

**Утвержден распоряжением Управления социального питания
от 10.08.2023 № 01-04-12/23-0-0
(в редакции распоряжений Управления социального питания
от 26.12.2023 № 01-04-16/23-0-0, от 23.08.2024 № 01-04-8/24-0-0)**

**Региональный стандарт
по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных
общеобразовательных организаций
Санкт-Петербурга**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕКУЩЕГО СОСТОЯНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (СТАТИСТИЧЕСКАЯ И НОРМАТИВНАЯ БАЗА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ).....	7
1.1. Общая характеристика школьного питания в Санкт-Петербурге	7
1.2. Нормативно-правовое обеспечение организации общественного питания обучающихся образовательных организаций в Санкт-Петербурге	15
РАЗДЕЛ 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	16
2.1. Требования к пищевой и энергетической ценности рационов питания с учетом физиологических и индивидуальных потребностей обучающихся	16
2.2. Разработка ассортиментного перечня продуктов, сбалансированного примерного меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	18
2.3. Обеспечение безопасности и качества сырья и готовой продукции (порядок приемки, виды контроля: визуальный, органолептический, документальный, лабораторный. Меры по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга. Порядок действий при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ).33	33
2.4. Требования к персоналу пищеблоков образовательных организаций.....	45
РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	49
3.1. Требования к помещениям	49
3.2. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде	52
3.3. Оснащенность технологическим оборудованием и инвентарем	53
3.4. Паспорт пищеблока	57
РАЗДЕЛ 4. УПРАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ.....	61
4.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации (особенности льготного (за счет бюджета) и платного (за счет средств родителей (законных представителей) питания, перечень и образцы локальных актов, оценка уровня организации питания)	61
4.2. Организация родительского контроля в Санкт-Петербурге.....	67
4.3. Оценка уровня организации социального питания в образовательных организациях.....	71
4.4. Принципы здорового питания обучающихся	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ПРИ КОТОРЫХ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.....	81
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ЧИСЛЕННОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, НУЖДАЮЩИХСЯ В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ПОДХОДЕ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.01.2023	82
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАВОВЫХ АКТОВ.....	83
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНЫХ КАТЕГОРИЙ	90
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (ШКОЛЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УЧИЛИЩА)	91
ПРИЛОЖЕНИЕ 6. ПРИМЕРНЫЕ ДВУХНЕДЕЛЬНЫЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	92

ПРИЛОЖЕНИЕ 7. ДИАПАЗОН МАССЫ ПОРЦИЙ БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ И ТИПА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	93
ПРИЛОЖЕНИЕ 8. ПРИМЕРНЫЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.....	94
ПРИЛОЖЕНИЕ 9. ПРИМЕРНАЯ ФОРМА ДОГОВОРА ОБ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ	97
ПРИЛОЖЕНИЕ 10. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	105
ПРИЛОЖЕНИЕ 11. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В СТОЛОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	118
ПРИЛОЖЕНИЕ 12. РЕГЛАМЕНТ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	121
ПРИЛОЖЕНИЕ 13. ПРАВИЛА ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ	128
ПРИЛОЖЕНИЕ 14. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	130
ПРИЛОЖЕНИЕ 15. ПРИМЕРНАЯ МЕТОДИКА РАСЧЕТА ШТАТНОЙ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ.....	132
ПРИЛОЖЕНИЕ 16. ФОРМА ПАСПОРТА ПИЩЕБЛОКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	138
ПРИЛОЖЕНИЕ 17. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ (МОНИТОРИНГА) ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.....	159
ПРИЛОЖЕНИЕ 18. ПРИМЕРНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ	168

ВВЕДЕНИЕ

Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга (далее – **Стандарт**) является единой методической основой комплексной системы организации качественного и безопасного горячего питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях Санкт-Петербурга (далее – **образовательные организации, школы**).

Стандарт регулирует вопросы, связанные с созданием необходимых условий по организации обеспечения сбалансированного, безопасного, качественного и здорового питания обучающихся образовательных организаций, в зависимости от выбранной формы организации питания. Положения Стандарта применяются региональными органами управления, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания в образовательных организациях (далее – **операторы питания, организации общественного питания, комбинаты социального питания**)¹, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, поставляющими (реализующими) пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательные организации (далее – **поставщики**), образовательными организациями в целях координации, взаимодействия и гарантии по выполнению обязательных функций в соответствии с действующим законодательством.

Стандарт представляет собой совокупность требований, обязательных для исполнения при организации горячего питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга, по:

– созданию условий безопасного, качественного и сбалансированного питания обучающихся, на основе рекомендованных норм потребления пищевых продуктов

¹ Комбинат школьного питания: специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день (ГОСТ 31985-2013 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ Услуги общественного питания ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ; Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст).

и необходимых пищевых веществ, макро- и микронутриентов в соответствии с физиологическими потребностями организма обучающихся (школьников);

- организации управления системой питания в образовательных организациях;
- технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания, включая технологии производства кулинарной продукции, приемки, хранения и реализации пищевой продукции, технологического оборудования и инвентаря;

- организации контроля качества питания;

- формированию культуры здорового питания обучающихся.

Требования к обеспечению безопасности и качества питания, установленные Стандартом, обещают положения Федеральных законов, Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС), национальных стандартов и СанПиНов, об организации питания.

Цель настоящего Стандарта – методологическое сопровождение при обеспечении безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга, основанное на принципах здорового питания; увеличение охвата горячим питанием обучающихся в соответствии с их потребностями и с учетом норм потребления основных пищевых веществ и пищевых продуктов.

Задачами настоящего Стандарта являются:

- создание условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков региона на основе безопасного и качественного питания обучающихся с использованием принципов здорового питания;

- развитие материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций.

- постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на организацию питания обучающихся;

- повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся образовательных организаций за счет всех источников финансирования;

– обеспечение доступности информации об организации питания в школах, развитие общественного контроля качества питания с участием родительской общественности.

Стандарт выполняет две основные функции:

– **информационную**, которая дает возможность всем заинтересованным лицам получить актуальную информацию об организации системы питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга, ее текущем состоянии, и действующем законодательстве в данной сфере;

– **методологическую**, которая позволяет специалистам ориентироваться на типовые условия организации питания, в зависимости от уровня материально-технического обеспечения пищеблока образовательной организации, выбранной формы организации питания и иных особенностей образовательной организации.

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕКУЩЕГО СОСТОЯНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (СТАТИСТИЧЕСКАЯ И НОРМАТИВНАЯ БАЗА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ)

1.1. Общая характеристика школьного питания в Санкт-Петербурге

В Санкт-Петербурге по состоянию на 01.06.2023 функционирует 681 школа, в которых обучаются 564 911 человек, в том числе 249 723 – обучающиеся 1-4 классов.

Во всех школах Санкт-Петербурга созданы условия и инфраструктура для организации горячего питания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания детей, оборудованы столовые и буфеты, налажена система снабжения продуктами питания для организации качественного питания.

В соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» питание в организациях общего образования Санкт-Петербурга может осуществляться в двух формах:

– в соответствии с договором, заключенным между школой и организацией общественного питания (оператором питания), отвечающей требованиям, установленным действующим законодательством, (по состоянию на 01.06.2023 – в 650 школах города);

– самостоятельно общеобразовательной организацией (по состоянию на 01.06.2023 – в 31 школе города).

Горячее питание обеспечено в 100% образовательных организаций Санкт-Петербурга.

Распределение школ Санкт-Петербурга по главным распорядителям бюджетных средств (ГРБС): администрациям районов и Комитету по образованию и форме организации питания представлены в таблице 1.1.1.

Таблица 1.1.1. Распределение школ Санкт-Петербурга по главным распорядителям бюджетных средств (ГРБС) и в зависимости от формы организации питания

№ п/п	Наименование ГРБС	Количество школ	из них:	
			питание организовано привлеченными организациями общественного питания (операторами питания)	питание организовано самостоятельно
1	Администрация Адмиралтейского района Санкт-Петербурга	33	32	1
2	Администрация Василеостровского района Санкт-Петербурга	24	24	0
3	Администрация Выборгского района Санкт-Петербурга	59	55	4
4	Администрация Калининского района Санкт-Петербурга	52	51	1
5	Администрация Кировского района Санкт-Петербурга	46	45	1
6	Администрация Колпинского района Санкт-Петербурга	26	25	1
7	Администрация Красногвардейского района Санкт-Петербурга	43	42	1
8	Администрация Красносельского района Санкт-Петербурга	47	47	0
9	Администрация Кронштадтского района Санкт-Петербурга	7	6	1
10	Администрация Курортного района Санкт-Петербурга	17	16	1
11	Администрация Московского района Санкт-Петербурга	38	34	4
12	Администрация Невского района Санкт-Петербурга	61	58	3
13	Администрация Петроградского района Санкт-Петербурга	20	20	0
14	Администрация Петродворцового района Санкт-Петербурга	19	18	1
15	Администрация Приморского района Санкт-Петербурга	60	57	3
16	Администрация Пушкинского района Санкт-Петербурга	32	27	5
17	Администрация Фрунзенского района Санкт-Петербурга	47	45	2

№ п/п	Наименование ГРБС	Количество школ	из них:	
			питание организовано привлеченными организациями общественного питания (операторами питания)	питание организовано самостоятельно
18	Администрация Центрального района Санкт-Петербурга	40	40	0
19	Комитет по образованию	10	8	2
	ИТОГО	681	650	31

В Санкт-Петербурге работают операторы питания различной формы собственности, которые предоставляют услуги по организации горячего питания в школах Санкт-Петербурга, в том числе городские комбинаты социального питания, созданные в ходе приватизации государственных предприятий в форме непубличных акционерных обществ, 100% акций которых принадлежат Санкт-Петербургу.

В школах Санкт-Петербурга, в зависимости от оснащенности пищеблоков, питание обеспечивается столовыми полного цикла (на сырье), которые осуществляют полный производственный цикл, включающий все виды обработки, начиная с хранения и первичной обработки сырья (овощей, мяса, рыбы, птицы и др.), производство готовых изделий и их реализацию на месте (сырьевые и доготовочные), и буфетами-раздаточными, реализующими скомплектованные рационы для горячего питания, обеспечивающие свободный выбор блюд по предварительным заявкам, а также реализацию буфетной продукции (Таблица 1.1.2.).

Таблица 1.1.2. Структура моделей организации питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга

№ п/п	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных организаций по моделям организации питания	
		Количество образовательных организаций, единиц	доля в общем количестве образовательных организаций, %
1	Столовые полного цикла, работающие на продовольственном сырье и полуфабрикатах (сырьевые и доготовочные)	721	89,1

№ п/п	Наименование моделей предоставления питания	Структура общеобразовательных организаций по моделям организации питания	
		Количество образовательных организаций, единиц	доля в общем количестве образовательных организаций, %
2	Буфеты-раздаточные	88	10,9
ИТОГО		809	100,0

Во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 24 января 2020 года № Пр-113, закрепленного в п.3 Федерального закона 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» все обучающиеся начальных классов в школах Санкт-Петербурга с 01.09.2020 обеспечиваются бесплатным горячим питанием, включающим завтрак.

Перечень категорий обучающихся, которым предоставляется дополнительная мера социальной поддержки по обеспечению питанием регламентирован Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».

В соответствии со статьей 82 Социального кодекса полную, 100-процентную компенсацию, включающую завтрак и обед (или комплексный обед), получают категории обучающихся, поименованные в таблице 1.1.3.

Мера социальной поддержки распространяется и на детей, которые обучаются на дому по медицинским показаниям или страдают хроническими заболеваниями, перечень которых установлен Правительством Санкт-Петербурга.

Им предоставляется компенсационная выплата на питание в размере 100% его стоимости.

Таблица 1.1.3. Перечень категорий обучающихся, которым предоставляется дополнительная мера социальной поддержки по обеспечению питанием

№ п/п	Льготные категории обучающихся	Приемы пищи	Компенсационные выплаты
1.	<i>все обучающиеся 1-4 классов</i>	завтрак	– обучаются на дому по медицинским показаниям.

№ п/п	Льготные категории обучающихся	Приемы пищи	Компенсационные выплаты
2.	<p><i>обучающиеся 1-4 класс, если обучающийся относится к одной из категорий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающиеся общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированную образовательную программу; – обучающиеся, являющиеся инвалидами; – обучающийся из числа малообеспеченных семей; – обучающийся из числа многодетных семей; – обучающиеся, являющиеся детьми-сиротам и детьми, оставшимися без попечения родителей (при условии, что им во время пребывания в образовательных учреждениях не предоставляется полное государственное обеспечение); – обучающиеся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере; – обучающиеся, страдающие хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга (ПРИЛОЖЕНИЕ 1); – обучающиеся в спортивных и кадетских классах общеобразовательных учреждений; – обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации. 	завтрак и обед	<ul style="list-style-type: none"> – обучаются на дому по медицинским показаниям.; – страдают хроническими заболеваниями, (ПРИЛОЖЕНИЕ 1); – обучаются в федеральных образовательных организациях.
3.	<p><i>обучающиеся 5-11 классов, относящихся к следующим категориям:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающиеся общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированную образовательную программу; – обучающиеся, являющиеся инвалидами; – обучающийся из числа малообеспеченных семей; – обучающийся из числа многодетных семей; – обучающиеся, являющиеся детьми-сиротам и детьми, оставшимися без попечения родителей (при условии, что им во время пребывания в образовательных учреждениях не предоставляется полное государственное обеспечение); – обучающиеся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере; – обучающиеся, страдающие хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга (ПРИЛОЖЕНИЕ 1); – обучающиеся в спортивных и кадетских классах общеобразовательных учреждений; – обучающиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации. 	завтрак и обед (или комплексный обед)	<ul style="list-style-type: none"> – обучаются на дому по медицинским показаниям.; – страдают хроническими заболеваниями, (ПРИЛОЖЕНИЕ 1); – обучаются в федеральных образовательных организациях.

Также бесплатное питание в настоящее время получают дети и лица старше 18 лет, один из родителей (законных представителей) которых является (являлся) участником специальной военной операции, а также дети и лица старше 18 лет, являющихся пасынками и падчерицами лиц, которые являются (являлись) участниками специальной военной операции (постановление Правительства Санкт-Петербурга от 10.10.2022 № 928).

На 01.06.2023 льготным питанием охвачено более 300,0 тыс. обучающихся школ (что составляет 56,4% от численности контингента обучающихся), из которых более 80,0 тыс. обучающихся получают двухразовое горячее питание, включающее завтрак и обед, 5 143 обучающихся получают компенсационную выплату, так как находятся на надомном обучении или имеют хроническое заболевание.

В Санкт-Петербурге 7 820 обучающихся нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания, в том числе:

- 4 324 обучающихся с хроническими заболеваниями, перечень которых приведен в ПРИЛОЖЕНИИ 1;
- 3 246 обучающихся имеют различные пищевые аллергии и требуют индивидуальной замены отдельного сырья и / или группы пищевых продуктов при формировании меню;
- 250 обучающихся с иными заболеваниями, требующие формирование индивидуальных меню с учетом имеющегося заболевания.

В ПРИЛОЖЕНИИ 2 представлена справочная информация по статистике обучающихся Санкт-Петербурга с разбивкой по районам, нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания, по состоянию на 01.01.2023.

В Санкт-Петербурге 2 образовательные организации имеют статус «кадетская школа» (количество, обучающихся, реализующих данную направленность, составляет 1 151 чел.), 33 образовательных организации с отдельными классами и (или) группами кадетской/казачьей направленности (численность, обучающихся в данных классах и (или) группах – 4 441 чел.), питание в которых регламентируется отдельно.

Информация о численности обучающихся, обеспеченных питанием в образовательных организациях Санкт-Петербурга, с разбивкой по виду питания (льготное (за счет средств бюджета) и дополнительное (платное, за счет средств родителей (законных представителей) и ступеням образовательного процесса представлены в таблице 1.1.4.

Таблица 1.1.4. Информация о численности обучающихся, обеспеченных питанием в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (данные на 01.06.2023)

Категория обучающихся	Численность обучающихся, чел.	Обучающиеся, в отношении которых установлены меры социальной поддержки		из них:				Обучающиеся, получающие дополнительное (платное, за счет средств родителей (законных представителей) питание		Всего обеспеченных питанием	
				обеспечены льготным питанием в образовательной организации		обучающиеся, в отношении которых установлены меры поддержки, но не охваченные питанием (получают компенсационную выплату на питание по причине хронического заболевания, обучаются на дому по медицинским показаниям)					
				чел.	%	чел.	%				
1-4 классы	255 286	255 286	100,0	253 030	99,1	2 256	0,9	24 125	9,5	255 286	100
завтраки	-	-	-	192 213	75,3	-	-	-	-	-	-
завтрак и обед	-	-	-	60 817	23,8	-	-	-	-	-	-
обеды и полдники	-	-	-	-	-	-	-	24 125	9,5	-	-
5-9 классы	267 804	68 461	25,6	61 974	23,1	2 334	0,9	161 242	60,2	223 216	83,4
обед	-	-	-	43 632	16,3	-	-	-	-	-	-
завтрак и обед	-	-	-	18 342	6,9	-	-	-	-	-	-
10-11 классы	49 274	9 332	18,9	7 848	15,9	553	1,1	33 265	67,5	41 113	83,4
обед	-	-	-	6 173	12,5	-	-	-	-	-	-
завтрак и обед	-	-	-	1 675	3,4	-	-	-	-	-	-
ИТОГО	572 364	333 079	58,2	322 852	56,4	5 143	0,9	218 632	38,2	519 615	90,8

1.2. Нормативно-правовое обеспечение организации общественного питания обучающихся образовательных организаций в Санкт-Петербурге

Организация общественного питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга основана на системе нормативных и правовых актов, включающей федеральные законы, постановления Правительства Российской Федерации, нормативные акты Санкт-Петербурга, национальные и межгосударственные стандарты, технические регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, методические рекомендации.

Основной перечень действующих на 01.06.2023 правовых актов, имеющих, в том числе, нормативных и правовых актов представлен в ПРИЛОЖЕНИИ 3.

РАЗДЕЛ 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

2.1. Требования к пищевой и энергетической ценности рационов питания с учетом физиологических и индивидуальных потребностей обучающихся

Питание обучающихся общеобразовательных организаций должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Здоровое питание обучающихся основывается на принципах, установленных законодательством о качестве и безопасности пищевых продуктов, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности индивидуума и будущих поколений.

Важной является дифференциация обучающихся по возрастным группам, так как у обучающихся, вступающих в пубертатный период, соответственно возрастает потребность в основных пищевых веществах, витаминах, минеральных веществах и энергии. Отдельной, повышенной нормой питания обеспечиваются обучающиеся образовательных организаций кадетского типа и классы кадетской направленности. Суточная потребность в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающейся возрастной категории 7-11, 12 лет и старше, для обучающихся кадетских классов с 5-8 класс, 9-11 класс представлена в ПРИЛОЖЕНИИ 4.

Потребность в основных пищевых веществах и энергии обучающихся в период пребывания в образовательной организации, рассчитанная с учетом функционирования различных типов образовательных организаций Санкт-Петербурга и режима обучения приведена в таблице 2.1.1.

Выполнение нормы потребления пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ в соответствии с возрастной категорией детей и физиологическими потребностями организма является обязательным.

Таблица 2.1.1. Потребность в основных пищевых веществах и энергии обучающихся в период пребывания в образовательной организации, в том числе кадетского типа и классов кадетской направленности

Категория обучающихся	Прием пищи	% от суточной нормы	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
7-11 лет	завтрак	20-25	15,4 - 19,25	15,8 - 19,75	67- 83,75	470 - 587,5
	обед	30-35	23,1 - 26,95	23,7 - 27,65	100,5 - 117,25	705 - 822,5
	полдник	10-15	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25	235-352,5
	Итого	60-75	46,2 – 57,75	47,4- 59,25	201 – 251,25	1410 -1762,5
12 лет и старше	завтрак	20-25	18 - 22,5	18,4- 23	76,6-95,75	544 -680
	обед	30-35	27 - 31,5	27,6- 32,2	114,9- 134,05	816 - 952
	полдник	10-15	9-13,5	9,2-13,8	38,3-57,45	272-408
	Итого	60-75	54 -67,5	55,2 - 69	229,8 – 287,25	1632 - 2040
Кадеты 5-8 класс	завтрак	20-25	23,8- 29,75	26,8 - 33,5	110 - 137,5	700 - 875
	обед	30-35	35,7 - 41,65	40,2- 46,9	165 - 203	1050 - 1225
	полдник	10-15	11,9-17,85	13,4-20,1	55-87	350-525
	Итого	60-75	71,4 - 89,25	80,4 – 100,5	340,5 -427,5	2100 -2625
Кадеты 9-11 класс	завтрак	20-25	28,4 - 44,25	31,4 - 42	129,2 -170,25	800 -1000
	обед	30-35	42,6- 61,95	47,1 - 58,8	193,8 - 238,35	1200 -1400
	полдник	10-15	14,2-26,55	15,7-25,2	64,6-102,15	400-600
	Итого	60-75	106,2- 132,75	120,5 – 145,7	408,6 – 510,75	2400 -3000

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать установленным нормам, по каждому приему пищи.

При формировании рационов питания должна соблюдаться следующая структура распределения потребности в пищевых веществах по режимам питания: завтрак составляет 20-25% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии, обед – 30-35%, полдник (при пребывании в образовательной организации до 17:00-18:00 часов) 10-15%. Таким образом, всего за период пребывания в общеобразовательной организации более 8 часов обучающийся должен получить 60-75% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Вместе с тем, количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения должно обеспечиваться в соответствии с таблицей 2.1.2.

