

ПРИНЯТЫ

УТВЕРЖДАЮ

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
(протокол от «30» 12 2020 №5)



С учетом мнения
Совета родителей (законных представителей)
Председатель Совета родителей (законных представителей)
Чуф / Хуеренко Т.В. /
(протокол от «19» 01 2021 №2)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся структурного подразделения «Отделение дошкольного образования детей» Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 18 с углублённым изучением математики Василеостровского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. «Положение об организации питания обучающихся структурного подразделения «Отделение дошкольного образования детей» Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 18 с углублённым изучением математики Василеостровского района Санкт-Петербурга» (далее – Положение) регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих структурное подразделение «Отделение дошкольного образования детей» (далее – ОДОД) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 18 с углублённым изучением математики Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга) и порядок организации питания детей в условиях ОДОД.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

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

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573)»;

- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- Уставом ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ОДОД являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование культурно-гигиенических навыков при организации приема пищи.

1.4. Положение содержит права и обязанности Исполнителя по контракту оказания услуг по организации горячего питания (далее – Исполнитель) и ОДОД.

1.5. Положение вступает в силу с 01.01.2021 г. и действует до принятия нового.

2. Порядок организации питания воспитанников в ОО

2.1. Обучающиеся ОДОД получают питание в зависимости от времени пребывания в ОДОД (четырёхразовое питание). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в ОДОД организуется в соответствии с циклическим десятидневным меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласно контингенту детей в учреждении, утвержденными начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга

Н.А. Петровой 18.10.2018 г. (приложение № 3 к Контракту):

- цикличное десятидневное меню для организации питания детей от 3 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12 часовым режимом пребывания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.

Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг (приложение № 2 к Контракту), цикличным десятидневным меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания (Приложение № 3 к Контракту) (далее – Меню), утвержденными Управлением социального питания, которые являются неотъемлемой частью Контракта (ответственные: Исполнитель, ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга).

2.3. Качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией (ответственные: Исполнитель).

2.4. Качество пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции должно соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативными и нормативно-техническими документами и контролироваться ежедневно путем проведения мероприятий, фиксируемых в журнале бракеража скоропортящейся продукции, требующих особых условий хранения – особо скоропортящихся и скоропортящихся, журнале бракеража готовой пищевой продукции, журналах учета температурных режимов холодильного оборудования, журналах учета температуры и влажности в складских помещениях, отбором суточных проб, а также мероприятиями в рамках программы производственного контроля (ответственные: Исполнитель).

2.5. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и обеспечивает исполнение суточных норм продуктов питания.

2.6. Отклонения от рекомендуемых суточных норм продуктов питания не должны превышать +/- 5%.

2.7. Отклонения от расчетных значений суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.8. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ОДОД и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (ответственные: Исполнитель, ОДОД). Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым директором ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга.

2.9. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения контроля бракеражной комиссией (не менее трех человек, из назначенного приказом состава Совета по питанию). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (ответственные: Исполнитель, ОДОД).

2.10. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (ответственные: Исполнитель, ОДОД).

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. (ответственные: Исполнитель).

2.12. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОДОД должно соответствовать

санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга).

2.13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга).

2.14. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов (ответственность: Исполнитель).

2.15. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.16. Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, ГБОУ средняя школа № 18 Санкт-Петербурга).

2.17. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках (ответственные: Исполнитель, ОДОД).

2.18. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти (ответственные: Исполнитель, ОДОД).

2.19. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте (ответственные: Исполнитель).

2.20. В ОДОД должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (ответственные: Исполнитель, ОДОД).

2.21. Ежедневно ответственное лицо ведет учет питающихся детей и заносит данные в Журнал учета, заявку (ответственные: ОДОД).

3. Взаимодействие с исполнителем по контракту оказания услуги по организации горячего питания

Организация питания осуществляется в соответствии с Контрактом на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством.

Исполнитель оказывает услуги по организации горячего питания в ОДОД в соответствии с установленными нормативами, нормами и правилами для нужд ОДОД.

3.1 Сроки и порядок приемки услуг:

3.1.1 Сдача и приемка оказанных Услуг производится ответственными представителями ОДОД и Исполнителя.

