

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель Председателя  
Правительства Ярославской области



Холодов В.В.

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель Председателя  
Правительства Ярославской области



Колесов Р.А.

**Единый стандарт  
оказания услуги по обеспечению  
бесплатным горячим питанием обучающихся  
1-4 классов государственных и муниципальных  
образовательных организаций Ярославской области**

Ярославль, 2021

## 1. Общие положения

1.1. В соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020 г. № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, Федеральным законом от 01 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"», в Ярославской области департаментом агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области и департаментом образования Ярославской области разработан перечень мероприятий (дорожная карта) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся, утверждённый указом Губернатора Ярославской области от 19.06.2020 № 152.

1.2. Единый стандарт оказания услуги по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ярославской области (далее – Стандарт, обучающиеся 1-4 классов) разработан с целью реализации на территории Ярославской области единой государственной политики при организации питания обучающихся 1-4 классов.

Стандарт определяет требования к:

- проведению процедур на определение поставщика продуктов питания и оказанию услуг по организации питания в образовательных организациях;
- индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях;
- особенностям закупки услуг по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов;
- безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания и условиям приема пищи в образовательных организациях;
- требованиям к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- технологическому процессу приготовления блюд;
- кадровому обеспечению технологического процесса и допуску персонала;
- способам финансирования питания обучающихся из средств бюджетов разных уровней, а также за счет родительских средств;
- обеспечению контроля за качеством предоставления питания обучающимся 1-4 классов;
- производственному контролю на пищеблоке образовательных



организаций;

- осуществлению родительского контроля за организацией питания детей 1-4 классов в образовательных организациях;
- организации мониторинга горячего питания;
- ведению претензионной работы заказчиком в рамках государственного (муниципального) Контракта.

Стандарт вступает в силу с 1 сентября 2021 года и распространяется на образовательные организации Ярославской области.

Контроль за реализацией Стандарта осуществляется органами местного самоуправления муниципальных районов и городских округов в сфере образования совместно с администрациями муниципальных и государственных образовательных организаций Ярославской области.

## **2. Принципы организации здорового питания**

2.1. Федеральным законом от 01 марта 2020 года №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

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

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний 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 и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек: избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

#### 2.2. Режим питания детей.

Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса.

Интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 - 4 часов.

Между основными и промежуточными приёмами пищи: (второй дополнительный завтрак, полдник, второй ужин) – интервал не менее 1,5 часов.

В соответствии с режимом функционирования образовательной организации количество приёмов пищи определяется самостоятельно образовательной организацией (таблица 1).

**Таблица 1**

Рекомендуемое количество приёмов пищи  
в образовательной организации  
в зависимости от режима функционирования

Примерное время нахождения ребенка в образовательной организации	Количество приемов пищи
До 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены): - завтрак для детей, обучающихся

	в первую смену, - обед для детей, обучающихся во вторую смену.
Более 6 часов	Не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации): - завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену; - обед и полдник для детей, обучающихся во вторую смену.
При посещении группы продленного дня до 15.00	Завтрак, обед
При посещении группы продленного дня до 18.00	Завтрак, обед, полдник

Для приёма пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

#### 2.3 Формирование у детей 1-4 классов культуры правильного питания.

Образовательная организация обучающимся разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены.

В образовательной организации необходимо создать благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приёме пищи дети не должны спешить, так как при быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатратам ребёнка, биологическая ценность - физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

2.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности



продуктов, культуры питания.

2.6. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и тому подобное.

2.7. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

### **3. Форма организация питания в образовательных учреждениях**

3.1. В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

3.2. В Ярославской области существует две формы организации питания: силами образовательной организации (штатное подразделение образовательной организации) и путем передачи функций по организации питания на аутсорсинг.

3.3. В зависимости от формы организации питания ответственность возлагается:

- при организации питания через штатное подразделение на руководителя образовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий;

- при передаче функций по организации питания сторонней организации на исполнителя государственного (муниципального) Контракта за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых Контрактом.

3.4. На руководителя образовательной организации возлагается ответственность за организацию контроля выполнения Исполнителем государственного (муниципального) Контракта договорных обязательств, а также за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль качества пищи, выход порций и др. в соответствии с условиями Контрактов, за проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с органами управления и власти, полномочными представителями обучающихся.

