

УТВЕРЖДЕНО

Государственный комитет
Республики Башкортостан
по торговле и защите прав
потребителей



«30» августа 2019 года

**Методические рекомендации о применении единого стандарта
по организации питания обучающихся в образовательных организациях
Республики Башкортостан**

Общие положения

В соответствии с пунктами 1.1 и 3.37 Постановления Правительства Республики Башкортостан от 14.03.2013 г. № 87 «Об утверждении Положения о Государственном комитете Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей» Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей является республиканским органом исполнительной власти, осуществляющим в пределах своей компетенции межотраслевую координацию и функциональное регулирование в сфере развития и поддержки общественного питания, осуществляет мониторинг рынка услуг общественного питания, в том числе в социальной сфере.

Единый стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных организация Республики Башкортостан (далее - Стандарт) разработан в соответствии с поручением временно исполняющего обязанности Главы Республики Башкортостан Р.Ф. Хабирова от 25 апреля 2019 года (протокол № 7 совещания «Час образования» в целях реализации на территории Республики Башкортостан единой государственной политики при организации питания.

Основной целью Стандарта является сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников путем совершенствования организации питания в образовательных учреждениях.

Задачи Стандарта - обеспечения безопасности, качества и доступности питания, установление единых (унифицированных) требований к организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях Республики Башкортостан.

Стандарт определяет требования к:

- 1) проведению процедур на определение поставщика продуктов питания и оказание услуг по организации питания в образовательных организациях;
- 2) форме организации питания в образовательных учреждениях;
- 3) безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания и условиям приема пищи в образовательной организации;
- 4) требованиям к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- 5) технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков;
- 6) производственному контролю на пищеблоке образовательных организаций;
- 7) кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- 8) способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников;
- 9) ведению претензионной работы заказчиком в рамках государственного (муниципального) контракта;
- 10) применению единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан;
- 11) к контролю за реализацией Стандарта.

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

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.

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, высокотехнологичного 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».

При размещении заказов на закупку продуктов питания и услуги по организации питания в образовательных учреждениях государственные (муниципальные) заказчики необходимо использовать типовую документацию, разработанную республиканским 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 Республики Башкортостан.

В соответствии с письмом Министерства финансов Российской Федерации (№ 2336-05 от 09.04.2019г, копия письма прилагается) 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.

2. Форма организация питания в образовательных учреждениях

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

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

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.

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.

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).

3. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания и условиям приема пищи в образовательной организации

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам.

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

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

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.

Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, 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 дошкольных организациях – в СанПиН 2.4.1.3049-13, перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений – в СанПиН 2.4.4.2599-10.

Рекомендуемые варианты меню школьных обедов и завтраков для детей, относящихся к льготным категориям, питание которых осуществляется за счет средств Республики Башкортостан, представлены в **Приложении 1** (с соответствующими технологическими картами блюд) к данному Стандарту. Меню представлено для детей в возрасте с 7 до 11 лет, для детей в возрасте с 11 до 18 возможно использование данного меню с учетом объема порций (выходов блюд) в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

В образовательных организациях, где питание организовано через штатное подразделение учреждения, в виду отсутствия наценки на готовые блюда, в рационы рекомендуемого меню (Приложение 1) **необходимо включить дополнительное блюдо (на сумму наценки)** либо кисломолочный напиток, творог, фрукты, соки (также возможно использовать мясо индейки, треску, включать в рацион свежие ягоды и др.). В случае выделения дополнительных средств из муниципального бюджета для организации питания льготных категорий детей возможно использование расширенного варианта меню.

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 санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептов блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

Кроме того рекомендовано наличие альтернативного меню для детей с хроническими заболеваниями, связанными с пищеварительной системой, сахарным диабетом и имеющих склонность к пищевой аллергии.

Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4

часов, помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники), должно быть организовано дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования установлен СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 20-30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам по их потребительским свойствам и пищевой ценности.

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1079-01) и санитарно - эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных учреждениях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных учреждений или в отдельных, специально выделенных

помещениях, последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

В обеденные залы с целью улучшения комфортности целесообразно выделения зон для детей разных возрастных групп, сотрудников образовательных организаций.