Таблица 2.1.2. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования образовательной организации и режима обучения

Время пребывания в организации	Количество приемов пищи	Наименование приемов пищи
До 6 часов	1	завтрак или обед
Более 6 часов (1 смена)	2	завтрак и обед
Более 6 часов (2 смена)	2	обед и полдник
Группа продленного дня до 14:00	2	завтрак и обед
Группа продленного дня до 17:00-18:00	3	завтрак, обед и полдник

При формировании графика питания обучающихся необходимо учитывать требования к продолжительности перемен (перерывов) – не менее 20 минут на 1 прием пищи.

В соответствии с поручением Президента России все обучающиеся начальных классов с 01.09.2020 обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день. Двухразовое горячее питание, включающее завтрак и обед (или комплексный обед), получают обучающиеся, поименованные в таблице 1.1.3 настоящего Стандарта. Полдник обеспечивается за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Разработка ассортиментного перечня продуктов, сбалансированного примерного меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

В Санкт-Петербурге разработаны ассортиментные перечни основных групп продовольственных товаров и сырья, с учетом специфики и особенностей организации питания различных контингентов социальной сферы города, в т.ч. ассортиментный перечень основной группы продовольственных товаров и сырья для образовательных организаций (далее – ассортиментный перечень). Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для образовательных организаций размещается в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/> (ПРИЛОЖЕНИЕ 5).

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным и согласованным меню. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима функционирования общеобразовательной организации). При самостоятельной форме организации питания (см. Таблицу 1.1.1) меню должно утверждаться руководителем образовательной организации. В случае привлечения оператора питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем образовательной организации для каждой возрастной группы обучающихся. Примерные двухнедельные меню рационов горячего питания для различных категорий обучающихся образовательных организаций Санкт-Петербурга размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/> (ПРИЛОЖЕНИЕ 6).

Блюда из утвержденного меню должны быть изготовлены из продуктов питания и сырья, поименованных в ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья. Качество продуктов питания и сырья должно быть не ниже указанного в ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья.

Для обеспечения биологической ценности в питании обучающихся используют продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро- и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами) и пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников) с учетом режима обучения для возрастных категорий 7- 11 лет, 12 лет и старше необходимо использовать среднесуточные наборы продуктов с распределением доли потребления по приемам пищи в общеобразовательной организации, представленных в таблицах 2.2.1. и 2.2.2.

Таблица 2.2.1. Расчет набора пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с режимом обучения для возрастной категории 7- 11 лет (г, мл, нетто на 1 ребенка)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед, и полдник	
			50%	60%	60%	75%
1	Хлеб ржаной	80	40	48	48	60
2	Хлеб пшеничный	150	75	90	90	112,5
3	Мука пшеничная	15	7,5	9	9	11,25
4	Крупы, бобовые	45	22,5	27	27	33,75
5	Макаронные изделия	15	7,5	9	9	11,25
6	Картофель	187	93,5	112,2	112,2	140,25
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные*, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	140	168	168	210
8	Фрукты свежие	185	92,5	111	111	138,75
9	Сухофрукты	15	7,5	9	9	11,25
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100	120	120	150
11	Мясо 1-й категории	70	35	42	42	52,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	15	18	18	22,5
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	17,5	21	21	26,25
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	29	34,8	34,8	43,5
15	Молоко	300	150	180	180	225
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	75	90	90	112,5
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	25	30	30	37,5
18	Сыр	10	5	6	6	7,5
19	Сметана	10	5	6	6	7,5
20	Масло сливочное	30	15	18	18	22,5
21	Масло растительное	15	7,5	9	9	11,25
22	Яйцо, шт.	1	0,5	0,6	0,6	0,75
23	Сахар **	30	15	18	18	22,5
24	Кондитерские изделия	10	5	6	6	7,5
25	Чай	1	0,5	0,6	0,6	0,75

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед, и полдник	
			50%	60%	60%	75%
26	Какао-порошок	1	0,5	0,6	0,6	0,75
27	Кофейный напиток	2	1	1,2	1,2	1,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,1	0,12	0,12	0,15
29	Крахмал	3	1,5	1,8	1,8	2,25
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	1,5	1,8	1,8	2,25
31	Специи	2	1	1,2	1,2	1,5

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

Таблица 2.2.2. Расчет набора пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций в соответствии с режимом обучения для возрастной категории 12 лет и старше (г, мл, нетто на 1 ребенка)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед, и полдник	
			50%	60%	60%	75%
1	Хлеб ржаной	120	60	72	72	90
2	Хлеб пшеничный	200	100	120	120	150
3	Мука пшеничная	20	10	12	12	15
4	Крупы, бобовые	50	25	30	30	37,5
5	Макаронные изделия	20	10	12	12	15
6	Картофель	187	93,5	112,2	112,2	140,25
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные *, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	160	192	192	240

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед, и полдник	
			50%	60%	60%	75%
8	Фрукты свежие	185	92,5	111	111	138,75
9	Сухофрукты	20	10	12	12	15
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	100	120	120	150
11	Мясо 1-й категории	78	39	46,8	46,8	58,5
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	20	24	24	30
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	26,5	31,8	31,8	39,75
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	77	38,5	46,2	46,2	57,75
15	Молоко	350	175	210	210	262,5
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	90	108	108	135
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	30	36	36	45
18	Сыр	15	7,5	9	9	11,25
19	Сметана	10	5	6	6	7,5
20	Масло сливочное	35	17,5	21	21	26,25
21	Масло растительное	18	9	10,8	10,8	13,5
22	Яйцо, шт.	1	0,5	0,6	0,6	0,75
23	Сахар **	35	17,5	21	21	26,25
24	Кондитерские изделия	15	7,5	9	9	11,25
25	Чай	2	1	1,2	1,2	1,5
26	Какао-порошок	1,2	0,6	0,72	0,72	0,9
27	Кофейный напиток	2	1	1,2	1,2	1,5
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,15	0,18	0,18	0,225
29	Крахмал	4	2	2,4	2,4	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	2,5	3	3	3,75
31	Специи	2	1	1,2	1,2	1,5

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников) для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и классов кадетской направленности 5-8 класс, 9-11 класс необходимо использовать среднесуточные наборы, представленных ассортиментным перечнем продуктов с распределением доли потребления по приемам пищи в общеобразовательной организации, представленных в таблице 2.2.3. и 2.2.4. Отдельные повышенные нормы среднесуточного набора продуктов для обучающихся в образовательных организациях (отдельных классах) кадетской направленности, обусловлены значительным увеличением уровня двигательной активности, занятий по военно-прикладной и строевой подготовке наравне с увеличением объёма суммарной учебной нагрузки. В таких условиях рациональность питания кадетов, основанная на адекватной калорийности рациона, приобретает первостепенное значение.

Таблица 2.2.3. Расчет набора пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций кадетского типа и классов кадетской направленности в соответствии с режимом обучения в 5- 8 классах (г, мл, нетто на 1 кадета)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации кадетского типа и классов кадетской направленности в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед, и полдник	
			50%	60%	60%	75%
1	Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	120	60	72	72	90
2	Хлеб пшеничный (г)	200	100	120	120	150
3	Мука пшеничная (г)	35	17,5	21	21	26,25
4	Крупы, бобовые (г)	50	25	30	30	37,5
5	Макаронные изделия (г)	20	10	12	12	15
6	Картофель (г)	300	150	180	180	225
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные*, в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	200	240	240	300

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации кадетского типа и классов кадетской направленности в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед, и полдник	
			50%	60%	60%	75%
8	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	15	18	18	22,5
9	Фрукты свежие, ягоды (г)	400	0	0	0	0
10	Сухофрукты, орехи (г)	90	200	240	240	300
11	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	45	54	54	67,5
12	Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	100	120	120	150
13	Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята- бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат) (г)	55	50	60	60	75
14	Рыба (филе) (г)	80	27,5	33	33	41,25
15	Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	40	48	48	60
16	Молоко (мл)	300	5	6	6	7,5
17	Кисломолочные продукты (мл)	200	150	180	180	225
18	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	100	120	120	150
19	Сыр (г)	15	30	36	36	45
20	Сметана (мл)	15	7,5	9	9	11,25
21	Масло сливочное (г)	50	7,5	9	9	11,25
22	Масло растительное (мл)	20	25	30	30	37,5
23	Яйцо, шт.	1	10	12	12	15
24	Сахар **(г)	35	0,5	0,6	0,6	0,75
25	Кондитерские изделия (г)	20	17,5	21	21	26,25
26	Чай (г)	1	10	12	12	15
27	Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	0,5	0,6	0,6	0,75
28	Дрожжи хлебопекарные (г)	2	3	3,6	3,6	4,5
29	Крахмал (г)	1,2	1	1,2	1,2	1,5
30	Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	0,6	0,72	0,72	0,9

Примечание:

* соленые и квашенные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции.

Таблица 2.2.4. Расчет набора пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для классов кадетской направленности в соответствии с режимом обучения в 9- 11 классах (г, мл, нетто на 1 кадета)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации кадетского типа и классов кадетской направленности в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед и полдник	
			50%	60%	60%	75%
1	Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	150	75	90	90	112,5
2	Хлеб пшеничный (г)	250	125	150	150	187,5
3	Мука пшеничная (г)	45	22,5	27	27	33,75
4	Крупы, бобовые (г)	70	35	42	42	52,5
5	Макаронные изделия (г)	30	15	18	18	22,5
6	Картофель (г)	350	175	210	210	262,5
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные*, в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	450	225	270	270	337,5
8	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	40	20	24	24	30
9	Фрукты свежие, ягоды (г)	400	0	0	0	0
10	Сухофрукты, орехи (г)	90	200	240	240	300
11	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	45	54	54	67,5
12	Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	120	100	120	120	150

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Среднесуточные нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Распределение доли потребления в процентном отношении для общеобразовательной организации кадетского типа и классов кадетской направленности в пределах допустимого диапазона			
			завтрак и обед		завтрак, обед и полдник	
			50%	60%	60%	75%
13	Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат) (г)	60	60	72	72	90
14	Рыба (филе) (г)	100	30	36	36	45
15	Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	15	50	60	60	75
16	Молоко (мл)	300	7,5	9	9	11,25
17	Кисломолочные продукты (мл)	200	150	180	180	225
18	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	75	100	120	120	150
19	Сыр (г)	20	37,5	45	45	56,25
20	Сметана (мл)	20	10	12	12	15
21	Масло сливочное (г)	55	10	12	12	15
22	Масло растительное (мл)	25	27,5	33	33	41,25
23	Яйцо, шт.	1	12,5	15	15	18,75
24	Сахар **(г)	40	0,5	0,6	0,6	0,75
25	Кондитерские изделия (г)	25	20	24	24	30
26	Чай (г)	1	12,5	15	15	18,75
27	Какао-порошок, кофейный напиток (г)	8	0,5	0,6	0,6	0,75
28	Дрожжи хлебопекарные (г)	2	4	4,8	4,8	6
29	Крахмал (г)	1,2	1	1,2	1,2	1,5
30	Соль пищевая поваренная йодированная (г)	5	0,6	0,72	0,72	0,9

Примечание:

* соленые и квашеные овощи – не более 10% от общего количества овощей.

** в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции.

При разработке меню следует:

– включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает

сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (варка, приготовление на пару, тушение, запекание). В меню должны отсутствовать блюда и кулинарные изделия, технология приготовления которых предусматривает жарку (обжаривание), пассерование (например, «рыба жаренная», «печень жаренная», «овощи пассерованные» и т.п.);

- наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;

- изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

- в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. Меню важно разнообразить по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, вкусу блюд. Следует широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;

- при подборе блюд в рационе учитывается несовместимость продуктов; рекомендуется сочетать продукты, взаимодополняющие составные ингредиенты, повышающие пищевую ценность и вкусовые свойства блюд;

- при составлении меню обеда необходимо учитывать блюда завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное или мучное блюдо, то на обед – мясное или рыбное блюдо отпускают с овощным гарниром;

- в меню должна быть соблюдена минимальная кратность включения блюд и кулинарных изделий, установленная в таблице 2.2.5.

Таблица 2.2.5. Кратность включения блюд и кулинарных изделий в состав двухнедельного меню при организации двухразового питания

Наименование	Кратность включения в двухнедельное меню (не менее)
Блюда из творога (запеканки, пудинги, суфле и т.п.)	3-4
Блюда из картофеля и овощей (картофель отварной, картофель в молоке, картофельное или овощное пюре, картофель и овощи тушеные, овощи припущенные, овощи в молочном соусе, овощи запечённые, запеканка)	5-6

Наименование	Кратность включения в двухнедельное меню (не менее)
овощная, суфле из овощей, пудинги, овощи фаршированные, рагу овощное и т.п.)	
Блюда из круп (каши рассыпчатые, вязкие, запеканки, пудинги, плов и т.п.)	4-6
Блюда из макаронных изделий (макаронные изделия отварные, макароны с сыром, макароны запечённые)	1-2
Блюда из мяса (мясо отварное, мясо тушеное, жаркое по-домашнему, гуляш, котлеты или биточки (паровые), зразы, тефтели, рулеты, фрикадельки, запеканки, пудинги, суфле, плов, голубцы и т.п.)	4-5
Блюда из овощей (салаты из свежих овощей, салаты из отварных овощей, салаты из соленых и квашеных овощей, свежие овощи порционно)	10-12
Блюда из птицы (птица отварная, тушеная, котлеты или биточки паровые, зразы, кнели, суфле и т.п.)	2-3
Блюда из рыбы (рыба отварная, рыба припущенная, рыба запечённая, рыба тушеная, котлеты или биточки рыбные (паровые), холодные блюда с филе рыбы слабо или малосолёной и т.п.)	3-4
Блюда из субпродуктов (печень по-строгановски, печень тушеная, запеканка с печенью или сердцем, тефтели, пудинги и т.п.)	2
Блюда из яиц (омлет натуральный, омлет с сыром, омлет с морковью, яйца варенные и т.п.)	2-3
Йогурты порционные, кисломолочные напитки	4-7
Сладкие блюда и напитки из плодов и ягод свежих, сухофруктов, плодов шиповника (компоты, кисели, яблоки, груши печеные, запеченные, фаршированные и т.п.)	5-6
Сыр порционно	3-4
Соки плодовые и ягодные, натуральные	5-6
Кондитерские изделия, обогащённые витаминно-минеральными комплексами	2-3
Фрукты свежие	10-12

Масса порций блюд для обучающихся образовательных организаций возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше и кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и классов кадетской направленности с 5-8 класс и 9-11 класс различны и представлены в ПРИЛОЖЕНИИ 7.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей 2.2.6. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым

и биологически активным веществам. В случае предоставления услуг организации питания в образовательной организации, все замены блюд (пищевых продуктов) ежедневного меню рационов горячего питания, производимые исполнителем услуг, согласовываются с руководителем образовательного организации.

Таблица 2.2.6. Варианты замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина (замена по белку)	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с м.д.ж.9 %,	120
Молоко питьевое с м.д.ж. 3,2% (замена по белку)	100	Молоко питьевое с м.д.ж. 2,5 %	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с м.д.ж. 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат)	14
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Яйцо куриное	22		
Творог с м.д.ж. 9 % (замена по белку)	100	Мясо (говядина)	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1шт.) (замена по белку)	41	Творог с м.д.ж. 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска) (замена по белку)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с м.д.ж. 9%	105
Картофель (замена по углеводам)	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в т.ч. консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
Кабачки	300		
Фрукты свежие (замена по углеводам)	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые, соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		яблоки	12
		чернослив	17
		курага	8
изюм	22		

В образовательной организации для обучающихся, нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания, по заявлению родителей (законных представителей) предоставляется диетическое питание. Меню для диетического питания разрабатывается специалистом-диетологом, привлеченным либо родителем (законным представителем) обучающегося, либо образовательной организацией, либо оператором питания в соответствии с утвержденным набором продуктов на основании имеющегося медицинского заключения.

В Санкт-Петербурге индивидуальное диетическое питание в образовательной организации организовывается на основе двух вариантов:

Первый вариант

При наличии технической возможности организация питания детей, нуждающихся в индивидуальном диетическом питании, осуществляется оператором питания, являющимся исполнителем по заключенному контракту с образовательной организацией или самой образовательной организацией при самостоятельной форме организации питания. В целях исполнения данного условия родитель (законный представитель) обучающегося предоставляет в образовательную организацию заявление о предоставлении диетического питания с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню (разработанного специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). По согласованию с родителем (законным представителем) обучающегося, нуждающегося в индивидуальном питании, привлечение специалиста-диетолога для составления меню может быть организовано самой образовательной организацией или оператором питания. Указанные документы передаются руководству образовательной организации для предоставления раскладки меню и определения технической возможности организации питания. По результатам рассмотрения направленных документов оператор питания (или образовательная организация при самостоятельной форме организации питания) предоставляет ответ о возможности обеспечения питанием по представленному меню или об отказе в организации питания с указанием причин, в связи с чем организация питания по индивидуальному меню не может быть обеспечена. В случае положительного решения о возможности

предоставления питания по индивидуального меню, образовательная организация закрепляет ответственного сотрудника для контроля обеспечения и выдачи рационов питания согласно индивидуальному меню.

Второй вариант

Образовательная организация создает условия для употребления обучающимися, нуждающимися в индивидуальном питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) в обеденном зале или специально отведенных помещениях. Данные помещения должны быть оборудованы столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук. Руководителем образовательной организации назначается ответственный сотрудник за контроль по приему от родителей индивидуально упакованных рационов питания, их соответствующему температурному режиму хранения и употребления в установленное время реализации.

Наряду с основным (организованным) питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. Организация дополнительного питания в общеобразовательной организации может осуществляться также и с использованием специализированных торговых автоматов.

Реализация продуктов через буфеты общеобразовательной организации, является, наряду с предоставлением горячих рационов питания важнейшим фактором удовлетворения потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. В связи с этим, одним из важных условий оптимизации питания детей является формирование ассортимента буфетной продукции.

Ассортиментный перечень буфетной продукции должен включать только разрешенные в образовательной организации пищевые продукты.

Соки, напитки, питьевая вода должны включаться в ассортиментный перечень буфетной продукции в потребительской упаковке промышленного изготовления. Разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Холодные блюда, десерты, молочная и кисломолочная продукция требующие охлаждения при хранении и реализации включаются в ассортиментный перечень только при условии оснащения буфета холодильным оборудованием (охлаждаемые кондитерские витрины).

Ежегодно с 1 марта в ассортиментные перечни не включаются салаты, холодные закуски из овощей, корнеплодов урожая прошлого года без термической обработки. Салаты заправляются маслом (соусом, заправкой) непосредственно перед подачей.

Продукция промышленного изготовления и продукция собственного производства хранится и реализуется при соблюдении установленного нормативными документами температурного режима и срока реализации.

Необходимо включать в ассортиментный перечень буфетной продукции продукцию промышленного производства: напитки, кондитерских изделия с минимальным выходом (весом гр., мл.).

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации или руководителем организации общественного питания с последующим согласованием с руководителем образовательной организации. Примерный ассортиментный перечень буфетной продукции для организации дополнительного питания представлен в ПРИЛОЖЕНИИ 8.

Организация питания для льготных категорий обучающихся (см. Таблицу 1.1.3.) при привлечении организации общественного питания регулируется заключенным на основании 44-ФЗ контрактом. Организация питания за счет средств родителей (законных представителей) регулируется отдельным договором, заключаемым образовательной организацией с оператором питания. Примерный типовой договор об оказании услуг по организации платного питания и реализации буфетной продукции (ПРИЛОЖЕНИИ 9), в который с учетом специфики деятельности образовательной организации, могут вноситься изменения.

2.3. Обеспечение безопасности и качества сырья и готовой продукции (порядок приемки, виды контроля: визуальный, органолептический, документальный, лабораторный. Меры по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга. Порядок действий при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ).

Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания обучающихся, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Необходимо использовать пищевые продукты, соответствующие по показателям безопасности и качества действующей нормативно-правовой документации и (или) стандартам на продукты детского питания.

Продовольственное сырье и пищевые продукты в зависимости от их вида по показателям безопасности должны отвечать требованиям нормативно-правовой документации, отраженных в ПРИЛОЖЕНИИ 10. В случае, если соответствующий стандарт не поименован в ПРИЛОЖЕНИИ 10, следует руководствоваться действующим национальным или межгосударственным стандартом, отраслевым стандартом, стандартом организации и (или) техническими условиями на данный вид продукции.

Независимо от организационно-правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся, реализовывают мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе соблюдение требований качества и безопасности, и сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые продукты для питания обучающихся должны быть качественными и безопасными для здоровья детей.

Согласно ч.1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» «Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность»,

в связи с чем руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого обучающимся горячего питания. Таким образом контроль за работой пищеблока должен осуществляться администрацией образовательной организации, в том числе посредством:

- соблюдения требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (при самостоятельной форме организации питания);
- проведения лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции (при получении услуг организации питания).

Каждый объект общественного питания (пищеблок) образовательной организации должен иметь разработанную программу организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, основываясь на МР 2.3.0279-22.2.3 и особенностях ведения хозяйственной деятельности.

Программа производственного контроля включает контроль:

- сырья, продукции, упаковки, материалов на этапе их приема и хранения, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции, качества и безопасности готовой пищевой продукции на этапе их хранения и транспортирования;
- состояния производственного оборудования, инвентаря;
- санитарно-технического состояния производственных помещений, включая функционирование инженерных сетей и внутренней отделки помещений;
- санитарно-эпидемиологического режима: качества используемой воды, моющих и дезинфицирующих средств, проводимой мойки и дезинфекции, личной гигиены работников.

В программе производственного контроля указываются определяемые показатели, параметры контроля и периодичность проведения последнего,

а также сведения об ответственном лице организации, осуществляющем контроль на определенном этапе, и/или привлекаемой сторонней организации.

Для осуществления контроля за качеством воды отбору (специалистами аккредитованной лаборатории) подлежит вода питьевая централизованного водоснабжения из мест использования на пищеблоке образовательной организации.

