
2				
3				

3.5. Исполнитель возмещает заказчику расходы по оплате коммунальных услуг по установленным тарифам на основании отдельного договора.

Обоснование:

В соответствии с частью 6 ст. 9.2 Федерального закона от 12.01.1996 № 7-ФЗ "О некоммерческих организациях" в случае сдачи в аренду с согласия учредителя недвижимого имущества и особо ценного движимого имущества, закрепленного за бюджетным учреждением учредителем или приобретенного бюджетным учреждением за счет средств, выделенных ему учредителем на приобретение такого имущества, финансовое обеспечение содержания такого имущества учредителем не осуществляется.

Размер платы по возмещению платежей по коммунальным услугам рассчитывается исходя из объемов потребления энергоресурсов и воды, объема отводимых сточных вод по тарифам, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации. Размер платы может меняться в период действия договора в зависимости от изменения тарифов. Информацию о размере тарифов можно получить в энергоснабжающих и водоснабжающих организациях.

Размер платы по возмещению платежей по коммунальным услугам определяется следующим образом:

При наличии приборного учета: показания приборов учета за отчетный период умножаются на соответствующий тариф.

При отсутствии приборов учета:

- размер платы за электроэнергию: объем потребления электроэнергии, рассчитываемый исходя из мощности и режима работы установленного в занимаемых помещениях энергооборудования и осветительных приборов за отчетный период умножается на соответствующий тариф;

- размер платы за отопление: объем теплотенергии на отопление занимаемой площади, рассчитываемый в пропорции от общей отапливаемой площади здания за отчетный период умножается на соответствующий тариф;

- размер платы за потребление холодной и горячей воды: расход воды, рассчитываемый исходя из нормативов водопотребления в соответствии со Строительными нормами и правилами СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий" за отчетный период умножается на соответствующий тариф;

- размер платы за отведение сточных вод: объем сточных вод, рассчитываемый как суммарный объем потребления холодной и горячей воды за отчетный период умножается на соответствующий тариф.

Твердые бытовые и пищевые отходы являются собственностью Исполнителя. Сбор и вывоз твердых бытовых и пищевых отходов производится силами и за счет средств Исполнителя.