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

В образовательных учреждениях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждом образовательном учреждении подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

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.

Каждый обучающийся и воспитанник общеобразовательных учреждений должен получить в школе 25-65% пищевых веществ, необходимых ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа согласно нормам физиологических потребностей.

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

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

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).

Приёмка пищевых продуктов и 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.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СП СанПиН 2.4.5.2409-08.

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 2.4.5.2409-08.

5. Требования к технологическому процессу приготовления блюд и оснащённости технологическим оборудованием пищеблоков

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.

Необходимо учитывать, что большая пищеблоков образовательных организаций – доготовочные и в соответствии с санитарным законодательством должны обеспечиваться полуфабрикатами. В связи с чем необходимо отдавать предпочтение централизации и оптимизации технологических процессов, с целью снижения удельного веса ручного труда и себестоимости производимой продукции.

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;

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

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

6. Производственный контроль на пищеблоке образовательных организаций

Организация питания в образовательных учреждениях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень типового комплекта типовой комплект документов пищеблока представлен в Приложении 3.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01.

Рекомендуемый порядок и объем лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в рамках производственного контроля, изложен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

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.

7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Все сотрудники столовой обеспечиваются 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.

Обязательно ношение бейджа с указанием имени и должности. Форменная одежда выдается в количестве не менее двух комплектов на каждого сотрудника.

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 в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

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.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Штатное расписание столовой формируется исходя из следующих факторов:

1. Количество питающихся обучающихся.
2. Количество линий раздачи.
3. Наличие буфета.
4. Режим работы столовой.
5. Применение продукции высокой степени готовности.

При наличии в столовой 2-х и более линий раздачи в штатное расписание столовой вводится дополнительная ставка оператора.

8. Требования к способам и формам финансирования питания обучающихся и воспитанников за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

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

Стоимость питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях складывается из основных расходов видов расходов на организацию питания, представленных в **Приложении 2**.

Нормативы стоимости основных видов затрат и общая потребность в финансировании питания определяются 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 счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров, заключенных с родителями (законными представителями).

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.

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.

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 рекомендован переход на безналичные расчеты. Оплату дополнительного питания также рекомендовано осуществлять за безналичный расчёт.

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

- 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 посредством специализированного сайта о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

9. Ведение претензионной работы заказчиком в рамках государственного (муниципального) контракта

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 претензии к поставщику продукции или услуги.

При организации поставок продуктов питания, рационов и оказании услуг по организации питания для детей и школьников ведение претензионной работы является обязательным условием контрактной документации.

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 правила 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 принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям контракта, представитель **заказчика** имеет право приостановить дальнейшую приемку и **обязан 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 представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

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 распоряжением 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.

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.

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 1 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).

10. Применение единого стандарта по организации питания обучающихся в образовательных организациях Республики Башкортостан

Методические рекомендации распространяются на образовательные организации соответствующих муниципальных образований Республики Башкортостан и рекомендованы к применению с 1 сентября 2019 года.

11. Контроль за реализацией Стандарта

Контроль за выполнением Стандарта осуществляет Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей совместно с администрациями муниципальных образований Республики Башкортостан.