При выявлении несоответствий, выявляемых в питьевой воде по результатам производственного контроля, требуется учреждениям:

- а) обратить внимание на состояние инженерных сетей;
- б) установить дополнительные очистные элементы, фильтры;
- в) инициировать претензионную работу с ресурсоснабжающей организацией;
- г) проводить повторные исследования воды в рамках программы производственного контроля.

Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия, выявляемые в питьевой воде, представлены в таблице 2.3.1.

Таблица 2.3.1

**Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия,
выявляемые в питьевой воде**

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
Микробиологические исследования			
1	E. Coli	Наличие E. Coli в воде является признаком недавнего загрязнения сточными водами или отходами животноводства. Кишечная палочка происходит от человеческих и животных отходов. Во время дождей, таяния снега или других видов осадков, E. Coli может вместе с потоком воды попасть в ручьи, реки, озера, или грунтовые воды	E.coli провоцирует развитие следующих заболеваний: -острой кишечной инфекции; - у детей и пожилых людей — гемолитико-уремического синдрома с исходом в виде острой почечной недостаточности; - при оседании на мочевыводящих путях — уретрита, цистита, вульвовагинита.
Физико-химические исследования			
2	Жесткость	Показатель жесткости воды определяется количеством содержащих в ней щелочно-земельных элементов, преимущественно кальция и магния.	Постоянное употребление воды с повышенной жесткостью приводит к снижению моторики желудка и накоплению солей в организме, а также к

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
		Вода жесткостью менее 5 °Ж может оказывать коррозионное воздействие на водопроводные трубы. Изменение жесткости воды может влиять на изменение её вкусовых свойств: для воды с высокой жесткостью характерен горьковатый вкус	возникновению заболеваний суставов (артритов, полиартритов), образованием камней в почках и желчных путях.
3.	Массовая концентрация общего железа	Наличие общего железа в водах связано с широким распространением этого элемента в природе. В питьевой воде железо также может присутствовать из-за коррозии изготовленных из чугуна или стали водопроводных труб. При содержании общего железа выше нормы вода становится мутной, желто-бурого цвета, особенно после нагревания, у нее ощущается характерный металлический запах и привкус.	Увеличение количества железа приводит к накоплению его до токсической концентрации в органах и тканях, включая суставы, печень, эндокринные железы и сердце. Железо может создавать питательную среду для роста вредных микроорганизмов и клеток злокачественных опухолей, а также дополнительно стимулировать канцерогенное действие свободных радикалов. Избыток железа нарушает функцию центральной нервной системы, усугубляя психические расстройства.
Токсичные элементы			
4	Массовая концентрация свинца, кадмия, меди, никеля, цинка, железа	Токсичные элементы в воде могут быть естественным процессом или результатом деятельности человека. Однако, понимание природных условий, которые могут привести к наличию токсичных элементов в воде, может помочь в снижении риска для здоровья и защите окружающей среды	Свинец – это один из самых токсичных металлов, который можно отнести к вредным примесям в питьевой воде. Он накапливается в костной ткани, нарушает нормальное функционирование ЦНС и снижает иммунитет. Особую опасность металл представляет для маленьких детей дошкольного возраста

Выявление острой кишечной инфекции по результатам контроля (в том числе повторное выявление за неделю) является индикатором риска нарушения обязательных требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (предусмотрено Приказом Минздрава России от 17.11.2023 № 615н «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.04.2023 № 172н «Об утверждении перечня индикаторов риска нарушения обязательных

требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)».

При выявлении 3-х и более случаев регистрации уполномоченными органами контроля (надзора) «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников пищеблоков и/или обучающихся образовательных организаций рекомендуется обеспечить порядок действий согласно мероприятиям таблицы 2.3.2.

Таблица 2.3.2

**Порядок действий
при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников
пищеблоков и/или обучающихся образовательных организаций**

п/п	Наименование мероприятия	Ответственные
1	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий в Учреждении	Руководитель Учреждения
1.1	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий на пищеблоке Учреждения, в предприятии общественного питания	Руководитель Организатора питания
2	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: помещения Учреждения, оборудование, мебель, поверхности и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция. Очаговую текущую дезинфекцию на объектах выполняет персонал организации. Для проведения дезинфекции используют средства, зарегистрированные в установленном порядке, имеющие инструкцию по применению и разрешенные для дезинфекции при кишечных бактериальных и вирусных инфекциях и/или при паразитарных заболеваниях. Для проведения текущей дезинфекции выбирают средства с низкой ингаляционной опасностью, при использовании которых не требуется защита органов дыхания	Руководитель Учреждения
2.1	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: производственные помещения, помещения склада, холодильное оборудование, поверхности, кухонный инвентарь, столовая посуда и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция	Руководитель Организатора питания
3	Ежедневный анализ заболеваемости (сотрудников Учреждения, обучающихся). Проверка гигиенических журналов, личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ.	Руководитель Учреждения
3.1	Ежедневный анализ заболеваемости (сотрудников предприятия общественного питания, сотрудников обслуживаемых Учреждений, обучающихся). Проверка гигиенических журналов,	Руководитель Организатора питания

	личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ	
4	Отстранение сотрудников пищеблока до лабораторного подтверждения клинико-эпидемиологического анализа в случаях выявления вирусносительства (лабораторные исследования осуществляют лаборатории, организации, структурные подразделения, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на выполнение работ с микроорганизмами III - IV групп патогенности)	Руководитель Организатора питания
5	Организация и проведение внеплановых отборов: а) проб питьевой воды. Пробы питьевой воды отбираются из различных источников по обнаружению микробного загрязнения (или его косвенных признаков); б) проб пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции; в) смывов с инвентаря и оборудования в производственных и складских помещениях; г) проб готовых блюд	Руководитель Учреждения Руководитель Организатора питания
6	Ревизия коммунальных сетей, в случае неудовлетворительного санитарного состояния - ликвидация аварии, очистка и дезинфекция	Руководитель Учреждения
7	Анализ поступающего сырья на склад: а) наличие транспортных и сопроводительных ветеринарных документов, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, подтверждающей их качество и безопасность; б) документы по хранению пищевой продукции (листы контроля, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях); в) запрос дополнительной информации у поставщика (наличие производственного – лабораторного контроля партии сырья) в отношении пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции	Руководитель Организатора питания
8	Анализ документов производственного контроля (ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках, результаты лабораторного контроля)	Руководитель Учреждения Руководитель Организатора питания
9	Усиление контроля за соблюдением температурно-влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологией приготовления блюд (соблюдение температурных режимов), сроков реализации и правил подачи блюд.	Руководитель Учреждения Руководитель Организатора питания
10	Контроль поточности процессов приготовления, использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Руководитель Организатора питания

Рекомендуемый перечень и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований представлена в ПРИЛОЖЕНИИ 11.

Приемка пищевых продуктов и услуг организации питания осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляется документом о приемке.

Для проверки пищевых продуктов и услуг организации питания, в части их соответствия условиям контракта, общеобразовательная организация обязана провести экспертизу одним из указанных способов:

- а) самостоятельно;
- б) с привлечением экспертов, экспертных организаций по отдельным контрактам.

Участниками приемки пищевых продуктов и услуг организации питания могут быть:

- общеобразовательная организация, являющиеся получателем продовольственного сырья / услуг организации питания;
- поставщик продовольственного сырья/и услуг организации питания;
- эксперт (экспертная организация);
- иное лицо в случаях, предусмотренных законодательством РФ или контрактом.

По решению руководителя общеобразовательной организации для приемки результатов отдельного этапа исполнения контракта, а также поставленного товара может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек;

Полномочия участвующих в приемке представителей поставщика/организатора питания должны быть подтверждены документально.

Организация приемки продовольственного сырья/услуг организации питания в целом по контракту или на отдельных этапах осуществляется уполномоченным представителем образовательной организации. Для участия в приемке сырья/услуг организации питания образовательной организацией и поставщиком/организатором питания определяются работники, компетентные (по роду работы, образованию,

опыту трудовой деятельности) в вопросах определения характеристик товара / услуг, подлежащих приемке.

Локальным нормативным актом образовательной организации необходимо определить основные функции работникам, осуществляющих приемку пищевых продуктов / услуг организации питания, такие как:

– проведение анализа документов, подтверждающих факт поставки товара / оказание услуги организации питания, на предмет соответствия товара /услуги требованиям, предусмотренным контрактом (в том числе наименованию, количеству, комплектности, объему, качеству и безопасности, ассортимент, годность, прослеживаемость, условия транспортировки, а также другим требованиям);

– проведение анализа представленных поставщиком сопроводительных документов на товар/готовые блюда, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя (ярлык, этикетка, техническая документация) либо иные документы, предусмотренные контрактом. Декларацию соответствия, сертификат соответствия, электронную сертификацию в системе «Меркурий», доверенность, промежуточные и итоговые акты о результатах лабораторных исследований продукции на предмет соответствия требованиям законодательства о техническом регулировании и контракта (для товаров).

Ответственным работникам, назначенным осуществлять приемку пищевых продуктов, необходимо:

1) ознакомиться с требованиями и условиями контракта, по которому предстоит провести приемку и (или) экспертизу товаров / услуг;

2) знать стандарты, технические регламенты, применимые к предмету приемки и (или) экспертизы.

Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству и качеству осуществляется в три этапа (регламент приемки приведен в ПРИЛОЖЕНИИ 12):

1 этап - Оценка доставки пищевых продуктов;

2 этап - Оценка внешнего вида пищевых продуктов;

3 этап - Оценка сопроводительных документов.

В случае нарушений условий и режима перевозки, сроков годности, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье / готовых блюд на пищеблоке не принимаются.

После подтверждения качества пищевой продукции подписывается товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура, или иной документ, предусмотренный контрактом, а также производится запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Для осуществления контроля за качеством готовой кулинарной продукции отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике

или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С (Правила отбора суточных проб приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 13).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Контроль качества готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная приказом руководителя образовательной организации. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации.

Бракеражная комиссия проводит:

– контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с инструкцией (ПРИЛОЖЕНИЕ 14). Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню;

– органолептическую оценку качества готовых блюд по стандартной методике, указанной в п.28 Приложения № 1 к ГОСТ 31986-2012.

Результаты взвешивания порционных блюд и контроль качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Вышеперечисленные мероприятия являются составной частью контроля образовательной организацией за исполнением условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований поставщиком / исполнителем услуги питания качества и безопасности пищевых продуктов, качества приготовленной пищи

в соответствии с действующими требованиями и нормами, установленными нормативно-технической документацией (согласно ГОСТ 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» показатели качества готовой продукции - физико-химические и органолептические показатели).

Обобщенная информация по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции в образовательных организациях Санкт-Петербурга приведена в таблице 2.3.3

Таблица 2.3.3

**Обобщенная информация
по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции
в образовательных организациях Санкт-Петербурга**

№	Форма организации питания	Варианты обеспечения безопасности и качества сырья и готовой продукции в ОО	Наличие ППК	Наличие контракта	Объект контроля ОО/ кто осуществляет	Характеристика видов лабораторных исследований
1	Самостоятельная *	1.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, <u>установленными ОО</u>	Программа производственного контроля (далее – ППК) утверждает ся ОО	Контракт заключает ОО по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии и с федеральным законодательством (далее -ФЗ)	<u>Пищеблок, столовая, помещения</u> ОО / ответственные лица ОО (назначаемая комиссия), экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе: - соблюдение сроков годности, требований к маркировке поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; бракераж сырья; - бракераж готовой продукции;

						- лабораторные исследования (<u>по показателям: микробиологическим (пищевые продукты, готовая продукция, смывы); физико-химическим (пищевые продукты, готовая продукция, вода питьевая)</u>)
2	Услуга *	2.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, <u>установленными исполнителем</u>	ППК утверждает ся исполнителем	Контракт заключает исполнитель в установленном ФЗ порядке	<u>Пищеблок</u> ОО / исполнитель	В соответствии с ФЗ, в том числе <u>по показателям, предусмотренным программой производственного контроля исполнителя</u>
		2.2. Производственный контроль ОО в соответствии с порядком и периодичностью, <u>установленными ОО</u>	ППК утверждает ся ОО	Контракт заключает ОО по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с ФЗ	<u>Столовая, помещения</u> ОО / экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе <u>по показателям: микробиологическим (смывы, готовая продукция); физико-химическим (готовая продукция, вода питьевая) **</u>
		2.3. Контроль исполнения условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований исполнителя к качеству и безопасности питания	1) предусматривается в рамках мероприятий утвержденной ОО ППК	В рамках заключенного ОО контракта по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с ФЗ	<u>Пищеблок, столовая</u> ОО	В аналогии со строкой 2.2. **
			2) предусматривается в виде проведения отдельного мероприятия (лабораторного исследования)	Контракт заключает ОО в соответствии с ФЗ, в том числе по итогам размещения конкурсной заявки в АИС ГЗ «Электронный магазин»	<u>Пищеблок, столовая</u> ОО	В соответствии с ФЗ <u>по показателям лабораторного контроля готовой продукции:</u> - органолептическим (вкус, цвет, запах, консистенция); - физико-химическим: масса сухих веществ, масса жира (отрицательное значение показателя характеризует недоложение пищевых продуктов в продукцию общественного питания) **

*- в соответствии с Законом «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (от 8.10 2008 № 569-95):

- питание организует общеобразовательная организация (далее - ОО), осуществляется закупка пищевых продуктов в рамках контрактов (самостоятельная)

- питание предоставляет организация общественного питания (далее -исполнитель) в рамках контракта (организация общественного питания);

** - источник финансирования указанных расходов в рамках бюджетного планирования субсидии ОО на выполнение ГЗ на организацию питания в учреждении

Организация работы по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга должна включать в себя (в том числе) мероприятия, связанные с выявлением фактов поступления в систему социального питания некачественной и опасной пищевой продукции по информации уполномоченных федеральных органов по санитарно-эпидемиологическому, ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее – уполномоченные органы):

а) изъятие из обращения пищевой продукции, указанной в информации уполномоченных органов;

б) проведение претензионной работы в отношении поставщиков нестандартной пищевой продукции / исполнителей услуги питания по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных контрактами обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р;

в) проведение иных мероприятий, предусмотренных федеральным и иным законодательством при выявлении фальсифицированной продукции

Таблица 2.3.4

**Перечень
рекомендуемых мер по недопущению некачественной пищевой
продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга**

№ п/п	Мероприятие	Кем обеспечивается
1	Довести до сведения лиц, ответственных за приемку пищевых продуктов, информацию уполномоченных федеральных органов по санитарно-эпидемиологическому, ветеринарному и фитосанитарному надзору	Учреждения

2	Принять локальный акт учреждения (приказ) об усилении входного контроля	Учреждения Организаторы питания
3	Проинформировать действующих поставщиков продуктов/ исполнителей услуги питания по контракту	Учреждения
4	Провести внеплановые инструктажи с работниками, ответственными за приемку и хранение пищевых продуктов	Учреждения Организаторы питания
5	Провести внеплановые инструктажи с работниками о соблюдении технологии приготовления блюд, в том числе соблюдении температурного режима, требуемой термической обработки блюд	Учреждения Организаторы питания
6	Ознакомить персонал, обеспечивающий приемку пищевых продуктов для организации питания, с перечнем производителей, у которых выявлены несоответствия требованиям безопасности продуктов	Учреждения Организаторы питания
7	Провести заседания бракеражных комиссий, Советов по питанию	Учреждения
8	Усилить контроль за деятельностью бракеражных комиссий, за приёмкой, хранением продуктов питания, санитарным состоянием пищеблоков и оформлением сопроводительной документации по питанию	Учреждения

2.4. Требования к персоналу пищеблоков образовательных организаций

Лица, поступающие на работу, связанную с организацией общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

К работе допускаются работники, имеющие соответствующую квалификацию, утвержденную действующими профессиональными стандартами, прошедшие предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, обследований, сведения о профилактических прививках против инфекционных заболеваний, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении

профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Профилактические прививки против инфекционных заболеваний должны проводиться в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в 2 года.

Работники столовой образовательной организации обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную санитарную одежду булавками;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- работать в чистой специальной санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под шапочку или косынку без применения заколок и шпилек;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- не выходить на улицу в специальной санитарной одежде;

- перед посещением туалетную комнату снять специальную санитарную одежду;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом непосредственному руководителю и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями у членов своей семьи.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, кишечными инфекциями, признаками инфекционных заболеваний, временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут быть переведены по решению работодателя на другие виды работ. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Должностные обязанности каждого конкретного работника доводятся до него в виде должностной инструкции и иных локальных нормативных актов в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Не допускается: привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая работников, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Образовательные организации Санкт-Петербурга в целях поддержания профессиональной компетенции и квалификации руководителей и работников, организующих социальное питание, обеспечивают профессиональное обучение и дополнительное профессиональное образование руководителей и работников общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга в области организации питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Направление руководителей и работников образовательных организаций

Санкт-Петербурга для освоения дополнительных профессиональных программ повышения квалификации в области организации питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов обеспечивается образовательными организациями Санкт-Петербурга систематически не реже одного раза в три года. Операторы питания должны предоставить в образовательную организацию документы о профессиональном образовании и документы, подтверждающие периодичность повышения квалификации на работников, привлеченных к оказанию услуги по организации питания в сроки, установленные государственным контрактом.

Работники столовой должны быть обеспечены форменной специальной санитарной одеждой. Специальная санитарная одежда должна быть в едином стиле и цветовой гамме, не исключается возможность нанесения логотипа организатора питания.

Численность работников пищеблока может быть рассчитана с применением примерной методики расчета штатной численности персонала школьных столовых (ПРИЛОЖЕНИЕ 15).

РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ- ПЕТЕРБУРГА

3.1. Требования к помещениям

Организация горячего питания обучающихся по месту учебы должна осуществляться в школьных столовых и пищеблоках, состав и площади помещений которых следует принимать в зависимости от проектного количества классов и численности учащихся в них.

Объемно-планировочные и конструктивные решения школьных столовых и пищеблоков, санитарно-технические и электротехнические устройства, противопожарные и другие требования, предъявляемые к ним, должны приниматься в соответствии с действующими нормами и правилами.

Пищеблоки и столовые образовательных организаций должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевой продукции и приготовления готовых блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.

Во всех производственных цехах должны быть оборудованы раковины для мытья рук, ванны производственные с подводкой холодной и горячей воды через смесители, резервные источники горячего водоснабжения.

Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки помещений, оборудования, посуды, оборотной тары и инвентаря.

В помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола со сливным трапом с уклоном к нему для забора воды, предназначенной для обработки помещений.

При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

При обеденном зале должны быть оборудованы раковины для мытья рук обучающихся (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест с учетом возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1-4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5-11 классов) с дозаторами жидкого мыла и электросушителями (не менее 2-х) или бумажными полотенцами на держателях, баками с ножными приводами для открытия крышек с маркировкой «ТКО».

Производственное оборудование и ванны производственные должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Производственные цеха, помещения для хранения и разведения дезинфицирующих средств, обработки и хранения уборочного инвентаря следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

Производственные цеха, гардероб с душевой и санузлом, помещение для хранения и разведения дезинфицирующих средств следует оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Технологическое оборудование и ванны производственные, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции со съёмными фильтрами (для их обработки или замены) в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой для предотвращения проникновения мелких грызунов.

Светильники должны иметь влагопылезащитное исполнение и не размещаться над технологическим оборудованием, в том числе плитами электрическими (газовыми), столами производственными.

Окна оборудуются легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, выдерживающих многократную влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами, потолки - оштукатурены и побелены, полы - из ударопрочных материалов, исключая скольжение.

Оформление обеденного зала должно быть эстетичным для повышения настроения и создания благоприятной обстановки для питающихся. Стены должны быть окрашены в светлые тона и для отделки можно использовать керамику, стекло, дерево, пластик и т.д. Полы покрываются стойкими к истиранию, не пылящими и не скользящими материалами.

Основное требование к отделке обеденного зала – это влагостойкость, гигиеничность, стойкость к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Мебель обеденного зала должна быть прочной, не имеющей дефектов, стойкой к агрессивным средам, используемым в процессе уборки. Цветовая гамма мебели должна сочетаться с расцветкой обеденного зала и создавать единый ансамбль.

Используются столы с гигиеническим покрытием, которые рассчитаны на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости.

Стулья, табуреты должны иметь прочную и легкую конструкцию, позволяющую осуществлять их штабелирование или подвешивание во время уборки обеденного зала.

Информационный стенд вывешивается на лицевую сторону стены при входе в обеденный зал и включает в себя:

– ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- сведения об организации;
- книгу предложений и Закон о защите прав потребителей;
- контактную информацию организатора питания с телефонами;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Администрация образовательной организации разрабатывает график приема пищи, схему размещения питающихся в обеденном зале по переменам. Информация по закреплению столов отражается на пластиковых подставках или номерных ламинированных наклейках, размещаемых на первом и крайнем столах, закрепленных за классами.

3.2. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года ответственным лицом проводится технический контроль исправности технологического оборудования. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю и посуде представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.3. Оснащенность технологическим оборудованием и инвентарем

При оснащении пищеблоков² необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды, ассортимент основных блюд, мощность технологического оборудования и т.п.

При планировке производственных помещений пищеблока образовательных организаций в основе должен лежать принцип поточности (последовательности) технологического процесса, который исключает встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Таблица 3.3.1. Перечень оборудования производственных помещений пищеблоков общеобразовательных организаций (для модели предоставления питания - столовые, работающие на сырье и буфеты-раздаточные³)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Складские помещения	<ul style="list-style-type: none"> - стеллажи⁴; - весы товарные; - холодильные шкафы среднетемпературные; - холодильные шкафы низкотемпературные - подтоварники
Овощной цех первичной обработки	<ul style="list-style-type: none"> - машина для очистки корнеплодов; - овощерезательная машина; - столы производственные (не менее 2-х); - стеллаж ; - ванны производственные (не менее 2-х: овощи, фрукты); - весы товарные; - холодильный шкаф; - подтоварники (паллеты пластиковые); - подставки металлические;

² Пищеблок (сокр. от пищевой блок) – обособленная группа помещений производственного и складского назначения для приготовления и хранения пищи, включая служебные и бытовые помещения для работников.