3.1.2 Сдача-приемка услуг по качеству, количеству, ассортименту осуществляется путем подписания сторонами акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.3 Ежемесячно не позднее последнего числа текущего месяца, сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь текущего года подписывается сторонами не позднее 31 декабря текущего года.

3.1.4 ОДОД производит сверку количества питающихся детей, указанных в акте, с табелями учета посещаемости детей.

3.1.5 При наличии у ОДОД замечаний к оказанным услугам и не устранении их в течение 5-и

календарных дней ОДОД вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

3.1.6 Услуги за отчетный период считаются оказанными после подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг ОДОД.

3.1.7 При приемке оказанных Услуг в порядке, установленном действующим законодательством, проводится экспертиза результата оказанных услуг на предмет соответствия такого результата условиям Контракта и требованиям ОДОД.

3.2 Права и обязанности

3.2.1 ОДОД обязана:

– По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом.

– Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.

– Не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы и сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек.

– Предоставить Исполнителю возможность оказания Услуг в помещениях ОДОД для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить Исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией.

– Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы ОДОД.

– Своевременно предоставлять Исполнителю заявку, которая содержит информацию о количестве воспитанников ОДОД, подлежащих обеспечению питанием, и передается не менее чем за три дня до дня предоставления питания, и не менее чем за один день допускается производить ее корректировку. Заявка также может быть уточнена непосредственно в день, на который она подана, не позднее чем через полчаса после окончания завтрака. Заявка подписывается руководителем Заказчика или уполномоченным Заказчиком лицом, ответственным за питание. Вести учет и расчеты потребления питания.

– Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а также проводить сверку расчетов с Исполнителем.

– Осуществлять техническое обслуживание и текущий ремонт оборудования.

– Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.

3.2.2 ОДОД имеет право:

– В любое время проверять ход и качество Услуг, оказываемых Исполнителем, не вмешиваясь в его оперативную деятельность.

– Отказаться от принятия результата Услуг, не соответствующего требованиям Контракта, или потребовать устранения недостатков в разумные сроки.

– Требовать надлежащего выполнения Контракта.

– В соответствии с Контрактом требовать заключения соглашения о расторжении Контракта либо требовать в соответствии с действующим законодательством расторжения Контракта в судебном порядке и возмещения причиненных убытков либо расторгнуть Контракт в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта.

– Провести экспертизу оказания услуги с привлечением экспертов, экспертных организаций до принятия решения об одностороннем отказе от исполнения контракта.

3.2.3 Исполнитель обязан:

– Оказать Услуги собственными силами с надлежащим качеством, в полном объеме и в сроки в соответствии с Контрактом.

– Оказать Услуги с соблюдением норм безопасности, установленных действующим законодательством. Обеспечивать в период оказания Услуг соблюдение необходимых требований, правил и норм пожарной безопасности, техники безопасности, охраны окружающей среды.

– При оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта, в том числе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», государственными стандартами, санитарными, противопожарными

нормами и правилами, нормативно-техническими документами, другими правилами и нормативными документами, предусматривающими требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

– Обеспечивать ОДОД возможность контроля над оказанием Услуг, в том числе представлять по его требованию отчеты о ходе оказания Услуг.

– Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания ОДОД, а также в срок, установленный ОДОД, безвозмездно устранять обнаруженные ими недостатки за счет собственных средств.

– В течение 5 календарных дней после завершения оказания Услуг представить ОДОД счет и акт сдачи-приемки оказанных услуг, подписанные Исполнителем.

– Немедленно письменно предупредить ОДОД при обнаружении не зависящих от Исполнителя обстоятельств, которые создают невозможность оказания Услуг в срок.

– Своевременно устранять недостатки и дефекты, выявленные в результате оказания Услуг.

– Не более чем в течение 3 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить ОДОД сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию ОДОД в любое время в течение срока оказания услуг предьявлять ОДОД медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

– Обеспечивать замещение должностей, предусмотренных штатным расписанием для оказания услуг, работниками, отвечающими квалификационным требованиям, установленным законодательством для работников общественного питания, а также повышение их квалификации.

– Организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке ОДОД в соответствии с меню, утвержденными Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

– Предоставлять рациональное питание, дифференцированное по возрастным группам. Приготовление горячего питания производится непосредственно на пищеблоке ОДОД с учетом режима его работы.