Исполняющий
обязанности председателя



А.Н. Гусев

Приложение 3

Типовой комплект документов пищеблока

Наименование документа	Рекомендации по наличию и заполнению документов
Государственный (муниципальный) контракт на оказание услуги по организации питания (поставке продуктов питания)	Наличие копии государственного (муниципального) контракта со всеми приложениями у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения); копии договора соисполнения со всеми приложениями и копии договора аутсорсинга (при их наличии)
Должностные инструкции сотрудников пищеблока	Допускается наличие копий приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников, имеющих отношение к приему, приготовлению, реализации пищевых продуктов.
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Для всех видов образовательных организаций рекомендуется включение данных товарно-транспортных накладных в журнал по всей поступившей продукции, а не только по скоропортящейся. Журнал должен быть прошит и пронумерован.
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Заполняется по факту приготовления продукции, снятия пробы и реализации (не заполняется заранее). Замена и факт запрещения к реализации отражается в примечании. Продукция промышленного производства также заносится в журнал, но не оценивается (результаты оценки продукции промышленного производства регистрируются в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).
Журнал «Здоровье»	Проверяет и ставит подпись медицинский работник, прикрепленный к образовательной организации (либо ответственное лицо). Журнал должен быть прошит и пронумерован.
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Используется рекомендованная СанПиН форма.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполняется ежедневно, два раза в день (утро/ вечер). журнал должен быть прошит и пронумерован.
Свидетельство о поверке весового оборудования	Обязательное наличие на пищеблоке копии свидетельства о поверке на весовое оборудование. Свидетельство должно быть выдано аккредитованными в установленном порядке в области обеспечения единства измерений государственными региональными центрами метрологии.
Меню-раскладка	Не является обязательным. Сведения, входящие в меню-раскладки, могут содержаться в калькуляционных картах и других документах, предоставляемых ежедневно на пищеблок Исполнителем государственного (муниципального) контракта.
Сопроводительные документы: Товарно-транспортная накладная (ТНТ) с включением сведений о качестве и безопасности продукции Ветеринарные сопроводительные документы	В соответствии с государственным (муниципальным) контрактом и санитарными правилами при централизованной поставке продукции из комбинатов питания для подтверждения качества и безопасности продукции допускается указывать в в товарнотранспортной накладной сведения: -о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации продукции, подлежащей госрегистрации; -о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат); Продукция животного происхождения сопровождается ветеринарными документами (помимо перечисленных выше)..
Ежедневное меню	Ежедневное меню обязательно содержит: - подпись и печать исполнителя (соисполнителя) государственного (муниципального) контракта. - подпись руководителя образовательной организации (руководителя структурного подразделения образовательной организации). При подписи руководителем структурного подразделения должен быть предоставлен приказ о делегировании полномочий от руководителя должностному лицу - руководителю структурного подразделения.

Технологические карты	Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью исполнителя государственного (муниципального) контракта. В соответствии с санитарными правилами в ТК обязательно приводятся ссылки на номер рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий и наименование сборника рецептур.
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам	В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (со ссылкой на утвержденную инструкцию определенного дез.средства).
Программа производственного контроля	Находится на базовом предприятии организатора питания. При организации питания по типу «поставки продукции» - ППК находится у руководителя образовательной организации. При проведении проверки пищеблока могут быть затребованы документы, подтверждающие исполнение ППК (протоколы испытаний, договоры с лабораториями и т.д.) в порядке, указанном в государственном (муниципальном) контракте.
Блок (приложение) программы производственного контроля базового предприятия питания в части организации производственного контроля в отношении структурных подразделений базового предприятия питания - пищеблоков образовательных организаций	Находится на пищеблоке образовательной организации.
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока	ЛМК сотрудников пищеблока, являющихся сотрудниками базового предприятия - организатора питания, находятся на пищеблоке у ответственного лица. При организации питания «на поставке» личные медицинские книжки хранятся у руководителя образовательной организации. На руки работнику личные медицинские книжки могут быть выданы под роспись: например, для прохождения очередного медицинского осмотра. При этом должна оставаться ксерокопия ЛМК. У водителя - экспедитора личная медицинская книжка должна быть на руках для возможности предъявить ее при проверке
Функциональные обязанности ответственного по питанию образовательной организации	Допускаются копии приказов, заверенных надлежащим образом (подписью руководителя и оттиском печати с отметкой, что это копия) с функциональными обязанностями лица, ответственного по питанию

Акты выполненных работ по вывозу твердых бытовых и пищевых отходов, утилизации	Копии актов предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Акты выполненных работ по вывозу люминесцентных ламп, исправности лифтового оборудования пищеблока	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Копии актов выполненных работ на проведение дезинсекции, дератизации помещений пищеблока с указанием площади обработки	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Копии актов выполненных работ на проведение дезинфекции системы вентиляции	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации
Журнал (информация) учета и расходования дезинфицирующих средств используемых для текущей и генеральной уборки помещений и оборудования пищеблока	При заполнении единого журнала на обработку площадей школы и пищеблока, рекомендуется разделять расчете для возможной оценки правильности расчета средств и достаточности такой обработки для помещений пищеблока
График приема пищи учащимися с указанием продолжительности перемен и перечня классов, принимающих пищу на каждой перемене	Рекомендуется размещать рядом с фактическим ежедневным меню, утвержденный руководителем образовательной организации и исполнителем ГК.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЦЕНТР ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО ОКРУГА
ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Апельсин