Управление организацией питания в образовательной организации осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель учреждения может назначать ответственных должностных лиц



из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

3.5. При передаче функций по организации питания сторонней организации, питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, имеющие опыт организации питания в учреждениях социальной сферы и обладающие необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологи, бухгалтеры-калькуляторы, шеф-повара, повара).

#### **4. Проведение процедур на определение поставщика продуктов питания и оказание услуги по организации питания в образовательных организациях**

4.1. Наиболее предпочтительным способом осуществления закупки продуктов питания и определения исполнителя на оказание услуги по организации питания в образовательных организациях является конкурс с ограниченным участием в электронном виде.

4.2. Данная процедура предусматривает возможность определить необходимую квалификацию поставщика путем установления к нему дополнительных требований в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 04.02.2015 № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологического или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям».

4.3. При размещении заказов на закупку продуктов питания и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственным (муниципальным) заказчиком необходимо использовать типовую документацию, разработанную органом исполнительной власти, осуществляющим регулирование и нормирование контрактной системы в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и определения поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для заказчиков Ярославской области.

4.4. В соответствии с письмом Министерства финансов Российской Федерации от 09.04.2019 № 2336-05 целесообразно заключение долгосрочных договоров (сроком на 3 года) на основании доведенного до заказчика объема прав в денежном выражении на очередной финансовый год и плановый период на принятие и (или) исполнение обязательств в



соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

## **5. Требования к индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях**

5.1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять представителям образовательных организаций или потребителям (обучающимся, родителям (законным представителям), а также органам государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с их компетенцией полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации при обращении с пищевыми продуктами, материалами и изделиями при оказании услуг в сфере общественного питания.

## **6. Особенности закупки услуг по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов**

6.1. При подготовке и проведении закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов (закупка продуктов и (или) услуг по организации питания обучающихся) образовательной организацией (ответственным лицом) в техническом задании определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта согласно приложению 6 Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0179-20).

6.2. При подготовке технического задания на проведение закупки по обеспечению питанием обучающихся 1-4 классов необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса, например: яблока 100-120 гр. мандарина - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

## **7. Требования к безопасности и качеству сырья,**



## **готовых продуктов питания и условиям приема пищи в образовательной организации**

7.1. Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза и гигиеническим нормативам.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

7.2. Рекомендуемый остаточный срок годности скоропортящихся продуктов на момент поставки - не менее 80 % от установленного, иные продукты питания целесообразно принимать с достаточным сроком годности для исполнения условий государственного (муниципального) Контракта.

7.3. Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Перечень рекомендуемых среднесуточных норм питания в образовательных организациях утвержден санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.4. Варианты меню школьных обедов и завтраков для детей, относящихся к льготным категориям, питание которых осуществляется за счет средств бюджета Ярославской области, разрабатываются на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом МР 2.4.0179-20.

7.5. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

Для детей с хроническими заболеваниями, связанными с пищеварительной системой, сахарным диабетом и имеющих склонность к пищевой аллергии обязательно разрабатывается альтернативное меню.



7.6. При наличии в достаточном количестве соответствующего торгового оборудования (мармитов, охлаждаемых прилавков и др.) в ассортимент продукции, реализуемой в буфетах образовательных учреждений, можно включать блюда и кулинарные изделия собственного изготовления, избегая при этом повторов одноименных (или приготовленных из одних и тех же полуфабрикатов) блюд и изделий в смежные дни.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 15-20 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

7.7. Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся должны быть оборудованы специальной мебелью для приема пищи – обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя и т.п.

7.8. В обеденных залах с целью улучшения комфортности целесообразно выделение зон для детей разных возрастных групп, сотрудников образовательных организаций.

7.9. Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7.10. Столовые образовательных учреждений должны быть обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

При организации питания используется качественная столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная) единого образца, имеющая эстетически привлекательный внешний вид.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

7.11. Каждый обучающийся в период пребывания в образовательной организации должен получить от 25 % до 65 % пищевых веществ, необходимых ему для нормального роста, развития обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа согласно нормам физиологических потребностей.

7.12. В образовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100 процентов обучающихся, нуждающихся в нем, в соответствии с настоящим Стандартом.