³ В приложении к паспорту пищеблока минимальный перечень оборудования приведен для всех моделей предоставления питания.

⁴ Выделено- входит к обязательному перечню оборудования.

Наименование производственного помещения	Оборудование
	<ul style="list-style-type: none"> - кухонный инвентарь; - раковина для мытья рук
Овощной цех вторичной обработки	<ul style="list-style-type: none"> - столы производственные (не менее 2-х); - ванны производственные (не менее 2-х: овощи, фрукты); - весы контрольные; - стеллаж для кухонной посуды; - подставки металлические; - кухонный инвентарь; - раковина для мытья рук; - машина овощерезательная; - холодильный шкаф среднетемпературный
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> - мясорубки электрические; - холодильник среднетемпературный; - холодильник низкотемпературный или ларь низкотемпературный (при необходимости); - фаршемешалка (при необходимости); - котлетоформовочный аппарат (при необходимости); - столы производственные с полкой (не менее 3-х); - стол (колода) для разрубки мяса; - ванны производственные (не менее 3-х); - ванны для обработки яиц (при отсутствии отдельного помещения для обработки яиц); - стерилизатор для ножей; - кухонный инвентарь; - весы настольные; - раковина для мытья рук.
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> - машина овощерезательная с различными насадками; - холодильник среднетемпературный; - слайсер для нарезки гастрономии; - ванна производственная двухсекционная для вторичной обработки овощей и фруктов; - столы производственные (не менее двух); - весы настольные; - стерилизатор для ножей; - кухонный инвентарь; - раковина для мытья рук; - бактерицидная лампа закрытого типа (рециркулятор)
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> - плиты электрические; - духовой (жарочный) шкаф и/или пароконвектомат; - электрическая сковорода; - котлы электрические; - электропривод (для готовой продукции) - кипятильник электрический; - протирочная машина или блендер; - мясорубка для вареной продукции; - шкаф тепловой (для поддержания температуры готовых блюд и кулинарных изделий); - холодильник среднетемпературный;

Наименование производственного помещения	Оборудование
	<ul style="list-style-type: none"> - столы производственные (не менее двух: для сырой и готовой продукции); - ванна производственная; - термометр контрольный; - кухонный инвентарь; - раковина для мытья рук; - подставка под пароконвектомат; - тележка для пароконвектомата; - весы настольные; - термощуп
Мучной цех	<ul style="list-style-type: none"> - производственные столы (не менее 2-х), - стол производственный пекарский; - тестомесильная машина, - пекарский шкаф, - контрольные весы, - стеллажи, - моечная ванна, - раковина для мытья рук - просеиватель муки (при необходимости)
Раздаточная	<ul style="list-style-type: none"> - мармиты для первых, вторых и третьих блюд, - холодильный прилавок (витрина, секция), - прилавок нейтральный, - бактерицидная лампа
Помещение для резки хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - шкаф для хранения хлеба, - производственный стол, - хлеборезательная машина, - раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	<ul style="list-style-type: none"> - производственный стол, - моечные ванны, - три емкости для обработки яиц, - перфорированная емкость, - емкость для обработанного яйца, - бактерицидная лампа, - раковина для мытья рук
Моечная посуды кухонной	<ul style="list-style-type: none"> - производственный стол, - ванна производственная двухсекционная, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой, с пробкой; - котломоечная машина (по возможности); - стеллажи перфорированные для сушки и хранения чистой кухонной посуды и инвентаря; - подтоварник, стол для сбора использованной кухонной посуды; - раковина для мытья рук; - мерные емкости для дозирования моющих средств; - щетки для мытья посуды
Моечная посуды столовой	<ul style="list-style-type: none"> - транспортёр, или тележки-шпильки не менее 4-х, или стол производственный с бортиком; - ванна производственная двухсекционная для мытья бокалов и столовых приборов, оборудованная гибким шлангом с душевой

Наименование производственного помещения	Оборудование
	<p>насадкой и пробкой; - стол для сбора остатков пищи с кухонным измельчителем, ванной и душирующим устройством; - посудомоечная машина тоннельного либо купольного типа; - ванна производственная трехсекционная для мытья столовой посуды, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой и двумя пробками; - металлические сетки с ручками; - стеллажи для сушки и хранения чистой посуды на ребре; - передвижные тележки для посуды; - кассеты для ополаскивания и прокаливания столовых приборов; - термометр; - раковина для мытья рук; - мерные емкости для дозирования моющих средств</p>
Моечная тары	<p>-Стеллаж, -Моечные ванны, -Раковина для мытья рук</p>
Производственное помещение буфета- раздаточной	<p>-Производственные столы -Электроплита -Холодильные шкафы среднетемпературные -Контрольные весы -Раковина для мытья рук</p>
Посудомоечная буфета-раздаточной	<p>-Моечные ванны -Стол производственный -Стеллаж -Раковина для мытья рук</p>
Комната для приема пищи	<p>-Микроволновая печь -Холодильник бытовой -Моечная ванна -Раковина для мытья рук</p>
Гардероб с душевой и санузел	<p>- шкаф для раздельного хранения домашней одежды, обуви и специальной санитарной одежды, обуви на каждого работника; - стулья или скамейки; - зеркало; - душевая кабина; - раковина для мытья рук</p>
Помещение для хранения и разведения дезинфицирующих средств	<p>- маповая ванна с подводкой холодной и горячей воды; - шкаф с запирающим устройством для хранения дезинфицирующих средств; - подставки металлические (пластиковые) с емкостями (баками) с крышками для дезинфицирующих растворов; - лопатка для размешивания растворов; - мерные емкости для приготовления и дозирования растворов; - респиратор, одноразовые перчатки, защитные очки</p>
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	<p>- маповая ванна с подводкой холодной и горячей воды; - кронштейны (перекладины) для сушки и хранения уборочного инвентаря (швабры, ветошь); - стеллаж перфорированный для сушки и хранения ведер (допускается)</p>

Наименование производственного помещения	Оборудование
	<p>сушка и хранение на подтоварнике или пластиковой (деревянной) подставке);</p> <ul style="list-style-type: none"> - шкаф для хранения запаса ветоши, моющих средств; - промаркированные ведра (отдельно для стен и пола), швабры (для пола); - мерные емкости
Холодильная камера (помещение) для пищевых отходов	<ul style="list-style-type: none"> - специальные емкости с крышками (ведра, баки), которые комплектуются полиэтиленовыми мешками

При строительстве, реконструкции и модернизации пищеблоков, необходимо проводить их оснащение пароконвектоматами, при использовании которых возможно одномоментное приготовление основных блюд.

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.

3.4. Паспорт пищеблока

Важнейшими задачами по обеспечению безопасным и качественным горячим питанием школьников является развитие и модернизация производственной инфраструктуры школьных столовых, в первую очередь материально-технической базы пищеблоков. В целях оценки текущего состояния материально-технической базы пищеблоков образовательных организаций проведена паспортизация пищеблоков для определения потребности в дооснащении оборудованием в 2022 году в Санкт-Петербурге был утверждена форма паспорта пищеблока, являющаяся ПРИЛОЖЕНИЕМ 16 к настоящему Стандарту. Паспорт пищеблока заполняется в образовательной организации один раз в пять лет с ежегодной актуализацией сведений.

Паспорт пищеблока содержит:

1. Общие сведения об образовательной организации.

1.1. Количество классов по уровням образования.

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

3. Форма организации питания в образовательной организации.

4. Инженерное обеспечение пищеблока.

5. Материально-техническое оснащение пищеблока (столовой).

5.1. Перечень помещений и их площадь (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания).

5.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока.

5.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования.

5.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.

6. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала).

7. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание).

8. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание.

9. Штатное расписание работников пищеблока.

10. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации.

11. Приложения к паспорту пищеблока.

Все общеобразовательные организации должны вести и своевременно актуализировать паспорта пищеблоков, на основании которых проводится обоснование потребности в дооснащении и (или) замене объектов по каждому виду оборудования в количественном и денежном выражении.

По результатам проведенной в 2022 году паспортизации пищеблоков были выявлены частичные отклонения в части превышения фактической численности обучающихся над проектной. Соответствующая информация доводится до сведения образовательных организаций и их учредителей для дальнейшей разработки планов мероприятий, направленных на оптимизацию процесса предоставления питания обучающимся (в том числе, корректировки в организации учебного процесса, планирование реконструкции существующих зданий школ и планирование строительства новых в каждом микрорайоне).

Также в результате анализа паспортов пищеблоков образовательных организации выявлена недостаточная пропускная способность школьных столовых с учетом требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течении не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых – не более чем в две перемены). При проведении оценочных мероприятий соответствующая информация доводится Управлением до образовательных организаций и их учредителей в целях принятия мер, направленных на оптимизацию предоставления питания в конкретной школе (за счет более рационального использования площади столовой, обновление мебели, изменения режима питания учащихся).

Мероприятия, направленные на модернизацию материально-технической базы, в том числе на обновление оборудования пищеблоков государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, предусматриваются в рамках субсидий на иные цели, на финансовое обеспечение выполнения государственного задания, предоставляемых государственным образовательным организациям Санкт-Петербурга, учетом нормативов затрат, в пределах средств, ежегодно утверждаемых законом о бюджете Санкт-Петербурга на соответствующий финансовый год и плановый период. Уполномоченным отраслевым органом исполнительной власти Санкт-Петербурга (по состоянию на 01.06.2023 – Комитетом по образованию) ежегодно формируется адресная программа на проведение

капитального ремонта образовательных организаций Санкт-Петербурга и адресный перечень на приобретение оборудования, мебели, инвентаря для пищеблоков, столовых и буфетов в образовательных организациях Санкт-Петербурга в рамках средств субсидий на иные цели.

РАЗДЕЛ 4. УПРАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

4.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации (особенности льготного (за счет бюджета) и платного (за счет средств родителей (законных представителей) питания, перечень и образцы локальных актов, оценка уровня организации питания)

В соответствии с пунктом 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ) к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относится, в том числе создание необходимых условий для организации питания обучающихся.

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

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

Руководитель образовательной организации также должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества питания в образовательной организации. Одновременно для непосредственной координации всех вопросов питания в каждой школе назначается ответственный по питанию.

Обеспечение питанием льготных категорий обучающихся является мерой социальной поддержки (таблица 1.1.3 настоящего Стандарта). В Санкт-Петербурге предоставление социальной поддержки по обеспечению питанием в школах регулируется главой 18 Закона Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (далее – Социальный кодекс).

Категории обучающихся, в отношении которых устанавливаются дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в школах, определены статьей 81 Социального кодекса. В Санкт-Петербурге реализуются две меры социальной поддержки:

- предоставление питания с компенсацией стоимости питания за счет средств бюджета Санкт-Петербурга;
- компенсационная выплата на питание.

Стоимость питания в школах устанавливается ежегодно путем утверждения соответствующего постановления Правительства Санкт-Петербурга. Расчет стоимости питания для государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга производится Комитетом по экономической политике и стратегическому планированию Санкт-Петербурга на основании:

- среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей соответствующего возраста и категории с учетом доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами;
- средних потребительских цен на продукты питания согласно данным Федеральной службы государственной статистики;
- затрат на организацию питания.

Устанавливая стоимость питания в школах на очередной год, Правительство Санкт-Петербурга определяет объем бюджетных ассигнований, который город планирует потратить на обеспечение льготных категорий обучающихся питанием.

Цены на пищевые продукты и услуги общественного питания на уровне региона нормируются. Как правило, государственные заказчики определяют начальную (максимальную) цену контракта, цену контракта, заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем), нормативным методом на основе требований к закупаемым пищевым продуктам и услугам общественного питания и предельным ценам, установленным товарам, работам, услугам, установленных постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 15.06.2016

№ 489 «Об утверждении Правил определения требований к закупаемым государственными органами Санкт-Петербурга, органом управления территориальным государственным внебюджетным фондом и подведомственными им казенными и бюджетными учреждениями отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)» и распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 31.05.2018 № 100-р «Об утверждении значений потребительских свойств (в том числе характеристик качества) и иных характеристик (в том числе предельных цен) отдельных видов товаров, работ услуг».

Обучающимся, не отнесенным к льготным категориям, питание по основному и дополнительному меню предоставляется за счет средств родителей (законных представителей).

Бюджетные ассигнования, выделенные на организацию социального питания в школах, осваиваются путем проведения закупок в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в школах установлен постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».

Частью 2.1 статьи 37 Федерального закона № 273-ФЗ установлено, что обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

Управление организацией питания обучающихся на уровне общеобразовательных организации включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 4.1.1. представлен перечень локальных нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

Таблица 4.1.1. Перечень локальных документов по организации питания, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2.	Положение об организации горячего питания (включая разделы о питании обучающихся из социально незащищенных семей; об организации рационального питания обучающихся на платной основе; программу по совершенствованию организации горячего питания обучающихся)	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3.	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4.	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5.	Положение о Совете по питанию	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации
7.	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период времени	руководитель образовательной организации
8.	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания с разработкой образовательных программ по формированию культуры здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
9.	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации
10.	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации
11.	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода)	ежегодно	руководитель образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
12.	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации
13.	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питания, подтверждающие документы)	ежегодно	руководитель образовательной организации

На уровне пищеблока должны быть разработаны и соблюдаться документы, представленные в таблице 4.1.2.

Таблица 4.1.2. Перечень локальных нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Паспорт пищеблока	один раз в пять лет, ежегодная актуализация	зав. производством
2.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
3.	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
4.	Ежедневное меню	ежедневно на основе примерного цикличного меню	зав. производством
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания / поставку продуктов питания (на текущий учебный год)	как правило, от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
9.	План технологического переоснащения пищеблока и столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, зав. производством
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
11.	Приказ о размещении на сайте образовательной организации необходимых материалов по организации питания	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание

Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания, на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока указаны в таблице 4.1.3.

Таблица 4.1.3. Перечень локальных нормативных документов пищеблока

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, совета по питанию, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2.	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
7.	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10.	Договор на проведение профилактических мероприятий работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание

4.2. Организация родительского контроля в Санкт-Петербурге

Важную роль в системе контроля питания играет контроль со стороны родительского сообщества. С целью оперативного доведения до родителей информации об организации питания в школе на официальном сайте общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещается раздел «Питание», где содержатся сведения об условиях организации питания, действующие нормативные правовые документы по организации питания, цикличные двухнедельные меню, ежедневные меню, сведения об ответственных должностных лицах за организацию питания, сведения об организации общественного питания, которая в соответствии с заключенным контрактом осуществляет предоставление питания обучающимся, телефоны «горячей линии». Также на официальном сайте в разделе «Питание» публикуется информация о мероприятиях, которые проводятся по вопросам здорового питания (викторины, мастер-классы, мероприятия родительского контроля, лекции и т.п).

Образовательные организации выгружают ежедневное меню на официальный сайт Федерального центра мониторинга питания обучающихся (папка «food») в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» мониторингпитание.рф.

Меню должно содержать 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 рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептов.

В образовательной организации организатор питания и/или ответственный за питание размещают в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное 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 с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Информация с рекомендациями по организации здорового питания должна способствовать пониманию необходимости формирования здорового питания детей, организации рационального питания, профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей, просвещению родителей (законных представителей) в вопросах здорового питания. При этом информация должна быть интересной и содержать QR коды для подробного ознакомления с информацией, красочной и рассчитанной на различные возрастные категории, образной и креативной, сменяемой и красочной, основанной на современной графике. Целесообразно привлекать школьников и родителей (законных представителей) к оформлению наглядных материалов.

Методические рекомендации об организации родительского контроля (мониторинга) за организацией питания в государственных образовательных организациях Санкт-Петербурга приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 17.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю в Санкт-Петербурге и порядок доступа законных представителей обучающихся в

помещения для приема пищи, определяется локальным нормативным актом школы – Положением о Совете по питанию, который утверждается руководителем общеобразовательной организации. Примерное положение о Совете по питанию государственного образовательного учреждения приведено в ПРИЛОЖЕНИИ 18.

В состав Совета по питанию входят: руководитель (заместитель руководителя) школы, лица, ответственные за организацию питания, медицинские работники, педагогические работники, представители родительской общественности. Родители могут участвовать в контроле за качеством питания детей в школах посредством Советов по питанию. Совет имеет право организовывать контрольные мероприятия и может предлагать директору школы меры по совершенствованию организации социального питания. Он вправе проводить мероприятия для проверки качества питания и чистоты кухни, в ходе которых может проводить пробу пищи, которой кормят детей. По результатам проверки может составляться список претензий с требованием устранить недочеты.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школах оценивается:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у работников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

Итоги контрольных мероприятий Советов по питанию обсуждаются на родительских собраниях.

Одной из мер по осуществлению контроля родителей за рационам питания детей в школе является реализация совместно с Комитетом по образованию и Комитетом по информатизации и связи СПб проекта комплексного подхода по автоматизации образовательных организаций Санкт-Петербурга в рамках внедрения услуг по информированию родителей обучающихся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга о времени прихода в школу обучающихся и рационе питания обучающихся за день (далее –автоматизированная система).

Автоматизированная система включает систему контроля управления доступом (СКУД) и систему оплаты питания (СОП) и предполагает наличие у ребенка карты, по которой он:

- входит и выходит из школы;
- оплачивает питание в школьной столовой.

Информация об обучающемся в режиме реального времени отображается в личном кабинете родителей в подсистеме портала «Петербургское образование» КАИС КРО, являющейся государственной информационной системой Санкт-Петербурга в соответствии с постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.06.2011 № 802.

СОП позволяет родителям обучающихся осуществлять контроль за питанием детей. Родители имеют возможность в личном кабинете на портале «Петербургское образование» устанавливать ограничения (запрет) на покупку продуктов, которые нежелательны для употребления ребенком или запрещены к употреблению по медицинским показаниям или могут вызвать аллергическую реакцию. СОП автоматически блокирует возможность приобрести готовые блюда или буфетную продукцию, содержащие такие продукты.

4.3. Оценка уровня организации социального питания в образовательных организациях

Оценка уровня организации социального питания (далее – Оценка) осуществляется отраслевым Исполнительным органом государственной власти Санкт-Петербурга – Управлением социального питания. Оценка проводится в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в образовательных организациях и повышения уровня организации социального питания в Санкт-Петербурге.

Порядок проведения оценки уровня организации социального питания установлен постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также

осуществляющих спортивную подготовку, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга».

Объектом Оценки является процесс организации социального питания в образовательных организациях. Оцениваются как соблюдение обязательных условий нормативных документов, регламентирующих процесс организации социального питания, в том числе оснащение производственных помещений необходимым оборудованием, приемка, хранение пищевых продуктов, процесс приготовления блюд и кулинарных изделий, уровень профессиональной подготовки занятых в процессе организации питания лиц, так и результаты лабораторных исследований проб (образцов) продовольственного сырья, готовой продукции, смывов с поверхностей, воды.

По итогам Оценки Управлением социального питания формируется справка о результатах Оценки, которая, в том числе содержит перечень рекомендаций по приведению процесса организации социального питания в соответствие нормативным документам. Оценка не является контрольным мероприятием, зафиксированные в справках рекомендации направлены на предотвращение возможных нарушений на начальном этапе.

По итогам Оценки общеобразовательной организации присваивается определенное количество баллов, далее начисленное количество баллов соотносится с установленной шкалой категорий уровня организации социального питания:

1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 85 до 100 баллов (образовательные организации – лидеры по уровню организации социального питания);

2-я категория – средний уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 60 до 84 баллов (стабильные образовательные организации по уровню организации социального питания);

3-я категория – низкий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 30 до 59 баллов (образовательные организации, требующие принятия мер, в том числе проведения комплекса организационно-технических мероприятий, по повышению уровня организации

социального питания);

4-я категория –неудовлетворительный уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли менее 30 баллов (образовательные организации, по которым необходимо обеспечить проведение комплекса надзорных (контрольных) мероприятий).

Ежеквартально Управление представляет вице-губернатору Санкт-Петербурга, координирующему и контролирующему деятельность Управления, аналитическую справку, содержащую информацию о результатах проведенной Оценки и их использовании в деятельности образовательных организаций, а также о принятых исполнительными органами и образовательными организациями мерах по повышению уровня организации социального питания в образовательных организациях. Также информация о результатах оценки размещается на сайте Управления в телекоммуникационной сети «Интернет».

4.4. Принципы здорового питания обучающихся

Важным фактором сохранения здоровья обучающихся является организация рационального и здорового питания.

Рациональное питание – это питание, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

Здоровое питание — это 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 и включают в себя:

– обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

– соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

– соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

– наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

– обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

– применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности (использование варки, тушения, запекания, припускания);

– обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

– исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

– соблюдение режима питания (принимать пищу не менее 4-5 раз в день с интервалом не более 4 часов);

– учет индивидуальных особенностей обучающихся (непереносимость отдельных видов пищевых продуктов и блюд, состояние здоровья и т.п.).

Государственная политика в области здорового питания предусматривает обязательность обеспечения детей в организованных детских коллективах здоровым питанием, в том числе за счет включения в меню специализированных, функциональных и обогащенных пищевых продуктов, обеспечивающих профилактику дефицита витаминов и микронутриентов. При формировании ассортимента продуктов и блюд дополнительного питания следует руководствоваться такими принципами здорового питания, как наличие в меню (ассортименте) продуктов и блюд, содержащих витамины и микронутриенты,

клетчатку, а также продуктов с низким содержанием «критически значимых нутриентов» (соли, сахара, насыщенных жиров).