Источник: Картоотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения. ТК № 11.3, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Апельсин", вырабатываемый в КП "МАУ ЦДДиП" и реализуемый в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецензура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах															
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины	150,00	150,00	180,00	180,00	200,00	200,00	250,00	250,00	270,00	270,00	280,00	280,00	300,00	300,00	300,00	300,00
Выход	-	150	-	180	-	200	-	250	-	270	-	280	-	300	-	300

4. Технологический процесс

Апельсины промывают и раздают порционно.

5. Органолептические показатели качества

Внешний вид – округлой формы с гладкой или пористой кожурой.

Цвет – ярко-оранжевый.

Вкус и запах – свойственный свежим апельсинам, без постороннего запаха и привкуса.

6. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
1,35	0,30	12,15	64,50	51,00	19,50	0,45	0,06	90,00	150
1,62	0,36	14,58	77,40	61,20	23,40	0,54	0,07	108,00	180
1,80	0,40	16,20	86,00	68,00	26,00	0,60	0,08	120,00	200
2,25	0,50	20,25	107,50	85,00	32,50	0,75	0,10	150,00	250
2,43	0,54	21,87	116,10	91,80	35,10	0,81	0,11	162,00	270
2,52	0,56	22,68	124,00	95,20	36,40	0,84	0,11	168,00	280
2,70	0,60	24,30	129,00	102,00	39,00	0,90	0,12	180,00	300

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

Утверждаю

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тефтели из говядины с рисом

1. Источник:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 262, В.Т.Лапина, Москва, 2004 г.

2. Область применения:

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Тефтели из говядины с рисом", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью:

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт:

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина I категории (п/ф х/о -3,5 %)	32,80	31,70	39,40	38,00	45,90	44,30	52,50	50,70
Соль	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80
Лук репчатый	17,90	15,00	21,40	18,00	25,00	21,00	28,60	24,00
Масло растительное	1,70	1,70	2,00	2,00	2,50	2,50	2,80	2,80
Масса пассерованного лука	-	7,50	-	9,00	-	10,50	-	12,00
Крупа рисовая	4,20	4,20	5,00	5,00	5,80	5,80	6,70	6,70
Вода	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00
Масса готового рассыпчатого риса	-	12,50	-	15,00	-	17,50	-	20,00
Мука пшеничная в/с	3,30	3,30	4,00	4,00	4,70	4,70	5,30	5,30
Масса полуфабриката	-	59,20	-	71,00	-	82,80	-	94,70
Масло растительное	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Масса готовых тефтелей	-	50,00	-	60,00	-	70,00	-	80,00
Выход готового блюда	-	50	-	60	-	70	-	80

5. Технологический процесс:

Подготовленную говядину нарезают, пропускают через мясорубку дважды. Затем в мясной фарш добавляют соль, предварительно мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, панируют в муке, перекладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, затем заливают соусом, и тушат 10-15 мин.

6. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом.

Цвет – тефтелей – светло-коричневый.

Консистенция – тефтелей – в меру плотная, сочная.

Вкус и запах – тушеного мяса, соуса и гарнира, в меру соленый.

6. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
6,76	8,88	6,64	133,53	9,91	11,79	1,07	0,04	1,50	50
8,11	10,21	7,97	156,19	11,96	14,13	1,28	0,04	1,80	60
9,45	11,74	9,30	180,65	14,02	16,47	1,50	0,05	2,10	70
10,81	13,09	10,63	203,53	16,14	18,89	1,71	0,06	2,40	80

Технолог

Зав. производством

подпись

подпись

Ф.И.О.

Ф.И.О.