## **8. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов**

8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например: документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации).

8.2. Прием пищевых продуктов или услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) Контракте.

8.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.4. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20 и методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 02.03.2021 (далее - МР 2.3.6.0233-21).

8.5. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **9. Требования к технологическому процессу приготовления блюд**

9.1. Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных учреждений - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с



использованием современных технологий.

Традиционные способы производства питания для образовательных учреждений - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям.

9.2. Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах в установленном порядке;

гарантию качества, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке.

9.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.4. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в МР 2.4.0179-20 и МР 2.3.6.0233-2.

При переоснащении пищеблоков в ходе укрепления материально-технической базы учреждения предпочтение необходимо отдавать современному профессиональному высокотехнологичному энергосберегающему оборудованию.

## **10. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса и допуску персонала**

10.1. Работодатель обеспечивает всех сотрудников столовой форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услуги по питанию), что позволяет обеспечить повышение организованности, повышения ответственности сотрудников, престижности профессии, фирменного имиджа.

Форменная одежда должна быть выдержана в едином стиле и цветовой гамме, подходить по размеру, содержаться в чистоте и должна быть аккуратно выглажена, постоянно носится в рабочее время.

Форменная одежда выдается в количестве не менее двух комплектов на каждого сотрудника.

10.2. Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России.



Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

10.4. Ежедневный утренний допуск персонала к работе осуществляется медицинским персоналом (при наличии) в соответствии с мероприятиями, проводимыми в рамках борьбы с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

## **11. Требования к способам финансирования питания обучающихся из средств бюджетов разных уровней, а также за счет родительских средств**

11.1. Финансирование питания обучающихся в образовательных учреждениях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

11.2. Стоимость питания обучающихся в образовательных организациях региона устанавливается Правительством Ярославской области.

Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются Правительством Ярославской области в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку пищевых продуктов и других материальных средств, предоставление услуг по организации питания, но не позднее, чем за три месяца до начала периода организации поставок (оказания услуг).

В случае, если услуга по организации питания предоставляется за счёт средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров, заключенных с родителями (законными представителями).

11.3. С целью профилактики недостаточности в фактическом питании населения отдельных микро - и макроэлементов в типовом рационе определяется применение обогащенных пищевых продуктов на основе анализа среднего потребления и рекомендаций уполномоченного федерального органа исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, исследований, проводимых специализированными научно-исследовательскими организациями в сфере нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания.

11.4. Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и - бюджетными образовательными учреждениями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку



продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных учреждениях.

11.5. В целях исключения рисков при использовании наличных денег, возможности контроля затрат ребенка и его рациона, повышения систематизации работы, а также увеличение скорости обслуживания и соблюдения санитарно-гигиенических норм может быть рекомендован переход на безналичные расчеты.

11.6. Оплата в столовых и буфетах образовательных учреждений за питание учащимися может осуществляться по безналичному расчёту:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных учреждениях (бюджетных и родительских);

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; с применением пластиковых карт;

- с обязательным информированием органов управления образованием и родителей (законных представителей) посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

## **12. Обеспечение контроля за качеством предоставления питания обучающимся 1-4 классов**

12.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающимся 1-4 классов.

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

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП (от англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — анализ опасностей и критические контрольные точки) для управления безопасностью пищевых продуктов;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (в соответствии с приложением 5 МР 2.4.0179-20 и приложением 6 МР 2.3.6.0233-21). Лабораторные и инструментальные



исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения.

### **13. Производственный контроль на пищеблоке образовательных организаций**

13.1. Организация питания в образовательных учреждениях независимо от формы организации питания должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий по организации производственного контроля согласно СП 1.1.1058-01.

13.3. С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

### **14. Родительский контроль за организацией питания детей 1-4 классов в образовательных организациях**

14.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа не более 2-3 представителей родительской общественности в помещения для приёма пищи (обеденный зал), рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

14.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тому подобное;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников,



осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 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.

14.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей при участии в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации и общих родительских собраниях, которые фиксируются в протоколах и могут быть направлены в адрес администрации образовательной организации, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) с целью содействия в решении обсуждаемых вопросов.