Одной из важнейших задач в сфере обеспечения здорового питания учащихся является формирование пищевых привычек и практик здорового питания, направленных на дальнейшее сохранение их здоровья. Указанная проблематика находится в центре внимания научных исследований. Результаты одного из последних исследований, проведенного сотрудниками Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Западный государственный медицинский университет имени И. И. Мечникова» представлены в статье «Проблемные вопросы формирования здоровых пищевых привычек у детей школьного возраста».

Методология исследования базируется на анализе и обобщении результатов опроса, проведенного по специально разработанной форме, включающей 109 вопросов. Всего в исследовании приняли участие 532 школьника 7-17 лет (средний возраст $13,9 \pm 2,4$ года), из них 254 мальчика и 278 девочек, обучающихся в 6 общеобразовательных организациях Санкт-Петербурга.

По результатам исследования анализ частоты потребления пищевых продуктов, свидетельствующих о «здоровых» пищевых привычках школьников с учетом возрастных и половых различий показал, что по мере взросления доля детей и подростков (12-17 лет) с установкой на здоровые пищевые привычки становится больше, по сравнению с детьми 7-11 лет. Анализ пищевых пристрастий к таким продуктам, как солёное печенье, чипсы, орешки, лимонад, кола, фанга, гамбургеры, «фаст-фуд» показал, что с возрастом их потребление значительно уменьшается, а продуктов: колбаса или ветчина, сладости, пирожки, печенье - увеличивается и достигает 50-40%.

Таким образом, пищевые привычки формируются в возрасте 7-11 лет, а уже в возрастных группах 12-14 лет и 15-17 лет характеризуются относительной стабильностью, что подтверждается пристрастием как к «здоровой», так и «нездоровой» пище.

Важным фактором формирования здоровых пищевых привычек обучающихся является формирование рационального меню. При проведении исследования независимыми специалистами был проведен анализ рационов питания в образовательных организациях десяти городов (Санкт-Петербург, Новосибирск, Томск, Пермь, Вологда, Ростов-на-Дону, Рязань, Барнаул, Брянск, Воронеж) в результате которого оптимальными были признаны лишь 5, в том числе рацион Санкт-Петербурга.

Полученные данные подтверждают необходимость совершенствования системы мониторинга питания, а также системного подхода и определения государственных требований к школьным образовательным программам, направленным на формирование основ здорового образа жизни и здорового питания у детей и подростков. В рамках реализации воспитательной компоненты школьного образования при проведении внеурочной деятельности обязательным элементом должна быть включена тематика здорового питания на всех этапах общего образования.

В этой связи, для формирования культуры здорового питания у обучающихся образовательной организации необходимо:

- сформировать рацион здорового питания;
- вести на постоянной основе просветительскую работу с детьми и их родителями (законными представителями);
- разрабатывать и реализовывать образовательные программы по формированию культуры здорового питания;
- Обеспечить своевременное информирование учащихся и их родителей (законных представителей) об организации питания в школе - размещать на информационных стендах в холлах и обеденном зале, а также на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» следующую информацию:
 - график работы столовой;
 - ежедневные меню, утвержденные руководителем образовательного

учреждения;

– телефоны сотрудника образовательной организации, ответственного за организацию питания;

– информацию об операторе питания / поставщиках продуктов;

– условия предоставления питания льготным категориям обучающихся;

– рекомендации по формированию здоровых пищевых привычек и пр.

Педагоги должны оказывать консультативную и информационную помощь для родителей (законных представителей) по нахождению методов эффективного воздействия на ребенка с целью закрепления навыков здорового питания.

В рамках консультационной работы с родителями (законными представителями) обучающихся по формированию культуры здорового питания детей как составляющей здорового образа жизни педагогам совместно с ответственным за организацию питания необходимо:

– обеспечить проведение собраний родительской общественности с участием организаторов питания и ответственных по питанию по вопросам улучшения меню, повышения качества питания;

– учитывать предложения родителей (при их наличии) по расширению ассортимента блюд, напитков, увеличению количества фруктов в меню, замене одних блюд на другие, выбору блюд в меню;

– обеспечить проведение уроков о здоровом питании (знакомство с понятием о здоровом питании, пищевыми веществами и энергетической ценностью пищи, рассмотрение вопросов «Какие продукты и почему необходимо включать в рацион питания детей», «Почему организму нужна вода», «Какие напитки должны пить дети», «Как приготовить пищу, полезную для детей и взрослых», «Какие существуют группы продуктов питания, чем они полезны», «Какие продукты и блюда не должны присутствовать на твоём столе».

Образовательные программы по формированию культуры здорового питания разрабатываются и реализуются образовательной организацией с привлечением специалистов в области здорового и лечебного питания, приготовления пищи,

нутрициологов. Программы должны включать различные формы занятий, способные заинтересовать слушателей: дискуссии, мастер-классы, индивидуальные и групповые консультации, практикумы, конференции и т.д. В программы необходимо включать материалы, которые сформируют устойчивое представление обучающихся о значении питания для сохранения здоровья, о полезных продуктах, необходимых питательных веществах и энергетической ценности пищевых продуктов, о гигиене и режиме питания, основах приготовления здоровой пищи, эстетике потребления продуктов питания.

Особую ценность эти программы приобретают при вовлечении в их реализацию родителей (законных представителей). Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

В рамках информационной работы целесообразно оформление наглядной агитации – информационных стендов, уголков, издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом питании для обучающихся и их родителей (законных представителей); размещение материалов на сайте общеобразовательной организации; создание образовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Соблюдение всех указанных рекомендаций позволит решить важную государственную задачу - сохранение и улучшение здоровья детей.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОЕКТ	Ошибка! Закладка не определена.
Управление социального питания	Ошибка! Закладка не определена.
Гриф согласования документа Гриф утверждения документа	Ошибка! Закладка не определена.
Региональный стандарт	1
По обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций	1
Санкт-Петербурга.....	1
Санкт-Петербург – 2023	1
ВВЕДЕНИЕ	4
РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕКУЩЕГО СОСТОЯНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (СТАТИСТИЧЕСКАЯ И НОРМАТИВНАЯ БАЗА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ).....	7
1.1. Общая характеристика школьного питания в Санкт-Петербурге	7
1.2. Нормативно-правовое обеспечение организации общественного питания обучающихся образовательных организаций в Санкт-Петербурге	15
РАЗДЕЛ 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	16
2.1. Требования к пищевой и энергетической ценности рационов питания с учетом физиологических и индивидуальных потребностей обучающихся	16
2.2. Разработка ассортиментного перечня продуктов, сбалансированного примерного меню, в том числе для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	18
2.3. Обеспечение безопасности и качества сырья и готовой продукции (порядок приемки, виды контроля: визуальный, органолептический, документальный, лабораторный)	Ошибка! Закладка не определена.
2.4. Требования к персоналу пищеблоков образовательных организаций	45
РАЗДЕЛ 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	49
3.1. Требования к помещениям	49
3.2. Требования к кухонному оборудованию, инвентарю, посуде	52
3.3. Оснащенность технологическим оборудованием и инвентарем	53
Помещение для хранения и разведения дезинфицирующих средств.....	56
3.4. Паспорт пищеблока	57
РАЗДЕЛ 4. УПРАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ.....	61
4.1. Управление организацией питания на уровне образовательной организации (особенности льготного (за счет бюджета) и платного (за счет средств родителей (законных представителей) питания, перечень и образцы локальных актов, оценка уровня организации питания)	61
4.2. Организация родительского контроля в Санкт-Петербурге.....	67
4.3. Оценка уровня организации социального питания в образовательных организациях.....	71
4.4. Принципы здорового питания обучающихся	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ПРИ КОТОРЫХ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.....	81
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ЧИСЛЕННОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, НУЖДАЮЩИХСЯ В ИНДИВИДУАЛЬНОМ ПОДХОДЕ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.01.2023	82
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАВОВЫХ АКТОВ.....	83

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНЫХ КАТЕГОРИЙ	90
ПРИЛОЖЕНИЕ 7. ДИАПАЗОН МАССЫ ПОРЦИЙ БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ И ТИПА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	93
ПРИЛОЖЕНИЕ 8. ПРИМЕРНЫЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.....	94
ПРИЛОЖЕНИЕ 9. ПРИМЕРНАЯ ФОРМА ДОГОВОРА ОБ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ	97
ПРИЛОЖЕНИЕ 10. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	105
ПРИЛОЖЕНИЕ 11. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В СТОЛОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	118
ПРИЛОЖЕНИЕ 12. РЕГЛАМЕНТ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (приложение №2 к Распоряжению Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга», актуально на 10.08.2023).....	121
ПРИЛОЖЕНИЕ 13. ПРАВИЛА ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ	128
ПРИЛОЖЕНИЕ 14. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ	130
ПРИЛОЖЕНИЕ 15. ПРИМЕРНАЯ МЕТОДИКА РАСЧЕТА ШТАТНОЙ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ	132
ПРИЛОЖЕНИЕ 16. ФОРМА ПАСПОРТА ПИЩЕБЛОКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ	138
Приложение 1	152
ПРИЛОЖЕНИЕ 17. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ (МОНИТОРИНГА) ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА	159
ПРИЛОЖЕНИЕ 18. ПРИМЕРНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ	168

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПЕРЕЧЕНЬ ХРОНИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ПРИ КОТОРЫХ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МЕРЫ СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПИТАНИЕМ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

1. Сахарный диабет.

2. Хроническая почечная недостаточность.

3. Хронические заболевания органов пищеварения:

– болезнь Крона;

– белково-энергетическая недостаточность;

– гастроеюнальная язва;

– другие неинфекционные гастроэнтериты и колиты (хронический энтероколит, хронический илеоколит, язвенный проктит);

– железодефицитная анемия;

– печеночная недостаточность;

– синдром раздраженного кишечника;

– фиброз печени;

– цирроз печени;

– холецистит;

– хронический гепатит;

– целиакия;

– язвенный колит;

– язва двенадцатиперстной кишки;

– язва желудка;

– язва пищевода;

– эзофагит.

4. Фенилкетонурия.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ЧИСЛЕННОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, НУЖДАЮЩИХСЯ В ИНДИВИДУАЛЬНОМ
 ПОДХОДЕ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПО СОСТОЯНИЮ
 НА 01.01.2023**

№ п/п	Наименование ИОГВ	Кол-во обучающихся		Итого с 1 по 11 класс
		с 1 по 4 класс	с 5 по 11 класс	
1	Администрация Адмиралтейского района Санкт-Петербурга	64	132	196
2	Администрация Василеостровского района Санкт-Петербурга	120	96	216
3	Администрация Выборгского района Санкт-Петербурга	332	480	812
4	Администрация Калининского района Санкт-Петербурга	233	253	484
5	Администрация Кировского района Санкт-Петербурга	206	252	458
6	Администрация Колпинского района Санкт-Петербурга	65	101	166
7	Администрация Красногвардейского района Санкт-Петербурга	598	353	951
8	Администрация Красносельского района Санкт-Петербурга	556	514	1070
9	Администрация Кронштадтского района Санкт-Петербурга	32	27	59
10	Администрация Курортного района Санкт-Петербурга	113	134	247
11	Администрация Московского района Санкт-Петербурга	254	289	543
12	Администрация Невского района Санкт-Петербурга	493	483	976
13	Администрация Петроградского района Санкт-Петербурга	54	33	87
14	Администрация Петродворцового района Санкт-Петербурга	19	42	61
15	Администрация Приморского района Санкт-Петербурга	87	124	211
16	Администрация Пушкинского района Санкт-Петербурга	193	155	348
17	Администрация Фрунзенского района Санкт-Петербурга	276	217	493
18	Администрация Центрального района Санкт-Петербурга	146	228	374
19	Комитет по образованию Санкт-Петербурга	17	51	68
ИТОГО		3858	3964	7820

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАВОВЫХ АКТОВ

Федеральные законы:

1. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
6. Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
7. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
8. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Постановления Правительства Российской Федерации:

9. Постановление Правительства РФ от 29.12.2021 № 2571 «О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»;
10. Постановление Правительства РФ от 20.10.2021 № 1082 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

Федерации» (действует до 01.03.2028);

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

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

14. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года».

Нормативные акты Санкт-Петербурга:

15. Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный Кодекс Санкт-Петербурга»;

16. Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

17. Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 25.10.2022 № 998 «О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях на 2023 год»;

18. Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 25.11.2014 № 1044 «О реализации главы 3 «Социальная поддержка детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц из числа детей-сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

19. Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-

Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга»;

20. Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

21. Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 15.07.2020 № 18-рп «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Санкт-Петербурга, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, на 2020-2023 годы».

Национальные и межгосударственные стандарты

22. ГОСТ 32692-2014 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

23. ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания;

24. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

25. ГОСТ 30389-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

26. ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

27. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги

общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

28. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

29. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

30. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

31. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст;

32. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Технические регламенты

33. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

34. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

35. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

36. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

37. ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

38. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

39. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

40. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

41. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН)

42. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

43. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

44. Постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

45. Постановление Главного государственного врача РФ от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;

46. Постановление Главного государственного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

47. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 (вместе с СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

48. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»);

49. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01 (вместе с СП 1.1.1058-01.1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила».

Методические рекомендации

50. Методические рекомендации (порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (письмо Министерства просвещения РФ от 26.11.2021 № АБ-2133/10);

51. МР 2.3. 0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022);

52. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021);

53. МР 2.3.10253-21. 2.3.1 Гигиена. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации. (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021);

54. МР 2.4.0260-21 Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.10.2021);

55. МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

56. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях». (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

57. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНЫХ КАТЕГОРИЙ

Таблица 1. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) возрастной группы 7-11 лет, 12 лет и старше

Показатели	Потребность в пищевых веществах 7-11 лет	Потребность в пищевых веществах 12 лет и старше
Белки (г/сут)	77	90
Жиры (г/сут)	79	92
Углеводы (г/сут)	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
Витамин С (мг/сут)	60	70
Витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
Витамин А (рет. Экв/сут)	700	900
Витамин D (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	1100	1200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Таблица 2. Суточная потребность пищевых веществах и энергии для обучающихся в общеобразовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	Кадеты 5-8 класс	Кадеты 9-11 класс
белки (г/сут)	119-149	142-177
жиры (г/сут)	134-143	157-168
углеводы (г/сут)	550-580	646-681
энергетическая ценность (ккал/сут)	3500	4000

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (ШКОЛЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УЧИЛИЩА)**

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для образовательных организаций размещается в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/documents/>.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6. ПРИМЕРНЫЕ ДВУХНЕДЕЛЬНЫЕ МЕНЮ РАЦИОНОВ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Примерные двухнедельные меню рационов горячего питания для различных категорий обучающихся образовательных организаций Санкт-Петербурга размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по ссылке <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/>.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 7. ДИАПАЗОН МАССЫ ПОРЦИЙ БЛЮД ДЛЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ И
ТИПА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Блюдо	Масса порций			
	7-11 лет	12 лет и старше	Кадеты 5-8 класс	Кадеты 9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака), гр.	150-200	200-250	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.), гр.	60-100	100-150	100-150	100-150
Первое блюдо, гр.	200-250	250-300	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы), гр.	90-120	100-120	100-120	120-150
Гарнир, гр.	150-200	180-230	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок), гр.	180-200	180-200	180-200	180-200
Фрукты, гр.*	100	100	250-300	300-350

Примечание: * фрукты порционные выдаются поштучно.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 8. ПРИМЕРНЫЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

№ п/п	Наименование продукции	Рекомендуемый выход (г)
I.	Бутерброды:	
1.	с сыром	15/20
2.	с маслом	10/20
3.	с филе птицы отварным	20/20
4.	с языком отварным	20/15
5.	с говядиной отварной	20/15
6.	с рыбой соленой (слабой соли): горбушей, семгой, лососем, форелью, сельдью	20/20
7.	с икрой лососевой	10/2/30
II.	Закрытые бутерброды:	
8.	с сыром	20/30
9.	с котлетой мясной запеченной	50/40
10.	с котлетой рыбной запеченной	50/40
11.	с котлетой из птицы запеченной	50/40
12.	с филе птицы отварным	20/40
13.	с говядиной отварной	20/40
III.	Горячие бутерброды:	
14.	с сыром	25/30
15.	с сыром и изделиями колбасными вареными мясными (сосиски, колбасы вареные)	30/30
16.	с сыром и отварными мясными продуктами (говядина, филе птицы, язык говяжий отварные)	30/30
IV.	Салаты, холодные блюда:	
17.	Салаты из свежих или вареных овощей, заправленные растительным маслом	100
18.	Салаты из свежих или вареных овощей, заправленные соусом на основе растительного масла для детского питания	100
19.	Икра свекольная	100
20.	Икра морковная	100
21.	Икра овощная	100
22.	Икра из морской капусты	100
23.	Винегрет овощной	100
24.	Винегрет с сельдью	100
25.	Винегрет овощной с добавлением морской капусты	100
26.	Сельдь с гарниром	100
27.	Рыба отварная под маринадом овощным	100
V.	Сладкие блюда:	
28.	Желе из плодов или ягод	100
29.	Желе многослойное	100
30.	Желе молочное	100
31.	Салаты фруктовые	100
32.	Муссы фруктовые	100
33.	Фрукты свежие печеные в ассортименте (с сахаром, с творогом, с вареньем)	100

№ п/п	Наименование продукции	Рекомендуемый выход (г)
34.	Десерты промышленного производства (разрешенные в детском питании)	100
VI.	Напитки (без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок)*:	
35.	Вода питьевая бутилированная негазированная в индивидуальной упаковке	до 0,5 л
36.	Вода минеральная природная питьевая столовая в индивидуальной упаковке	до 0,5 л
37.	Соки плодово-ягодные, овощные натуральные, соковые напитки и нектары промышленного производства в индивидуальной упаковке	до 0,5 л
38.	Молоко и молочные напитки, стерилизованные от 2,5% до 3,5 % жирности в индивидуальной упаковке	до 0,330 л
39.	Кисломолочная продукция от 2,5% до 3,5 % жирности (в т.ч. обогащенные микронутриентами, витаминами) в индивидуальной упаковке	до 0,330 л
40.	Сливки, стерилизованные с жирностью не более 10 % в индивидуальной упаковке	до 0,1 л
41.	Коктейли промышленного производства (в т.ч. обогащенные микронутриентами, витаминами) в индивидуальной упаковке	до 0,330 л
42.	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (йогурт, кефир, ряженка, простокваша и т.п.) жирностью от 2,5 % до 3,5 % в индивидуальной упаковке	до 0,330 л
43.	Чай пакетированный в ассортименте	2
VI	Кондитерские изделия в промышленной упаковке*(без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок):	
44.	Кондитерские изделия, в том числе обогащенные витаминно-минеральными комплексами	20-50
45.	Шоколадные батончики, обогащенные микронутриентам	25-35
46.	Шоколад – не более 3 наименований.	25-50
47.	Орехи кешью	до 50
48.	Орехи фундука (ядро)	до 50
49.	Орехи миндаля сладкого (ядро)	до 50
50.	Орехи грецкие (ядро)	до 50
51.	Сухофрукты	до 50
VII	Выпечные изделия:	
52.	Пирожки печеные из сдобного теста с фаршами из капусты, яблок, картофеля, изюма, лимона, кураги, риса и яйца, моркови.	60-100
53.	Булочки сдобные в ассортименте	50-100
54.	Ватрушки из дрожжевого теста с творогом или курагой, или повидлом, свежими ягодами	50-100
55.	Ватрушка песочная с творогом	50
56.	Сочни с творогом	50
57.	Корзиночки песочные с повидлом и меренгой, цукатами, фруктами	50
58.	Кексы в ассортименте	50
59.	Рулеты бисквитные фруктовые в ассортименте (без крема)	50
60.	Пряники фигурные в ассортименте	50
61.	Пирожные бисквитные, песочные, слоеные без крема	35
62.	Сосиска, запеченная в тесте	до 100
63.	Пицца «Школьная»	до 100
64.	Шарлотка с яблоками, фруктами, сухофруктами	до 100

№ п/п	Наименование продукции	Рекомендуемый выход (г)
VIII	Фрукты свежие в ассортименте (яблоки, груши, бананы, мандарины, апельсины) поштучно	
IX	Изделия в промышленной упаковке для детей, больных целиакией (без химических консервантов, искусственных красителей и ароматизаторов, пищевых добавок)*	
65.	Изделия хлебобулочные безглютеновые (булочки)	до 100
66.	Изделия хлебобулочные безглютеновые (булочки) витаминизированные	до 100
67.	Хлебцы кукурузные, рисовые, гречично-рисовые	до 50
68.	Завтраки сухие. Хлопья кукурузные	до 150
69.	Вафли безглютеновые	до 100
70.	Гематоген, обогащенный гемоглобином (железом)	до 25
71.	Конфеты шоколадные-без вафельной крошки и вафельной прослойки	до 50
72.	Печенье безглютеновое	до 100

**- наименования пищевых продуктов, которые возможно использовать при формировании ассортимента в вендинговых аппаратах*

ПРИЛОЖЕНИЕ 9. ПРИМЕРНАЯ ФОРМА ДОГОВОРА ОБ ОКАЗАНИИ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПРИМЕРНАЯ ФОРМА ДОГОВОРА

об оказании услуг по организации платного питания и реализации буфетной продукции

г. Санкт-Петербург

«__» _____ 2023 г.

_____, именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующего на основании _____, с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, далее совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор (далее – Договор) о нижеследующем:

Предмет Договора

1.1. Исполнитель обязуется по заданию Заказчика оказать услуги по организации платного горячего питания и реализации буфетной продукции для обучающихся и сотрудников Заказчика, за счет их собственных средств или денежных средств родителей (законных представителей) (далее – услуги).

1.2. Исполнитель оказывает услуги по Договору на пищеблоке Заказчика в дни проведения учебных занятий и занятий по дополнительному образованию.

