



Требования к организации питания

в общеобразовательных организациях:

документы и региональные решения

***Вифлеемский Анатолий Борисович,
Доктор экономических наук,
Магистр юриспруденции***

Нормативно-правовая база

Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020

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»

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Нормативно-правовая база

Закон N 29-ФЗ дополнен гл. IV.1 "Организация питания детей", которая включает ст. 25.1, 25.2, 25.3 и вступила в силу 01.05.2020.

Статьей 25.1 требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей.

Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

Статья 25.3. Нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах

Статья 37 Закона N 273-ФЗ - организация питания обучающихся

1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Статья 37 Закона N 273-ФЗ - организация питания обучающихся

4. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.
5. Бюджетам субъектов Российской Федерации могут предоставляться субсидии из федерального бюджета на софинансирование организации и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации.

Нормативно-правовая база

Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления

1. Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, детей, пребывающих в организациях отдыха детей и их оздоровления (далее - дети в организованных детских коллективах), а также в иных установленных законодательством Российской Федерации случаях организуется **непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.**

Статья 25.2 Закона N 29-ФЗ - организация питания детей в образовательных организациях

2. При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны:

учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также **санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.**

Статья 25.2 Закона N 29-ФЗ - организация питания детей в образовательных организациях

2. При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны:

учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также **санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.**

Статья 25.2 Закона N 29-ФЗ - организация питания детей в образовательных организациях

3. В целях организации питания детей федеральными органами исполнительной власти, органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления в пределах своих полномочий осуществляются:

разработка норм обеспечения питанием детей в зависимости от возрастной категории детей, их физиологических потребностей и состояния здоровья;

установление санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, поставляемым пищевым продуктам для питания детей, перевозкам и хранению таких пищевых продуктов;

государственная поддержка производителей пищевых продуктов для питания детей в порядке и в формах, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации;

организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания детей.

Статья 25.3 Закона N 29-ФЗ – нормирование обеспечения питанием детей

1. Если иное не установлено законодательством Российской Федерации, в зависимости от возрастной категории детей, являющихся потребителями пищевых продуктов, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, устанавливаются нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами.
2. Органы государственной власти субъекта Российской Федерации на территории субъекта Российской Федерации могут обеспечивать питанием детей в организованных детских коллективах, в том числе детей, нуждающихся в диетическом питании, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, в размерах, соответствующих нормам или превышающих нормы, которые установлены пунктом 1 настоящей статьи, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания населения.

Нормативно-правовая база

Принципы здорового питания, способствующие укреплению здоровья и снижению риска развития заболеваний, основными из которых являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энерготратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

Документы направлены на профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара и других), на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

Нормативно-правовая база

рекомендации

по режиму питания

(интервалам, времени и количествам приемов пищи)

детей как в образовательных организациях, так и дома,
формированию у детей культуры правильного питания,
по составлению меню,

по оснащению пищеблоков технологическим оборудованием,
обеспечению контроля качества питания и мониторинга горячего питания
с целью оценка эффективности организации питания обучающихся.

Среднесуточные наборы пищевых продуктов,
примерные меню,

таблицы замены пищевых продуктов с учетом их пищевой ценности.

Нормативно-правовая база

разъяснения по:

- вопросам организации питания детей в общеобразовательной организации;
- качественным характеристикам продуктов, используемым для приготовления блюд (предупреждают возможность замены физиологически полноценных продуктов на менее ценные в биологическом отношении аналоги);
- порядку мониторинга и общественного (родительского) контроля;
- предлагают к использованию варианты меню для организации питания обучающихся.