## **15. Организация мониторинга горячего питания**

15.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в образовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

Мониторинг проводят государственные и муниципальные органы управления образованием, орган управления общеобразовательной организацией, учредитель образовательной организации. Периодичность и сроки проведения мониторинга устанавливаются учредителем образовательной организации совместно с родительской общественностью и администрацией образовательной организации.

15.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся в 1-4 классах всего;
- количество обучающихся в первую смену 1-4 классов,
- количество обучающихся во вторую смену 1-4 классов,
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с МР 2.4.0179-20;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- информация по выполнению контрактных (договорных) обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов (качестве оказания услуг);
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей.



## 16. Ведение претензионной работы заказчиком в рамках государственного (муниципального) Контракта

16.1. Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы заказчика (поставка продуктов питания, услуга по организации питания), состоящей из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта нарушения Поставщиком условий контракта.

При организации поставок продуктов питания и оказании услуг по организации питания детей ведение претензионной работы является обязательным условием контракта.

16.2. При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

Для участия в приемке продукции Заказчиком приказом руководителя образовательного учреждения назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества и комплектности подлежащей приемке продукции. Назначение ответственных лиц должно быть сделано с учетом графика работы и поставки, предусматривать замещение на период отпуска или болезни ответственных лиц.

Критерии контроля:

- соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке, в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные;
- соответствие графику поставки по времени;
- сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочие);
- соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и др. условия транспортировки);
- сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);
- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;
- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов;

16.3. При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям



контракта, представитель Заказчика обязан приостановить дальнейшую приемку и составить претензионный акт приемки продукции с требованием к Поставщику заменить и/или допоставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Акт подписывается представителями Заказчика и Поставщика. Представитель Поставщика не имеет право отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

16.4. Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с расписанием пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель Заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

При поставке продукции ненадлежащего качества груз возвращается обратно Поставщику в полном объеме.

В случае не выполнения требований претензионного акта приемки продукции в указанный срок, Заказчик возвращает взятую на ответственное хранение некомплектную продукцию Поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом.

16.5. Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного (муниципального) контракта, подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции полученной, к которому прикладывается акт приемки продукции.

Акт о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному (муниципальному) контракту, должен содержать следующие обязательные реквизиты: наименование пищеблока организации-заказчика, дату поставки, дату питания, дату заказа, заказанную номенклатуру и количество, должность и фамилию подписывающего акт представителя Заказчика, суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

16.6. Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые



не могли быть обнаружены при обычной, для данного вида продукции, проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции. При обнаружении скрытых недостатков Заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их на исследование в лабораторию для проведения исследований, по результатам которых получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование по независимости этих лабораторий могут быть включены в контракт, либо быть утверждены двусторонним соглашением Заказчика и Поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт либо соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, Заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

В случае подтверждения недоброкачества продукции, все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет Поставщик.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение одного рабочего дня при обнаружении недостатков. Если Поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного исследования в 3-дневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качеств товара.

При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачества продукции, она возвращается Поставщику, так же направляется акт о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному заказу с приложением протоколов испытания продукции с последующим наложением штрафа в соответствии с условиями государственного (муниципального контракта).

## 17. Дополнительная справочная информация

17.1. Перечень предприятий Ярославской области, которые зарегистрированы в Роспатенте, их продукция удостоена Знака «Ярославское качество» и защищена законодательством Российской Федерации от незаконного использования:

№	Наименование предприятия
1.	АО «Ярославский бройлер»
2.	ООО «АгриВолга»
3.	ООО «Ярославский комбинат молочных продуктов»
4.	ЗАО «Атрус»
5.	АО СХП «Вошажниково»
6.	ООО «Интрейдинг»
7.	ООО «Переславский завод минеральных вод»
8.	ОАО «Волжанин»



9.	ООО «Молочные продукты»
10.	ООО «Рыбинский молочный продукт»
11.	ООО «Рыбинский молочный завод»
12.	АО «Угличская птицефабрика»
13.	ООО «Брейтовчанка»
14.	ООО «Собрание»
15.	ООО «Кофе-цикорный комбинат «Аронап»
16.	ООО «Переславский завод минеральных вод»

17.2. Организация (предприятие), оказывающее услугу по организации горячего питания в образовательной организации, вправе самостоятельно выбирать поставщиков.