1.3. Договор заключается на срок действия контракта от _____ № _____ (далее – Контракт).

1. Порядок исполнения Договора

1.4. Оказание услуг осуществляется в помещениях по адресу: _____ (далее – Помещения), переданных Исполнителю в безвозмездное пользование на основании: договора безвозмездного пользования _____ (далее – Договор безвозмездного пользования); акта приема-передачи _____ (далее – Акт приема-передачи).

1.5. Оборудование, необходимое для оказания услуг по Договору, предоставляет Заказчик по Договору безвозмездного пользования. Перечень переданного оборудования указан в Акте приема-передачи.

1.6. Исполнитель имеет право разместить в Помещениях принадлежащие ему дополнительное оборудование, посуду, приборы, поварской инвентарь, мебель и иные материалы, необходимые для исполнения обязательств по Договору по письменному согласованию с Заказчиком. Полный перечень оборудования Исполнителя и его количество содержится в Приложении № 3.

1.7. Исполнитель обязуется вывести за свой счет дополнительное оборудование, размещенное в Помещениях Заказчика, в течение трех рабочих дней с момента прекращения действия Договора. Вывоз дополнительно размещенного оборудования осуществляется Исполнителем строго в соответствии с перечнем, являющимся Приложением № 3 к Договору.

2. Цена услуг

2.1. Наименование, ассортимент и цена единицы оказываемых услуг определяется в соответствии с Приложением № 1 и Приложением № 2 к Договору.

2.2. В случае увеличения стоимости закупаемых продуктов питания, изменения действующего законодательства, сторонами может быть согласована новая цена Договора, что оформляется путем заключения дополнительного соглашения.

2.3. Оплата оказанных Исполнителем услуг по Договору осуществляется за счет собственных денежных средств обучающихся и сотрудников или денежных средств их родителей (законных представителей) и осуществляется преимущественно в безналичной форме.

3. Качество оказываемых услуг

3.1. Исполнитель обязуется оказывать надлежащего качества услуги в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации.

3.2. Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной продукции и используемых пищевых продуктов соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

3.3. Исполнитель обязуется использовать для приготовления пищевые продукты, включенные в Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга с учетом специфики и особенностей организации питания различных категорий питающихся, имеющие сопроводительные документы, и разрешенные в детском питании.

3.4. За каждый факт нарушения положений, содержащихся в настоящем разделе Договора, Исполнитель несет ответственность в соответствии с п. 5.2 Договора.

4. Ответственность Сторон

4.1. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения своих обязательств по Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и условиями Договора.

4.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем, обязательства, предусмотренного Договором, Исполнитель обязан уплатить по требованию Заказчика штраф в размере 5 (пять) тысяч рублей за каждый установленный факт нарушения.

4.3. Применение неустойки (штрафа, пени) не освобождает Стороны от исполнения обязательств по Договору.

5. Порядок изменения и расторжения Договора

5.1. Изменения и дополнения Договора оформляются Сторонами путем заключения дополнительного соглашения к Договору, которое является его неотъемлемой частью.

5.2. Договор автоматически прекращает свое действие в случае досрочного расторжения Контракта, указанного в п. 1.3 Договора, и /или Договора безвозмездного пользования, указанного в п. 2.1 Договора.

5.3. Расторжение Договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом Стороны от исполнения Договора в соответствии с гражданским законодательством

5.4. Заказчик вправе отказаться от Договора в одностороннем внесудебном порядке в случае неисполнения Исполнителем взятых на себя по Договору обязательств, письменно уведомив об этом Исполнителя.

5.5. При одностороннем отказе от исполнения Договора он будет считаться расторгнутым по истечении 15 (пятнадцати) календарных дней после доставки получателю соответствующего уведомления.

5.6. С момента получения стороной уведомления о расторжении Договора Исполнитель не имеет права продолжать оказание услуг по Договору, а Заказчик не вправе требовать продолжения оказания ему услуг.

6. Разрешение споров

7.1. Все споры, возникающие между сторонами в рамках Договора или в связи с ним, подлежат рассмотрению в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

7.2. До предъявления иска, вытекающего из Договора, сторона, которая считает, что ее права нарушены, обязана направить другой стороне письменную претензию.

7.3. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты стороны, предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты стороны, которой предъявлена претензия; обстоятельства, являющиеся основанием для предъявления претензии, со ссылками на соответствующие пункты Договора и(или) нормативные правовые акты; требования; информацию о мерах, которые будут осуществлены в случае отклонения претензии (приостановка исполнения обязательств, передача спора на разрешение суда и т.д.); дату и регистрационный номер претензии; подпись уполномоченного лица; перечень прилагаемых документов.

7.4. Если требования в претензии подлежат денежной оценке, в претензии указывается истребуемая денежная сумма и ее полный и обоснованный расчет.

7.5. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы, которые отсутствуют у стороны-адресата, их копии либо выписки из них.

7.6. Срок на рассмотрение претензии – 15 (пятнадцать) календарных дней с момента получения претензии другой стороной.

7. Заключительные положения

8.1 Заявления, уведомления, извещения, требования или иные юридически значимые сообщения, которые связаны с возникновением, изменением или прекращением обязательств по Договору, должны направляться по адресу, указанному в разделе 9 Договора, только одним из следующих способов:

- нарочным (курьерской доставкой). Факт получения документа должен подтверждаться распиской другой стороны в его получении. Расписка должна содержать наименование документа, дату его получения, фамилию, имя, отчество (при наличии) и подпись лица, получившего документ;

- заказным письмом с уведомлением о вручении.

8.2. Если иное не предусмотрено законом, все юридически значимые сообщения по Договору влекут для получающей их стороны наступление гражданско-правовых последствий с момента доставки соответствующего сообщения ей или ее представителю.

8.3 Сообщение считается доставленным и в тех случаях, если оно поступило лицу, которому оно направлено, но по обстоятельствам, зависящим от него, не было ему вручено или адресат не ознакомился с ним.

8.4 Все дополнительные соглашения и акты к Договору, подписываемые Сторонами при исполнении Договора, являются его неотъемлемой частью.

8.5 Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

8. Адреса и реквизиты Сторон

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 1
к Договору об оказании услуг
по организации платного питания
и реализации буфетной продукции

Прейскурант меню свободного выбора

№ п/п	Наименование блюда	Выход блюда (г/шт.)	Цена, руб.
1			
2			
3			
4			
5			

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 2
к Договору об оказании услуг
по организации платного питания
и реализации буфетной продукции

Прейскурант буфетной продукции

№ п/п	Наименование	Выход (г/шт)	Цена, руб.
1			
2			
3			
4			
5			

Заказчик

Исполнитель

Приложение № 3
к Договору об оказании услуг
по организации платного питания
и реализации буфетной продукции

Перечень дополнительного оборудования Исполнителя

Исполнитель размещает следующие принадлежащие ему оборудование, посуду, приборы, поварской инвентарь, мебель и иные материалы, необходимые для исполнения обязательств по Договору в помещениях, предоставленных ему Заказчиком:

№ п/п	Наименование	Количество (шт.)
1		
2		
3		
4		
5		

Заказчик

Исполнитель

ПРИЛОЖЕНИЕ 10. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Технический регламент Таможенного Союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную» (ТР ЕАЭС 044/2017);
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021).

Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов должно соответствовать требованиям следующих национальных и межгосударственных стандартов:

- ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия». распространяется на какао-порошок, предназначенный для непосредственного употребления в пищу и какао-порошок, используемый для производства пищевой продукции;
- ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия». Распространяется на подсолнечное масло, предназначаемое для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов, в том числе для детского питания, и промышленной переработки;
- ГОСТ 16833-2014 «Ядро ореха грецкого. Технические условия». Распространяется на ядро грецкого ореха культурных сортов (происходящих от *Juglans regia* L), предназначенное для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания, реализации в розничной торговой сети и используемое для промышленной переработки;
- ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия».

Распространяется на собранные в осенне-весенний период и высушенные листья благородного лавра (*Laurus Nobiljs L.*), предназначенные для использования в качестве пряности;

– ГОСТ 18488-2000 «Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия». Распространяется на пищевые концентраты сладких блюд и устанавливает общие технические условия при производстве, реализации и использовании;

– ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия». Распространяется на мед натуральный, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, реализации через предприятия торговли и общественного питания, для использования в пищевой промышленности;

– ГОСТ 1994-93 «Плоды шиповника. Технические условия». Распространяется на высушенные зрелые плоды кустарников различных видов шиповника (розы) и других видов розы, предназначенных для использования в качестве лекарственного сырья для изготовления холосасов, каротолена, сиропов, масла шиповника и в пищевой промышленности;

– ГОСТ 21149-2022 «Хлопья овсяные. Технические условия». Распространяется на овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей;

– ГОСТ 2156-76 «Натрий двууглекислый. Технические условия». Распространяется на двууглекислый натрий (бикарбонат), предназначенный для пищевой промышленности;

– ГОСТ 25832-89 «Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия». Распространяется на хлебобулочные диетические изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания;

– ГОСТ 2654-2017 «Консервы. Икра овощная. Технические условия». распространяется на консервы - овощную икру;

– ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». Распространяется на муку пшеничную хлебопекарную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более

5%;

– ГОСТ 28499-2014 «Сиропа. Общие технические условия»;

– ГОСТ 28674-2019 «Горох. Технические условия». Распространяется на горох (*Pisum sativum*);

– ГОСТ 31645-2012 «Мука для продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на муку, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп;

– ГОСТ 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия». распространяется на джемы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (овощей) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (овощной) части составляет не менее 35 %;

– ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную говядину (в полутушах, четвертинах) и телятину (в тушах, полутушах) 1 и 2 категорий, полученные от молодняка КРС и телят;

– ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Распространяется на жилованное мясо (говядина, свинина, конина, баранина) и обработанные субпродукты (печень, язык, сердце), замороженные в блоках;

– ГОСТ 31821-2022 «Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». Распространяется на баклажаны разновидностей (культурных сортов) *Solanum melongena* L., поставляемые потребителям в свежем виде;

– ГОСТ 31822-2012 «Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия». Распространяется на плоды кабачков культурных сортов, собранных на стадии достижения технической спелости, поставляемые для реализации в свежем фасованном виде в розничную торговлю потребителю;

– ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия».

Распространяется на упакованные в потребительскую упаковку йогурты из коровьего молока и (или) молочных продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

– ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

– ГОСТ 32252-2013 «Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия». Распространяется на пастеризованное, стерилизованное и ультрапастеризованное питьевое молоко, с массовой долей жира: 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, в т.ч. обогащенное йодом и/или витамином/витаминами;

– ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия». Распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей;

– ГОСТ 32734-2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо перепелов для детского питания (без добавленных ингредиентов);

– ГОСТ 32735-2014 «Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты (яичный меланж, яичный белок, яичный желток);

– ГОСТ 32737-2014 «Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлаждённые и замороженные натуральные полуфабрикаты из мяса птицы: мясокостные - тушка цыпленка, тушка индейки, полутушка цыпленка, полутушка индейки, четвертина передняя цыпленка, четвертина задняя цыпленка, грудка цыпленка, грудка индейки, окорочок цыпленка, окорочок индейки, бедро цыпленка, бедро индейки, голень цыпленка, голень индейки, крылышко цыпленка, плечевая часть крылышка цыпленка и плечо индейки; бескостные крупнокусковые - филе грудной части цыпленка, филе грудной части индейки, филе большое цыпленка, филе большое индейки, филе малое цыпленка,

филе малое индейки, филе «Медальон», филе для стейка, окорочок цыпленка бескостный, кусковое мясо бедра цыпленка, кусковое мясо бедра индейки, кусковое мясо голени цыпленка, кусковое мясо голени индейки и кусковое мясо плеча индейки; бескостные мелкокусковые – гуляш, поджарка, азу, рагу и котлетное мясо; фаршированные - рулетики из мяса цыпленка, рулетики из мяса индейки, филе фаршированное, зразы и окорочок цыпленка фаршированный; панированные - котлета отбивная, котлета по-киевски и наггетсы;

– ГОСТ 32752-2014 Субпродукты, охлажденные для детского питания. Технические условия». Распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты (говяжьих, свиные, бараньи, конские, олени - печень, язык, сердце);

– ГОСТ 32787-2014 «Абрикосы свежие. Технические условия». Распространяется на плоды свежих абрикосов, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде и для промышленной переработки;

– ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия». Распространяется на свежий укроп культурных сортов (*Anethum graveolens* L.), поставляемый и реализуемый для потребления в свежем виде;

– ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия». Распространяется на сушеные фрукты: семечковые и косточковые или их смеси, изготовленные из свежих фруктов или фруктовых полуфабрикатов, соответствующим образом подготовленных и фасованных в транспортную или потребительскую упаковку, предназначенные для дальнейшей промышленной переработки или для непосредственного употребления в пищу;

– ГОСТ 32914-2014 «Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясо сублимационной сушки (говядина, мясо кролика, мясо цыпленка, мясо индейки);

– ГОСТ 32924-2014 «Сливки питьевые для детского питания. Технические условия». Распространяется на стерилизованные и ультрапастеризованные питьевые сливки с массовой долей жира: 10%, 12%, 15% и 20%;

– ГОСТ 32925-2014 «Кефир для детского питания. Технические условия».

Распространяется на кисломолочный продукт, выработанный из цельного коровьего молока с массовой долей жира от 3,2% до 4,0% или из нормализованного коровьего молока с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%;

– ГОСТ 32927-2014 «Творог для детского питания. Технические условия».

Распространяется на герметично упакованный творог с массовой долей жира - 4%, 5%, 9% и 10% и получаемый путем прессования и/или самопрессования, получаемый путем сепарирования, получаемый путем ультрафильтрации;

– ГОСТ 33282-2015 «Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия (с Поправкой)».

Распространяется на филе рыбы мороженое в блоках и поштучно (филе с кожей, филе без кожи, филе-кусочек с кожей и без кожи);

– ГОСТ 33337-2015 «Изделия кулинарные из мяса птицы для детского питания. Технические условия».

Распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (для питания детей старше 1,5 лет): запеченные (старше 3 лет) - окорочок цыпленка бескостный, окорочок цыпленка бескостный с начинкой, бедро цыпленка бескостное, бедро цыпленка бескостное с начинкой, филе грудной части цыпленка (индейки), рулет из мяса цыпленка (индейки) и мясо цыпленка и/или индейки формованное; вареные - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка и паштеты (старше 3 лет) из: мяса цыпленка, мяса и печени цыпленка, мяса индейки, мяса и печени индейки, печени цыпленка и/или индейки; тушеные - мясо цыпленка (индейки) в соусе, мясное ассорти в соусе, печень куриная в молочном соусе, мясо цыпленка (индейки) с сердцем, мясо цыпленка (индейки) обеденное, филе куриное с языком, мясо цыпленка (индейки) с овощами и мясо цыпленка (индейки) с рисом; паровые - котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые и биточки из мяса цыпленка (индейки);

– ГОСТ 33338-2015 «Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия».

Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы (для детей старше 1,5 лет): формованные в панировке или без – котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, фрикадельки, бифштекс,

ромштекс, гамбургер и шницель; фаршированные - зразы и котлеты с начинкой; в оболочке (старше 3 лет) - колбаски из мяса птицы, колбаски субпродуктовые, котлета в тесте и сосиска в тесте;

– ГОСТ 33499-2015 «Груши свежие. Технические условия». Распространяется на свежие плоды груш, поставляемые и реализуемые для потребления в свежем виде;

– ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясные полуфабрикаты категории А - мясной фарш: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний» и «Конский»;

– ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия». Распространяется на мягкие и полутвердые сыры для детского питания, производимые из коровьего молока (солёные и сладкие);

– ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия». Распространяется на сливочное масло, изготовляемое из коровьего молока (для питания детей раннего возраста с массовой долей жира 82,5%, для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 82,5%, 80,0%, 72,5% и 72,5%, обогащенное витамином / витаминами);

– ГОСТ 33823-2016 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия». Распространяется на быстрозамороженные фрукты (ягоды) целые и резаные;

– ГОСТ 33933-2016 «Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия». Распространяется на смеси белковые композитные сухие, относящиеся к специализированным продуктам и произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), изолированных соевых белков, смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока) и изолированных соевых белков;

– ГОСТ 34112-2017 «Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия». Распространяется на стерилизованные овощные консервы «Горошек

зеленый», изготовленные из свежих или быстрозамороженных зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли;

– ГОСТ 34113-2017 «Варенье. Общие технические условия». Распространяется на варенье, изготовленное из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) или их смесей, грецких орехов, лепестков роз путем уваривания их в сахарном растворе (сиропе) с частичной заменой сахара патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, консервированное физическими или химическими способами;

– ГОСТ 34122-2017 «Субпродукты птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные субпродукты птицы для детского питания (печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат);

– ГОСТ 34214-2017 «Лук свежий зеленый. Технические условия». Распространяется на свежий зеленый лук ботанических сортов вида *Allium* *sepa* L. заготавливаемый, поставляемый и реализуемый в свежем виде;

– ГОСТ 34220-2017 «Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия». Распространяется на соленые и квашеные овощи, изготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них;

– ГОСТ 34255-2017 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия». Распространяется на обезжиренное, частично обезжиренное и цельное сухое молоко, получаемое из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока;

– ГОСТ 34307-2017 «Плоды цитрусовых культур. Технические условия». Распространяется на плоды цитрусовых культур (культурных сортов), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления: лимоны, и их гибриды; лаймы персидские, лаймы мексиканские, лаймы сладкие индийские, лаймы сладкие

палестинские, мандарины, клементины, танжерини, апельсины, грейпфруты, пампельмусы или пумело;

– ГОСТ 34424-2018 «Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания». Распространяется на замороженное и охлажденное жилованное мясо (говядина, телятина, в т.ч. молочная телятина, свинина, баранина, ягнятина, конина, оленина, в т.ч. от оленят);

– ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия». Распространяется на сушеный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), заготавливаемый для выработки сушеного винограда (готового продукта) и на сушеный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для торговли и общественного питания;

– ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие. Технические условия». Распространяется на бананы свежие рода *Musa*, группы AAA, импортируемые, предназначенные после дозаривания для реализации в свежем виде;

– ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия». Распространяется на свежую белокочанную капусту, предназначенную для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания;

– ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокозамороженное мясо птицы для детского питания - тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса);

– ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия (с Изменением № 1)». Распространяется на остывшее, охлажденное, замороженное и глубокозамороженное мясо индейки (потрошенная тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, плечо, филе, кусковое мясо, кусковое мясо плеча,

окорочка, бедра, голени);

– ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденную, подмороженную и замороженную баранину от молодняка овец и ягнятину в тушах;

– ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия». Распространяется на парную, охлажденную, подмороженную и замороженную свинину в полутушах, полученную от молодняка свиней, для производства продуктов питания детей старше 6 мес.;

– ГОСТ Р 54683-2011 «Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия». Распространяется на быстрозамороженные овощи (целые и резаные) и их смеси, вырабатываемые из предварительно подготовленных и замороженных свежих овощей с добавлением или без добавления грибов и картофеля, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения продукта до кулинарной готовности, реализуемые через розничную торговлю или на предприятиях общественного питания;

– ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты для питания детей старше 1,5 лет: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские»; для питания детей старше 3 лет: ромштексы «Буратино», «Буратино витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские»;

– ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные мясные паштеты – «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка»;

– ГОСТ Р 55790-2013 «Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы: рубленые формованные в панировке или без - котлеты детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские, крокеты школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной, палочки мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной, биточки детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские, тефтели школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели «Тотоша», тефтели куриные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные, «Ежики» куриные, «Ежики» детские, бифштекс «Тотоша», бифштекс школьный, ромштекс из мяса птицы, ромштекс школьный, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти, гамбургер детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный, шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; рубленые фаршированные: зразы школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

– ГОСТ Р 56364-2015 «Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью: рубленые формованные в панировке или без - котлеты из мяса цыплят детские, котлеты филейные школьные, котлеты из мяса индейки детские, котлеты «Тотошка», котлеты с яичным белком «Крепыш», крокеты с овощами «Смак», крокеты с крупой «Веснушка», крокеты «Крепыш», биточки с яйцом, тефтели детские, тефтели с яичным белком, тефтели филейные, фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша»,

фрикадельки школьные, голубцы ленивые детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые, голубцы ленивые ассорти, гамбургеры филейные; рубленые фаршированные - зразы школьные, зразы солнечногорские, зразы с печенью;

– ГОСТ Р 56365-2015 «Российское качество. Изделия ветчинные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина филейная, ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки, ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная, ветчина из мяса птицы ассорти, ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов;

– ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия». Распространяется на охлажденные и замороженные мясосодержащие рубленые полуфабрикаты с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40%: старше 1,5 лет - биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясоовощные; старше 3 лет - котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясокартофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»; старше 6 лет - котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские»;

– ГОСТ Р 58111-2018 «Полуфабрикаты в тесте замороженные из мяса птицы для детского питания. Технические условия». Распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте: пельмени – «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша»; хинкали - из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка»; манты – «Атлет», «Крепыш», «Богатырь»;

– ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия». Распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной

хлебопекарной муки. Хлебобулочные изделия вырабатывают подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

**ПРИЛОЖЕНИЕ 11. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ
ИССЛЕДОВАНИЙ В СТОЛОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
(в редакции распоряжения Управления социального питания
от 26.12.2023 № 01-04-16/23-0-0)**

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие норм санитарного законодательства*	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда работников	5-10 смывов	1 раз в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда работников, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода их разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	2 пробы	1 раз в год

	гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
--	---	---	--	--

* количество и кратность исследований является минимально допустимой и установлена в соответствии приложением № 5 к Методическим рекомендациям 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

В целях предупреждения возможных нарушений в сфере организации социального питания для образовательных организаций, а также повышения его качества и безопасности целесообразно проводить лабораторные испытания продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд не реже 1 раза в квартал, а также при первом требовании образовательной организации (при наличии жалоб на качество питания от родителей (законных представителей)).