– Ежедневно проводить бракераж пищи с участием медицинских работников ОДОД и/или уполномоченных лиц ОДОД в соответствии с действующим Положением о Совете по питанию и бракеражной комиссии, а также бракераж скоропортящейся продукции пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере поступления в кладовые, ежедневно вести учет температурных и влажностных режимов в кладовых, морозильных и холодильных камерах.

– Следить за своевременным прохождением работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, и другими нормативными актами.

– Обеспечить плановые медицинские обследования и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными действующим законодательством сроками. Лиц без медицинских книжек, свидетельств об обучении санитарному минимуму, с истекшими сроками медицинских обследований до работы не допускать.

– Обеспечить пищеблок посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарём в соответствии с установленными нормами, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых для оказания услуги количествах.

– Обеспечить чистоту и соблюдение санэпидрежима производственных помещений пищеблока, оборудования и инвентаря.

– Обеспечить сохранность и надлежащее использование оборудования пищеблока, поддерживать чистоту оборудования и инвентаря.

– Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, проводить сверку расчетов с ОДОД.

– Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

– Ежедневно составлять меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

– Обеспечивать наличие на производстве необходимой технологической и нормативной документации (технологические карты, накопительные ведомости, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журналы учета температурных и влажностных режимов, санитарные правила и иные обязательные документы в соответствии с действующим законодательством).

– На каждое блюдо заводить технологическую карту, для детей разного возраста, соблюдать объемы порций приготавливаемых блюд.

– При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате (при наличии); при приготовлении блюд не применяется жарка, а также продукты с раздражающими свойствами.

– При кулинарной обработке соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

– Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводить ежемесячно.

– Реализацию готовой продукции общественного питания производить в сроки, установленные санитарными правилами и нормами, повторный разогрев блюд запрещен.

– В течение 30 дней с момента вступления Контракта в силу, а также в случае досрочного расторжения Контракта, либо по истечении срока действия Контракта провести инвентаризацию оборудования пищеблока совместно с ОДОД.

– Исполнитель гарантирует, что качество приготовленной пищи соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

– Обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей детей о рационе питания, путем размещения ежедневных меню, составленных в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

– Использовать для приготовления блюд и кулинарных изделий продовольственные товары и сырье, строго соответствующие указанным в утвержденном Управлением социального питания и согласованном Управлением федеральной службы по защите прав потребителей и благополучию человека по городу Санкт-Петербургу Ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, размещенном на странице Управления на официальном сайте Администрации Санкт-Петербурга в международной сети Интернет: <http://www.gov.spb.ru>).

– Предоставлять по запросу ОДОД, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы.

– Привлекать к исполнению Контракта субподрядчиков, соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций в объеме 15 (пятнадцать) % от цены Контракта.

– Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой пищевой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация мероприятий Программы производственного контроля).

– Предоставлять по запросу ОДОД, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы на все компоненты, используемые при приготовлении блюд, предоставлять действующие декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные с отметкой о конечном сроке реализации, ветеринарные сопроводительные документы для продукции животного происхождения и санитарно-эпидемиологические заключения для продукции в натуральном и переработанном виде, а также предоставлять возможность ОДОД и привлекаемым им уполномоченным органам проводить проверки предоставления услуг общественного питания.

3.2.4 Исполнитель вправе:

– Требовать оплаты по Контракту в случае надлежащего исполнения своих обязательств по Контракту.

- В случае непредвиденных обстоятельств, по согласованию с ОДОД допускать корректировку ежедневного меню с заменой блюд рационов на аналогичные, сходные по пищевой и энергетической ценности.

4. Производственный контроль за организацией питания воспитанников

- 4.1. Исполнитель обязан обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на пищеблоке.
- 4.2. ОДОД обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля на группах.

5. Отчетность и делопроизводство

- 5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОДОД по организации питания детей согласно «Положению о Совете по питанию».
- 5.2. Исполнитель оформляет необходимую документацию в соответствии с действующими требованиями законодательства и условиями Контракта.

Прошнуровано,
пронумеровано, скреплено

Книжка
№ 5
СМЕРС
Листов

И.о. директора

Мещеряков