Нормативно-правовая база

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

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»

Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»

Нормативно-правовая база

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы по организации питания обучающихся

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Нормативно-правовая база

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы по организации питания обучающихся

СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул

СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»

Нормативно-правовая база

Нормативные правовые акты по безопасности и качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880)

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881)

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 882)

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 883)

Нормативно-правовая база

Нормативные правовые акты по безопасности и качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов

• ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67)

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 68)

ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Принят решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 года № 34)

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Принят решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 года № 58)

Нормативно-правовая база

Нормативные правовые акты, стандарты и методические рекомендации по вопросам организации питания

Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»

Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»

Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

Нормативно-правовая база

Нормативные правовые акты, стандарты и методические рекомендации по вопросам организации питания

• Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»)

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

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

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Нормативно-правовая база

Внедрение электронной ветеринарной сертификации

Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.06.2018 № 251 «О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 г. № 648»

Федеральный закон от 13.07.2015 № 243 «О внесении изменений в Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и отдельных законодательных актов Российской Федерации»

Приказ 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»

Основные требования к организации питания в образовательной организации

Предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, и согласовывается с руководителем и медицинским работником образовательной организации.

При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющие организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

Основные требования к организации питания в образовательной организации

В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее - Поставщики), и образовательной организацией **регулируются**

договором на аренду помещений (или на безвозмездное пользование)

и договором на предоставление услуг питания.

Основные требования к организации питания в образовательной организации

Документация пищеблока образовательной организации

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

Основные требования к организации питания в образовательной организации

Документация пищеблока образовательной организации

- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- журнал учета проведения проверок.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательной организации;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

Контроль за организацией питания в образовательной организации

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- **требования по свежести продукта**, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

- 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличия в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

- 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленок-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТу. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5 - 1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006;

Контроль за организацией питания в образовательной организации

- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

отсутствие производственного контроля в организации, осуществляющей производство и реализацию продуктов питания, свидетельствует о наличии правовых оснований для привлечения ее к ответственности, предусмотренной **ст. 6.3 КоАП РФ (нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения)**.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

На информационном стенде и сайте образовательной организации размещаются

Сведения по составу бракеражной комиссии,
общественной комиссии,
меню,
график дежурства классов по столовой,
время приема пищи,
материалы по культуре питания,
книга отзывов и предложений.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Требования к персоналу пищеблока

Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Каждый работник **должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца**, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, **сведения о профилактических прививках** (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Для сотрудников пищеблока **ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка**

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в образовательной организации

Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в образовательной организации, и согласованного с руководителем образовательной организации.

Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню.

Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд.

После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в образовательной организации

Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю образовательной организации и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.

Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в образовательной организации

При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю образовательной организации.

Медицинский работник:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в образовательной организации

- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в Ведомости контроля за рационом питания, Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

Медицинский работник обязан доводить до сведения своего непосредственного руководителя и руководителя образовательной организации информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

требования к организации работы бракеражной комиссии

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Состав и положение бракеражной комиссии утверждаются руководителем образовательной организации

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Организация общественного контроля за питанием в образовательной организации

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией образовательной организации с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя образовательной организации в начале каждого учебного года.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Организация общественного контроля за питанием в образовательной организации

На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Контроль за организацией питания в образовательной организации

Организация общественного контроля за питанием в образовательной организации

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) **отчитывается** о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе образовательной организации.

Договор на организацию питания

структурное подразделение, обеспечивающее питание

договор на организацию питания с иной организацией (индивидуальным предпринимателем) - **аутсорсинг**

возмездное оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся

аренда помещения для организации общественного питания

кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания

Договор на организацию питания

структурное подразделение, обеспечивающее питание

договор на организацию питания с иной организацией (индивидуальным предпринимателем) - **аутсорсинг**

возмездное оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся

аренда помещения для организации общественного питания

кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания

Практика регионов

Нижний Новгород – монополия МП ЕЦМЗ, оплата услуг по организации питания

Санкт-Петербург – социальное питание

ПРИЛОЖЕНИЕ
к распоряжению Комитета по тарифам
Санкт-Петербурга
от 28.08.2015 N 91-р

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ЦЕН НА ПРОДУКЦИЮ (ТОВАРЫ), РЕАЛИЗУЕМУЮ
ОРГАНИЗАЦИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ,
РАСПОЛОЖЕННЫХ НА ТЕРРИТОРИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Приказ комитета по тарифам и ценовой политике Ленинградской области от 26.12.2006 N 188-п "Об утверждении Методических рекомендаций по определению цен на продукцию предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, профессионально-технических училищах, средних специальных и высших учебных заведениях Ленинградской области"