При этом количество проб (образцов), направляемых не реже 1 раза в квартал на лабораторные испытания по микробиологическим и физико-химическим показателям, должно составлять:

не менее 10 проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции);

не менее 5 проб (образцов) готовых блюд**.

Отбор проб (образцов) продуктов (сырья, используемого для приготовления пищи) на усмотрение оператора питания может производиться на его складах либо на складах образовательной организации.

Перечень продуктов (сырья, используемого для приготовления продукции) и готовых блюд, пробы (образцы) которых направляются для проведения

лабораторных испытаний, определяется по согласованию с образовательной организацией.

** Предлагаемое количество и кратность лабораторных испытаний определены как оптимальные на основании опыта проводимой Управлением социального питания оценки уровня организации социального питания в государственных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в систему образования.

ПРИЛОЖЕНИЕ 12. РЕГЛАМЕНТ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(приложение №2 к Распоряжению Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга», актуально на 10.08.2023)

Приемка продуктов питания (далее - товар, продукты питания) осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляются документом о приемке товара - акт сдачи-приемки товара (Приложение к контракту), который подписывается заказчиком.

При приемке товара заказчик обязан провести экспертизу одним из указанных способов:

а) силами заказчика:

Для приемки поставленного товара, результатов отдельного этапа исполнения контракта заказчиком может быть создана приемочная комиссия (далее - Комиссия). В случае создания Комиссии заказчик правовым актом утверждает положение о Комиссии и ее состав. Комиссия состоит не менее чем из пяти членов, включая председателя, секретаря и иных членов Комиссии;

б) с привлечением экспертов, экспертных организаций.

По итогам проведения экспертизы заказчик:

- осуществляет приемку товара, подписывает акт сдачи-приемки товара;
- отказывает в приемке товара, в письменной форме направляет поставщику отказ от подписания документа о приемке товара.

Приемка товара осуществляется в три этапа.

1 этап Регламента приемки продуктов питания (далее - Регламент) - Оценка доставки продуктов питания

Заказчик оценивает условия доставки пищевых продуктов по следующим основаниям:

- требования к перевозке (транспортированию) пищевой продукции (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);

- санитарное состояние транспорта (статья 17 ТР ТС 021/2011, раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);
- требования к таре и упаковке (ТР ТС 005/2011, СП 2.3.2.1324-03, разделы 7,8 СП 2.3.6.3668-20);
- соблюдение правил товарного соседства при перевозке (транспортировке) пищевых продуктов (раздел 3 СП 2.3.2.1324-03);
- требования к лицам, сопровождающим пищевую продукцию (пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20, статья 17 ТР ТС 021/2011).

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

а) переходит к этапу 2 настоящего Регламента, в случае если:

- пищевые продукты доставлены на специализированном транспорте (в случае доставки скоропортящихся пищевых продуктов - охлаждаемый или изотермический);
- санитарное состояние транспорта удовлетворительное (грузовые отделения, контейнеры чистые);
- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте соблюдено;
- соблюдены требования к таре и упаковке;
- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией должны использовать чистую санитарную одежду и иметь личную медицинскую книжку.

б) пищевые продукты не принимает и возвращает поставщику, в случае если:

- пищевые продукты доставлены не на специализированном транспорте;
- не соблюден температурный режим;
- санитарное состояние транспорта неудовлетворительное;
- товарное соседство при доставке различных пищевых продуктов на одном транспорте не соблюдено;
- не соблюдены требования к таре и упаковке;
- лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования

осуществляют разгрузку без использования санитарной одежды; отсутствует личная медицинская книжка установленного образца.

2 этап Регламента - оценка внешнего вида пищевых продуктов

Заказчик оценивает внешний вид пищевых продуктов:

отсутствие признаков недоброкачества	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе	Статья 30 ТР ТС 021/2011 Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589
соответствие упаковки действующим требованиям	ТР ТС 005/2011
наличие маркировочного ярлыка, на котором представлена информация в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
соблюдение требований к маркировке упакованной пищевой продукции	Статья 4 п.4.1 ТР ТС 022/2011
соблюдение общих требований к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку	Статья 4 п.4.2 ТР ТС 022/2011
указание срока годности пищевой продукции	ТР ТС 022/2011
недопущение использования продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
соответствие характеристик поставленного товара условиям контракта	

По итогам оценки условий доставки пищевых продуктов заказчик:

а) переходит к этапу 3 настоящего Регламента, в случае если:

- отсутствуют признаки порчи и недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
- не нарушена целостность упаковки производителя;
- маркировка присутствует, информация по маркировке представлена в полном объеме;
- сроки годности позволяют использовать продукт до истечения его срока годности;

- продукт не входит в перечень запрещенных пищевых продуктов при организации питания детей;
 - поставленный товар соответствует условиям контракта.
- б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если:
- имеются признаки порчи или недоброкачества (гниль, неприятный запах, вздутая консервная банка);
 - целостность упаковки производителя нарушена;
 - маркировка отсутствует или информация представлена не в полном объеме;
 - сроки годности не позволяют использовать пищевые продукты до истечения его срока годности;
 - пищевые продукты входят в перечень запрещенных продуктов при организации питания детей;
 - поставленные пищевые продукты не соответствуют условиям контракта.

3 этап Регламента - оценка сопроводительных документов

Заказчик изучает сопроводительные документы:

<p>декларация о соответствии статья 21, статья 23 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. переработанной пищевой продукции животного происхождения; 2. специализированной пищевой продукции; 3. уксуса.
<p>свидетельство о государственной регистрации статья 21, статья 24 ТР ТС 021/2011</p>	<p>Специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания; 2. пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; 3. минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;

	4. пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; 5. биологически активные добавки к пище.
документы ветеринарно-санитарной экспертизы статья 21, статья 30 ТР ТС 021/2011, Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589	Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе

По итогам изучения сопроводительной документации заказчик:

а) принимает продукты питания в соответствии с п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, если:

– документы в наличии и информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке соответствует друг другу;

– масса, указанная в товарно-транспортной накладной (товарной накладной), совпадает с массой, указанной в ветеринарных сопроводительных документах (по системе «Меркурий»);

– наличие товарно-транспортной накладной (товарной накладной) и/или счет-фактуры с указанием следующей информации: наименование поставщика, адрес, ИНН/КПП поставщика, реквизиты поставщика, номер, дата контракта (договор), полное наименование товара, единица измерения, количество товара, цена товара (с НДС и без НДС), наличие подписи и печати поставщика.

Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» (далее - Порядок).

Заказчику необходимо выполнить следующие операции в системе «Меркурий»:

1. Погасить ветеринарные документы. Гасить ветеринарные документы необходимо после сверки товара. Погасить документ надо в течение суток после

доставки и (или) приемки товара. Гашение будет означать, что товар принят. При осмотре необходимо уточнить у поставщика, оформлены ли на товары ветеринарные документы. Для этого следует запросить распечатку документа либо его уникальный идентификационный номер и (или) двумерный матричный штриховой код (QR-код). Проверить электронный ветеринарный документ по номеру можно на официальном сайте системы ФГИС «Меркурий». Если на товар не оформлен электронный ветеринарный документ, то принимать товар нельзя.

2. Оформить акт о несоответствии. Акт о несоответствии необходимо оформить в случае, если есть незначительные расхождения по количеству и качеству при осмотре входной партии товара и проверке электронного ветеринарного документа. К таким расхождениям относятся:

- несоответствие номера транспортного средства;
- ошибки в номере или дате товарно-транспортной накладной;
- ошибки в наименовании единицы измерения;
- расхождение более чем на 5 процентов значений объема товара;
- расхождение значений количества единиц упаковки.

Стоит отметить, что отклонение до 5% от заявленного объема партии не является основанием для составления акта, однако его нужно зафиксировать в системе.

3. Оформить возврат товара.

а) Возвратный ветеринарный документ оформляется на весь товар или на его часть независимо от основания отказа (п. 57 Порядка), причем в кратчайшие сроки, так как возвращаемый товар надо отправить тем же транспортным средством, которым его доставили (п. 58 Порядка), погасить ветеринарные документы, оформить акт несоответствия и возврат товара;

б) товар не принимает и возвращает поставщику, в случае если документы отсутствуют и(или) информация о наименовании товара, о его производителе (название, место расположения) в документах и на маркировочном ярлыке не соответствует друг другу. В случае сомнения в идентификации пищевых продуктов (по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевых

продуктов, указанных в маркировке на потребительской упаковке и(или) в товаросопроводительной документации; визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов; органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевых продуктов с признаками, изложенными в определении таких пищевых продуктов), для установления физико-механических, физико-химических, микробиологических и других показателей качества пищевых продуктов, определяемых в лабораторных условиях, лица, участвующие в приемке пищевых продуктов, своими силами отбирают образцы (пробы) пищевых продуктов (с контрольной пробой, если при отборе не присутствует поставщик, которая хранится на месте отбора проб), материалов. В случае если отбор проб требует необходимых навыков, специального оборудования и т.д., рекомендуется привлечение специалистов государственной аккредитованной исследовательской лаборатории для соблюдения требований нормативных документов к отбору проб пищевых продуктов.

При наличии претензий к товару, рекомендуется составить акт рекламации и направить его поставщику в порядке и сроки, предусмотренные контрактом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 13. ПРАВИЛА ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды,

рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия

ПРИЛОЖЕНИЕ 14. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРЕДНЕЙ МАССЫ ВЫХОДА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Настоящая инструкция предназначена для руководства при осуществлении контроля за соответствием массы выхода порций готовых блюд, кулинарных изделий указанной в меню рационов горячего питания. Инструкция разработана на основе ГОСТ Р 54607.2-20212 и нормативно-технической документации, действующей в отрасли и в смежных отраслях пищевой промышленности.

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г или электронные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 53228 по классу точности и пределу допустимой погрешности.

Штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных циферблатных или электронных весах, имеющих действующую поверку. Преднамеренный выбор изделий не допускается. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Затем производят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на настольных порционных циферблатных или электронных весах. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Объем или массу отпускаемых горячих и холодных напитков (кофе, какао, чай, соков, прохладительных напитков без наполнителя и т.д.) определяют при установленной для них температуре отпуска.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем отдельного взвешивания порций с последующим суммированием и делением на общее количество отобранных блюд.

Таблица 1. Количество готовых блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

№ п/п	Наименование	Количество для определения средней массы (порций)
1	голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2
2	холодные и горячие закуски	3
3	супы без мяса, мяса птицы, рыбы	
4	блюда из мяса, мяса птицы, рыбы с гарниром и /или соусами	
5	блюда из картофеля, овощей, бобовых	
6	блюда из круп и макаронных изделий с маслом, сметаной или соусом;	
7	блюда из яиц, творога со сметаной или соусами	
8	десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	
9	горячие и холодные напитки собственного производства	10
10	супы с мясом, мясом птицы, рыбой. Для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.	
11	штучные и порционные кулинарные и мучные кондитерские изделия	10

С целью установления правильности отпуска к блюдам растительного и сливочного масла, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерников или ложек, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием 10 - 20 порций.

Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре, меню не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем установленной в Таблице 2.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50-100 включ.	-	5
Св. 100-200 включ.	5	-
Св. 200-300 включ.	-	10
Св. 300-500 включ.	3	-

ПРИЛОЖЕНИЕ 15. ПРИМЕРНАЯ МЕТОДИКА РАСЧЕТА ШТАТНОЙ ЧИСЛЕННОСТИ ПЕРСОНАЛА ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

1. Введение

1.1. Методика определения штатной численности работников школьных столовых государственных образовательных организаций (государственных организаций в сфере социального питания) (далее – пищеблок), находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга (далее – Методика), разработана в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации, Единым тарифно-квалификационный справочником работ и профессий рабочих и иными нормативно-правовыми актами в целях унификации подходов к определению штатной численности различных категорий работников.

1.2. Методика предназначена для использования руководителями государственных образовательных организаций (государственных организаций в сфере организации социального питания), находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, для формирования штатных расписаний и определения численности работников пищеблоков разных категорий.

1.3. В Методике используются следующие сокращения, термины и понятия:

штатное расписание пищеблока — это организационно-распорядительный документ, утверждаемый руководителем, в котором отражается структура определенного, содержится перечень должностей с указанием их количества и размеров должностных окладов по конкретным должностям, а также размер выплат компенсационного и стимулирующего характера;

2. Общие положения

2.1. Штатное расписание пищеблока формируется в зависимости от его типа.

2.2. В целях определения штатной численности работников пищеблока следует руководствоваться Перечнем должностей по категориям работников для формирования штатного расписания согласно приложению 1 к Методике.

2.3. Штатное расписание пищеблока может формироваться в несколько этапов на основе следующих методов: нормативного метода, функционального метода.

3. Методы формирования штатного расписания ГОО

3.1. Нормативный метод применяется для расчета штатной численности по категориям должностей работников пищеблока, количество которых напрямую зависит от норм труда.

Категории работников (группы должностей) определяют на основе нормативного метода, основания для определения ставок приведены в приложении 2 к Методике.

3.2. Функциональный метод применяется как итоговый метод для формирования штатного расписания по должностным (функциональным) обязанностям работников пищеблока. При этом используются тарифно-квалификационные характеристики (требования) по должностям работников.

4. Этапы формирования штатных расписаний пищеблоков

4.1. Этапы формирования штатного расписания пищеблока различаются в зависимости от типа пищеблока.

Формирование штатного расписания пищеблока проводится в два этапа.

4.2. Первый этап формирования штатного расписания проводится по нормативному методу.

Нормативный метод применяется для расчета штатной численности по категориям должностей, количество которых напрямую зависит от норм труда.

Цель первого этапа - определить количество штатных единиц по должностям категории «руководители», количество ставок рабочих.

4.3. Второй этап формирования штатного расписания ГОО проводится по функциональному методу.

Цель второго этапа - определить наименования должностей служащих и рабочих по рассчитанному количеству штатных единиц в соответствии с функциональными обязанностями работников пищеблока, связанными с реализацией функций (направлений деятельности).

При определении наименования должностей по штатной численности работников пищеблока используется сначала нормативный метод, а затем функциональный.

Приложение 1
к Методике расчета штатной численности
персонала школьных столовых
находящихся в ведении исполнительных
органов власти Санкт-Петербурга

ПЕРЕЧЕНЬ

**должностей по категориям работников пищеблоков для формирования штатного
расписания¹**

№ п/п	Наименование подгрупп по категориям (группам) работников ГОО	Наименование должностей по категориям работников ГОО
1	2	3
1. Руководители		
Руководители и специалисты, осуществляющие управление пищеблоком по функциям - общее руководство (руководство структурными подразделениями)		
1.1	Руководитель	Заведующий столовой, заведующий производством (шеф-повар)
2. Рабочие		
Работники, не принимающие непосредственного участия в выполнении основных функций ГОО, но обслуживающие их		
2.1	Рабочий	Буфетчик, кухонный подсобный рабочий; кухонный рабочий; мойщик посуды; повар; уборщик служебных помещений, уборщик производственных помещений

¹ Перечень должностей не является исчерпывающим и может быть дополнен (изменен) при наличии тарифно-квалификационных характеристик (требований), утвержденных нормативно-правовыми актами Российской Федерации.

Приложение 2
к Методике расчета штатной численности
персонала школьных столовых
находящихся в ведении исполнительных
органов власти Санкт-Петербурга

КАТЕГОРИИ

работников (группы должностей) пищеблоков,

ставки, по которым определяются на основе нормативного метода, функционального метода

№ п/п	Категория работников	Группы, подгруппы должностей для расчета ставок, по которым применяется / не применяется метод расчетных индикаторов (РИС)	Примечание
1	Руководители	Применяется для всех подгрупп, указанных в разделе 1.1 Приложения 1 к Методике и (или) в тарифно- квалификационных (квалификационных) справочниках, утвержденных нормативно-правовыми актами Российской Федерации	Используются нормативный и функциональный методы формирования штатного расписания
4	Рабочие	Применяется для всех подгрупп, указанных в разделе 1.2 Приложения 1 к Методике и (или) в тарифно- квалификационных (квалификационных) справочниках, утвержденных нормативно-правовыми актами Российской Федерации	Используются нормативный и функциональный методы формирования штатного расписания. Для профессий, объем работы которых может быть выражен в трудовых норма-часах, по нормированным заданиям применяется функциональный метод

Приложение 3
к Методике расчета штатной численности
персонала школьных столовых
находящихся в ведении исполнительных
органов власти Санкт-Петербурга

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА СТАВОК

по должностям «Уборщик служебных помещений» и «Уборщик производственных помещений» пищеблоков

Наименование объекта нормирования	Норма обслуживания площади за один рабочий день, кв. м	Примечание
Служебные помещения, производственные помещения, санитарные узлы	500	0,5 ставки на 250 кв. м убираемой площади

Приложение 4
к Методике расчета штатной численности
персонала школьных столовых
находящихся в ведении исполнительных
органов власти Санкт-Петербурга

КОЛИЧЕСТВО СТАВОК
работников пищеблоков

№ п/п	Наименование категории работников	Наименование должности (профессии)	Количество ставок	Примечание
1. Столовая (пищеблок)				
1.1	Руководитель	Заведующий столовой	1,00 ставка	Может вводиться при наличии не менее двух столовых в разных зданиях
		Заведующий производством (шеф-повар)	1,00 ставка	Вводится при наличии более 200 чел. контингента в одном здании, на один пищеблок
1.2	Рабочий	Повар	1,00 ставка на каждые 250 обслуживаемых мест питания, но не менее 1,00 ставки на каждый пищеблок в отдельно стоящем здании	
		Буфетчик*	Не менее 1,00 ставки на каждый пищеблок в отдельно стоящем здании*	
		Кухонный рабочий	0,35 ставки на каждую ставку по должности «повар», «буфетчик»	
		Мойщик посуды	0,35 ставки на каждую ставку по должности «повар», «буфетчик», либо 0,25 ставки на каждую ставку по должности «повар» (при наличии посудомоечной машины)	
		Уборщик	В соответствии с Приложением 4 к Методике	

*-в случае наличия буфета-раздаточной

ПРИЛОЖЕНИЕ 16. ФОРМА ПАСПОРТА ПИЩЕБЛОКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

СОГЛАСОВАНО

Заместитель главы _____ района (ФИО, подпись)

«__» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной организации (ФИО, подпись)

«__» _____ 202__ г.

ПАСПОРТ

пищеблока (наименование образовательной организации)

*(площадки образовательной организации)**

Адрес месторасположения: _____

телефон: _____

эл почта: _____

Дата составления паспорта _____

Информация о проверках:

№ п/п	Дата	Проверяющий	Результат

** При наличии площадки указывается «Наименование ОУ (площадка №__)»*

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Количество классов по уровням образования

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

3. Форма организации питания в образовательной организации
4. Инженерное обеспечение пищеблока
5. Материально-техническое оснащение пищеблока (столовой):
 - 5.1. Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)
 - 5.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 5.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:
 - 5.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:
6. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)
7. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)
8. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание
9. Штатное расписание работников пищеблока
10. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации
11. Приложения к паспорту пищеблока (столовой)

1. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Наименование образовательной организации

ИНН образовательной организации

Адрес юридический:

Адрес фактический

Расчетная мощность образовательной организации:

Фактическая численность обучающихся:

Год постройки:

Год проведения капитального ремонта пищеблока (столовой)

Предполагаемый год проведения капитального ремонта пищеблока (столовой)

Год проведения косметического ремонта пищеблока (столовой)

Предполагаемый год проведения косметического ремонта пищеблока (столовой)

Руководитель образовательной организации (ФИО, должность, контакты)

Ответственный за организацию питания:

(дата, документ-основание, ФИО, должность, контакты):

Тип пищеблока (столовой)	Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	
	Сырьевая (доготовочная) на полуфабрикатах - столовая, работающая на следующих видах полуфабрикатах, требующие перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке: очищенные овощи, филе рыбы и мясо бескостное, возможны фарши, тесто охлажденное, замороженное	

	Сырьевая (доготовочная) на полуфабрикатах высокой степени готовности- столовая, работающая на следующих видах полуфабрикатах: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке (возможно только очищенные овощи), готовые сформированные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п., то есть не требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке.	
	Буфет-раздаточная на горячих блюдах – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также не заправленные салаты	
	буфет- раздаточная на охлажденных блюдах-поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда со сроками годности более 3 суток	
	школьно-базовая столовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)	
Основные характеристики пищеблока (столовой)	Площадь производственных помещений пищеблока (м2)	
	Площадь складских помещений (м2)	
	Площадь обеденного зала (м2)	
	Наличие буфета (дополнительное питание) (м2)	
	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании (м2)	
	Количество посадочных мест обеденного зала	
	Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии пищеблока (столовой), кВт	
	Необходимость в увеличении мощности электроэнергии пищеблока (столовой)	

1.1. Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 класс			
5	5 класс			

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
6	6 класс			
7	7 класс			
8	8 класс			
9	9 класс			
10	10 класс			
11	11 класс			
Всего:				

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	-		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-		
2	Обучающиеся 5-9 классов	-		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Обучающиеся 10-11 классов	-		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
	Общее количество обучающихся всех возрастных групп	-		
	в том числе льготных категорий	-		

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2	обучающиеся 5-9 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Обучающиеся 10-11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество обучающихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

3. Форма организации питания в образовательной организации

Форма предоставления питания	Информация
Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
наименование, ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя организатора питания/ поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактные данные организатора питания/поставщика продуктов питания: тел. / эл. Почта	
Дата заключения контракта/ Дата окончания контракта	
№ заключенного контракта, наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	
Длительность контракта (срок оказания услуги/ поставки продуктов)	

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)	
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	
Отопление	(централизованное, собственная котельная)	
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)	
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)	
Электроэнергия	(Выделанная мощность на пищеблок в кВт)	
Газоснабжение	(Да/Нет)	
в том числе технологическое оборудование подключенное к системе газоснабжения	(плиты газовые четырех, шести конфорочные, стационарные плиты на кирпичной кладке, шкафы духовые, шкаф жарочный и т.д)	
Лифтовое оборудование	(Да/Нет)	
	- подъёмник (лифт) грузовой для доставки пищевой продукции на этажи (количество)	
	- подъёмник (лифт) грузовой для доставки готовой продукции на этажи (количество)	

5. Материально-техническое оснащение пищеблока (столовой):

5.1. Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²			
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
1.	Складские помещения				
1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)				
1.2	Кладовая сухих продуктов				

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²			
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать где происходит хранение овощей)				
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать где установлены холодильные камеры)				
2.	Производственные помещения				
2.1	Горячий цех				
2.2	Холодный цех				
2.2.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)				
2.3	Мучной цех				
2.3.1	Зона (участок) в горячем цехе				
2.4	Помещение для нарезки хлеба				
2.4.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)				
2.5	Мясо-рыбный цех				
2.5.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)				
2.6	Помещение для обработки яиц				
2.6.1	Зона (участок) в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)				
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.7.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)				

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²			
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.8.1	Зона (участок) в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)				
2.9	Доготовочный цех				
2.10	Раздаточная				
3.	Моечные помещения				
3.1	Моечная кухонной посуды				
3.2	Моечная столовой посуды				
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды				
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары				
4.	Буфет-раздаточная				
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной				
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной				
5	Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения				
5.1	Комната для приема пищи (персонал пищеблока)				
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)				
5.3	Комната/кабинет для персонала				
5.4	Гардероб персонала				
5.5	Душевая персонала				
5.6	Санузел персонала				

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²			
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
5.7	Помещение уборочного инвентаря				
5.8	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств				
5.9	Инвентарная кладовая				
5.10	Помещение временного хранения пищевых отходов				

5.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти конфорочная	2	2021 г	2022 г	0
		Сковорода электрическая, ручное опрокидывание	1	2020г	2022 г	0
		Котел пищеварочный электрический 100 л	2	2020 г	2022	0
2	Холодный цех	Овощерезательная машина	1	2021 г	2022	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2022 г	2022	0
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Овощерезательная машина	1	2021 г	2022	0
		Картофелечистка	1	2021 г	2022	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением № 1**.

5.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на обслуживание	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Тепловое	Договор №***** ООО «****»		по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор №***** ООО «****»		по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное	Договор №***** ООО «****»		по заявкам		Зав. производством	имеется
4	Весовое		Договор №***** ООО «****»	по заявкам		Зав. производством	имеется

6. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии (приложением 1)
1.	Линии раздачи				
1.1	Тепловое	12	2020-2021 гг	0	нет
1.2	Нейтральное	7	2022 г	0	нет
1.3	Холодильное	10	2021 г	0	нет
2	Столы обеденные				нет
3	Стулья				нет

--	--	--	--	--	--

7. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии (приложением 1)
1	Мебель буфета				
1.1	Буфетная стойка				
1.2	Торговый прилавок				
1.3	Витрины открытые				
1.4	Витрины закрытые				
2	Тепловое	12	2020-2021 гг	0	нет
3	Механическое	7	2022 г	0	нет
4	Холодильное	10	2021 г	0	нет

8. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии (приложением 1)
1	Холодильник	1	2020-2021 гг	0	нет
2	Микроволновая печь	1	2022 г	0	нет
3	Столы обеденные	10	2021 г	0	нет
4	Стулья				

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала пищеблока (столовой)				
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы
1	Заведующий производством	1	100%	высшее	4	17
2	Технолог	0				
3	Повар	4	100%	Среднее специальное	3	15
4	Кондитер	1	100%	Среднее специальное	4	5
5	Буфетчик	1	100%	Среднее специальное	3	8
6	Рабочие кухни (помощники повара)	12	100%	среднее		5

10. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации

№ п/п	Наименование должностей	профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	предварительный и периодический медицинский осмотр	Вакцинация	наличие медицинской книжки
1	Заведующий производством	1	100%	100%	Есть в наличии
2	Технолог	1	100%	100%	Есть в
3	Повара	4	100%	100%	Есть в наличии
4	Кондитера	1	100%	100%	Есть в наличии
5	Буфетчики	1	100%	100%	Есть в наличии
6	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	100%	Есть в наличии

11. Приложения к паспорту пищеблока (столовой)

1. План-схема расположения помещений пищеблока (столовой) на ___ лист.
2. Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на ___ лист.

**Рекомендованный минимальный перечень оборудования для оснащения пищеблоков
(столовых)**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи
		Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроремкостей			Контейнеры передвижные для гастроремкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллаж	Стеллаж		
		Подтоварники (при необходимости)	Подтоварники (при необходимости)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Контрольные весы	Контрольные весы	Контрольные весы	
2.3	Мясо-рыбный цех	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Производственные столы	Производственные столы		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)	Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)		
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Колода (стол) для разрубки мяса	Колода (стол) для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Контрольные весы	Контрольные весы		
Фаршемешалка	Фаршемешалка				

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
		(при необходимости)	(при необходимости)		
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)	Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллажи	
				Контрольные весы	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	Котел электрический	Котел электрический	Котел электрический	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	
		Духовой (жарочный) шкаф	Духовой (жарочный) шкаф	Духовой (жарочный) шкаф	
		Пароконвектомат	Пароконвектомат	Пароконвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Электропривод (для готовой продукции)	Электропривод (для готовой продукции)	Электропривод (для готовой продукции)	

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
		Контрольные весы	Контрольные весы	Контрольные весы	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
2.6	Холодный цех	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Контрольные весы	Контрольные весы	Контрольные весы	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Стол кондитерский	Стол кондитерский	Стол кондитерский	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
2.7	Мучной цех	Просеиватель	Просеиватель		
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Стол кондитерский	Стол кондитерский	Стол кондитерский	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
		муки (при необходимости)	муки (при необходимости)		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи	
		Контрольные весы	Контрольные весы	Контрольные весы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.8	Раздаточная	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Холодильный прилавок (витрина, секция)	Холодильный прилавок (витрина, секция)	Холодильный прилавок (витрина, секция)
		Прилавок нейтральный	Прилавок нейтральный	Прилавок нейтральный	Прилавок нейтральный
		Бактерицидная лампа	Бактерицидная лампа	Бактерицидная лампа	Бактерицидная лампа
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба	Шкаф для хранения хлеба		
		Производственный стол	Производственный стол		
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Три емкости для обработки яиц	Три емкости для обработки яиц		
		Перфорированная емкость	Перфорированная емкость		

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях				
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты	
			Емкость для обработанного яйца	Емкость для обработанного яйца		
			Бактерицидная лампа	Бактерицидная лампа		
			Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 1	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол		
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны		
		Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 2	Моечная столовой посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол		
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина		
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)		
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)		
		Шкаф или стеллаж для хранения посуды	Шкаф или стеллаж для хранения посуды	Шкаф или стеллаж для хранения посуды		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 3	Моечные тары	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж		
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны		

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые, работающие на п/ф	Раздаточные, буфеты
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы
					Электроплита
					Холодильные шкафы среднетемпературные
					Контрольные весы
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны
					Стол производственный
					Стеллаж
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

ПРИЛОЖЕНИЕ 17. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБ ОРГАНИЗАЦИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ (МОНИТОРИНГА) ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

1. Общие положения

1.1. Организация горячего питания обучающихся образовательных учреждений должна обеспечивать качество, безопасность, сбалансированность питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных технологий и предусматривать проведение необходимых занятий по развитию культуры питания у школьников. Рациональное, здоровое питание в образовательных организациях является необходимым условием обеспечения здоровья обучающихся. Нарушение питания в детском возрасте служит одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространение которых значительно увеличилось в последние годы.

Статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» определена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещения для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности для приема пищи.

Питание является комплексным показателем, представляющим собой один из ключевых факторов, определяющих не только качество жизни, но также условия физиологического развития ребенка, способствующих профилактике заболеваний, повышению работоспособности и созданию условий для адекватной адаптации к окружающей среде. Качество питания в образовательных учреждениях регламентируется Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Задачами организации питания обучающихся образовательных учреждений являются:

- совершенствование системы контроля качества и безопасности питания детей;
- развитие и укрепление материально-технической базы помещений пищеблока и столовой;
- организация пропаганды среди обучающихся и их родителей принципов рационального здорового питания в целях воспитания культуры питания и здорового образа жизни у обучающихся;
- формирование культуры здорового питания у детей и подростков.

1.3. Задачами родительского контроля за организацией питания детей являются:

- повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в образовательных учреждениях путем привлечения внимания родителей (законных представителей);
- выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания;
- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждом конкретном образовательном учреждении.

1.4. Методические рекомендации об организации родительского контроля (мониторинга) за организацией питания в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (далее – Методические рекомендации) предназначены для государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга.

1.5. Методические рекомендации определяют Порядок создания условий для участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле за организацией питания обучающихся в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга и утверждают Положение (примерное) о Совете по питанию государственного образовательного учреждения.

2. Нормативная правовая основа организации родительского контроля (мониторинга) за организацией питания

- Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм 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 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 30.06.2020 № 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)»;

– Методические рекомендации от 30.12.2019 «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)»;

– Методические рекомендации от 18.05.2020 «МР 2.2.0179-20 «Рекомендации

по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

– Методические рекомендации от 18.05.2020 «МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

– Методические рекомендации от 02.03.2021 «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

– Методические рекомендации (Порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (письмо Минпросвещения России от 26.11.2021 № АБ-2133/10);

– Устав государственного образовательного учреждения.

3. Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в государственных образовательных учреждениях Санкт-

Петербурга

3.1. Образовательное учреждение:

3.1.1. разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения пищеблока и столовой образовательного учреждения.

3.1.2. формирует Совет по питанию, рабочую группу по контролю за питанием обучающихся.

В состав Совета по питанию, рабочей группы следует включать представителей родительской общественности, организаций общественного питания, представителей образовательного учреждения, независимых экспертов.

3.1.3. осуществляет прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся по их участию в составе Совета по питанию, рабочей группе по контролю за организацией питания в образовательном учреждении.

Обращение родителя (законного представителя) обучающегося рассматривается в возможно короткие сроки, но не более 5 рабочих дней.

3.1.4. осуществляет инструктирование членов Совета по питанию, рабочей группы по проведению контроля за организацией питания обучающихся.

Рекомендуется организовать обучение членов Совета по питанию по основным направлениям родительского контроля за организацией питания в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20.

3.2. В образовательном учреждении должны быть подготовлены, утверждены и использоваться следующие локальные нормативные документы:

- положение о Совете по питанию;
- приказ о создании Совета по питанию, рабочей группы;
- график работы Совета по питанию, разрешенные виды фото-, видеосъемки;
- порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения пищеблока и столовой образовательного учреждения;
- формы актов родительского контроля/чек-листы/анкеты для проведения родительского контроля.

Заседания Совета по питанию или осуществление контроля рабочей группой могут осуществляться как в плановом режиме, так и внепланово.

3.3. Доступ членов Совета по питанию, рабочей группы в помещения пищеблока и столовой осуществляется в соответствии с требованиями локального документа общеобразовательной организации (пункт 3.2 МР 2.4.0180-20).

Для доступа в помещения пищеблока и столовой образовательного учреждения члены Совета по питанию, рабочей группы обеспечиваются санитарными средствами (одноразовые маски и перчатки (при необходимости), бахилы, халаты, дезинфицирующие средства) образовательным учреждением.

3.4. Проведение мероприятий по родительскому контролю (мониторингу) осуществляют в соответствии с требованиями локального нормативного акта образовательного учреждения (пункт 3.2 МР 2.4.0180-20). В локальном акте должны быть прописаны обязанности родителей (законных представителей) обучающихся по соблюдению правил внутреннего распорядка, маршруты передвижения по пищеблоку.

3.5. Мероприятия по родительскому контролю осуществляются Советом по питанию, рабочей группой в виде личного наблюдения в обеденном зале, опроса, анкетирования.

3.6. Проведение мероприятий по родительскому контролю осуществляется при сопровождении ответственного представителя образовательного учреждения.

3.7. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания (мониторинга):

- наблюдают за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;
- проводят выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;
- наблюдают за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- взвешивают отходы на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение;

- проводят взвешивание массы пустой столовой посуды, в которой осуществляли взвешивание несъеденной пищи;
- рассчитывают среднее арифметическое значение массы отхода порции «коэффициент съедаемости» в виде процента отхода от массы порции.

Средние арифметические значения или «коэффициент съедаемости» позволяют расположить блюда в ряд по предпочтениям и использовать информацию для совершенствования меню.

3.8. После проведения мониторинга члены Совета по питанию, рабочей группы заполняют оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20), на основании которых составляется акт по результатам мониторинга с описанием выполненных работ.

3.9. Родители (законные представители) обучающихся, входящие в состав Совета по питанию, рабочей группы в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы родительского контроля за качеством организации питания.

3.10. По результатам мониторинга организации питания члены Совета по питанию, рабочей группы составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий Совета по питанию) в адрес образовательного учреждения, докладывают о результатах мониторинга на заседании Совета по питанию, вносят

предложения и замечания, направляют протокол заседания Совета по питанию в адрес администрации образовательного учреждения.

3.11. Информация по результатам проведенного родительского контроля (мониторинга) за организацией питания размещается на официальном сайте образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в разделе «Питание», также обеспечивается заполнение рейтинга общественной оценки школьного питания по критериям (файл fi№dex.xlsx) в подкаталоге «food», используемом для публикации файлов ежедневного меню.

4. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в образовательные учреждения для проведения родительского контроля (мониторинга) за организацией питания

4.1. Родителю (законному представителю) обучающегося, желающему участвовать в мониторинге за организацией питания или войти в состав Совета по питанию, рабочей группы необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя образовательного учреждения;
- войти в состав Совета по питанию, рабочей группы по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанного Совета по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения столовой по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка.

4.2. При каждом посещении в составе Совета по питанию, рабочей группы по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по профилактике новой коронавирусной инфекции, в соответствии с требованиями Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в зависимости от эпидемиологической обстановки в Санкт-Петербурге в определенный период;

4.3. Применять при проведении мониторинга за качеством питания в помещениях столовой санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки при необходимости).

Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательным учреждением.

ПРИЛОЖЕНИЕ 18. ПРИМЕРНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию государственного образовательного учреждения (далее - Совет по питанию) является общественно-консультативным органом, осуществляющим рассмотрение вопросов, связанных с организацией питания обучающихся государственного образовательного учреждения (далее – ГОУ).

1.2. В своей деятельности Совет по питанию руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 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)»;

– методическими рекомендациями от 18.05.2020 «МР 2.2.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

– методическими рекомендациями от 18.05.2020 «МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

– методическими рекомендациями от 02.03.2021 «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

– методическими рекомендациями от 30.12.2019 «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)»;

– методическими рекомендациями (Порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (Письмо Минпросвещения России от 26.11.2021 № АБ-2133/10);

– Уставом ГОУ.

1.3. Совет по питанию является постоянно действующим консультативным органом ГОУ, формой родительского контроля и осуществляет свои полномочия на общественных началах. Решения Совета по питанию носят рекомендательный характер.

1.4. Совет по питанию взаимодействует с органами управления ГОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

1.5. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальными документами ГОУ.

2. Цели и задачи Совета по питанию

2.1. Совет по питанию создается в целях взаимодействия родительской общественности с ГОУ по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания, учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания обучающихся, а также недопущения в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

2.2. Цель родительского контроля - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся в ГОУ.

2.3. Задачами Совета по питанию являются:

– содействие администрации ГОУ в обеспечении гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учётом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья обучающегося;

– проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся;

– участие в контроле организации питания в ГОУ по согласованию с

администрацией ГОУ;

- разработка рекомендаций по организации питания в ГОУ, включая организацию пропаганды принципов здорового питания;
- информирование участников образовательных отношений (работников, обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся) об организации питания в ГОУ.

2.4. Для эффективной организации деятельности Совета по питанию, в том числе родительского контроля ГОУ создает условия для участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле за качеством организации питания.

3. Состав Совета по питанию

3.1. Состав Совета по питанию утверждается распорядительным актом ГОУ и размещается на официальном сайте ГОУ не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня его утверждения.

Общее число членов Совета по питанию, включая председателя Совета по питанию, составляет не менее 5 (пяти) человек. Ротация состава Совета по питанию проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.

Совет по питанию может формировать рабочую группу (комиссию) по контролю за качеством организации питания, для проведения мониторинга качества организации питания в ГОУ.

Рабочая группа (комиссия) при необходимости может осуществлять ежедневный контроль качества организации питания в ГОУ.

3.2. В состав Совета по питанию входят:

- руководитель (заместитель руководителя) ГОУ;
- должностные лица ГОУ, ответственные за организацию питания;
- медицинские работники;
- педагогические работники;
- обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

3.3. Решение об изменении состава Совета по питанию принимается ГОУ в следующих случаях:

- прекращения (возникновения) трудовых отношений с работниками ГОУ (за исключением медицинских работников, не являющихся работниками ГОУ);
- прекращения (возникновения) образовательных отношений;
- в иных случаях по решению Совета по питанию.

3.4. Председатель, заместитель председателя и секретарь Совета по питанию избираются из членов Совета по питанию.

3.4.1. Председатель Совета по питанию:

- руководит деятельностью Совета по питанию (в период отсутствия председателя Совета по питанию деятельностью Совета по питанию руководит заместитель председателя Совета по питанию);
- назначает дату и проводит заседания Совета по питанию;
- подписывает протоколы заседания Совета по питанию;
- осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности Совета по питанию.

3.4.2. Секретарь Совета по питанию:

- формирует повестку дня заседания Совета по питанию, доводит ее до сведения членов Совета по питанию не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до их начала;
- организует проведение заседаний Совета по питанию;
- ведет и подписывает протокол заседания Совета по питанию.

3.5. Члены Совета по питанию обязаны:

- участвовать в заседаниях Совета по питанию;
- соблюдать настоящее Положение;
- при принятии решений Совета по питанию голосовать индивидуально и открыто;
- вносить предложения по совершенствованию деятельности Совета по питанию.

3.6. Совет по питанию собирается не реже одного раза в месяц, оформляя заседания протоколами. Заседания Совета по питанию назначаются председателем

Совета по питанию по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной трети членов Совета по питанию.

3.7. Заседание Совета по питанию правомочно, если на нем присутствует более половины членов Совета по питанию. Решения на Совете по питанию принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета по питанию. Передача права голоса другому лицу не допускается.

3.8. По итогам заседания составляется протокол заседания Совета по питанию, который подписывает председательствующий на заседании.

4. Организация деятельности Совета по питанию

4.1. Совет по питанию осуществляет деятельность на основании плана работы, утверждаемого на первом заседании Совета по питанию в текущем учебном году.

4.2. К полномочиям Совета по питанию относится участие в рассмотрении следующих вопросов:

4.2.1. Разработки и корректировки циклического меню ГОУ:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся ГОУ;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников ГОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

4.2.2. Организации питания обучающихся (соблюдение режима питания, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи, организация питьевого режима).

4.2.3. Организации работы пищеблока и столовой ГОУ:

- состояние материально-технической базы пищеблока, столовой, санитарно-эпидемиологической обстановки на пищеблоке, столовой;
- хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов;

- технология, качество и количество приготавливаемой пищи, поцеховая разделка продуктов, витаминизация;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранение исходной пищевой ценности.

4.2.4. Организации работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформлению документации:

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ГОУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции.

4.2.5. Мониторинга качества предоставления питания в ГОУ:

- сбор и анализ информации об организации питания в ГОУ, формирование предложений по вопросам организации питания с учетом мнения родительской общественности;
- приглашение на заседания Совета по питанию представителей организаций общественного питания, сотрудников ГОУ, родителей (законных представителей) обучающихся для рассмотрения вопросов, связанных с организацией питания;
- разработка рекомендаций и предложений по организации питания в ГОУ.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю ГОУ и представителя организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется ГОУ;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- рассчитывать среднее арифметическое значение массы отхода порции или «коэффициент съедемости» в виде процента отхода от массы порции;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020.

4.3. Участие членов Совета по питанию в мероприятиях, связанных с проведением контроля организации питания в ГОУ, осуществляется с учетом установленных санитарных требований.

Родители (законные представители) обучающихся, входящие в состав Совета по питанию, рабочей группы обязаны соблюдать правила внутреннего распорядка ГОУ, маршруты передвижения по пищеблоку.

4.3.1. Родители (законные представители) обучающихся, входящие в состав Совета по питанию, рабочей группы в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных

данных» как «персональные данные».

Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы родительского контроля за качеством организации питания.

4.4. Совет по питанию несет ответственность за компетентность принимаемых решений на заседаниях Совета по питанию.

4.5. Совет по питанию ежегодно (по окончании учебного года) отчитывается о результатах работы перед обучающимися, родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и работниками ГОУ.

4.6. Рекомендации по организации питания в ГОУ в обязательном порядке доводятся до сведения руководителя ГОУ.

4.7. Информация по результатам проведенного родительского контроля (мониторинга) за организацией питания размещается на официальном сайте образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет в разделе «Питание», а также обеспечивается заполнение рейтинга общественной оценки школьного питания по критериям (файл fi№dex.xlsx) в подкаталоге «food», используемом для публикации файлов ежедневного меню.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 181713744333387461230331213761435072100037620599

Владелец Ковальская Инна Валерьевна

Действителен с 10.09.2024 по 10.09.2025