



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение
детский оздоровительно - образовательный туристский центр Санкт-Петербурга
«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»
(ГБОУ «Балтийский берег»)

П Р И К А З

«17» октября 2022 года

№ 778

Санкт-Петербург

**Об утверждении Положения об организации питания
обучающихся и сотрудников Государственного бюджетного
нетипового образовательного учреждения детский оздоровительно -
образовательный туристский центр Санкт-Петербурга
«Балтийский берег»**

В целях организации качества горячего питания в структурных подразделениях ГБОУ «Балтийский берег» и в соответствии с пунктом 15 части 3 статьи 28 и статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (ред. от 07.10.2022), Социальным кодексом Санкт-Петербурга, принятым Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 (ред. от 28.09.2022), Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге", постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 (ред. от 27.09.2018) "О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге",

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся и сотрудников Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения детский оздоровительно - образовательный туристский центр Санкт-Петербурга «Балтийский берег» согласно приложения к настоящему приказу.

2. Признать утратившим силу приказ ГБОУ «Балтийский берег» от 09.11.2017 № 562 «Об утверждении Положения об организации питания».

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Генеральный директор

А.А. Заикин

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 2 от 17 октября 2022 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБОУ «Балтийский берег»
от «17» октября 2022 года № 778

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей (законных представителей)
Протокол № 1 от 30 сентября 2022 года
СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
Протокол № 1 от 30 сентября 2022 года

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях эффективной организации питания обучающихся и сотрудников государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения детский оздоровительно-образовательный туристский центр Санкт-Петербурга «Балтийский берег» (далее – Учреждение, ГБОУ «Балтийский берег»).

1.2. При организации питания обучающихся и сотрудников ГБОУ «Балтийский берег» соблюдаются требования, установленные:

техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 883 (далее - технический регламент на масложировую продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее - Единые требования);

Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3;

Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. "Методические рекомендации МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков", утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020;

Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и отдыхающих в детских оздоровительно-образовательных лагерях и воспитанников в образовательных учреждениях, утверждённые совместным Приказом Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 № 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178;

иными нормативными актами, регламентирующими организацию питания обучающихся, отдыхающих в детских лагерях оздоровления и отдых, а также сотрудников.

1.3. При организации питания обучающихся в Учреждении в обязательном порядке должны быть реализованы следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся Учреждения;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания обучающихся Учреждения;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.4. При организации питания обучающихся Учреждения в обязательном порядке должны включаться в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйца; пищевые жиры;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия.

1.5. Обучающиеся Учреждения должны обеспечиваться всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений.

1.6. Питание для обучающихся общеобразовательной школы-интернат ГБОУ «Балтийский берег» должно быть организовано в строгом соответствии с

"Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков", утверждёнными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020.

1.7. Обучающиеся общеобразовательной школы-интернат ГБОУ «Балтийский берег» (далее – ОШИ) должны обеспечиваться среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11, с 11 лет и старше - в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

1.8. При организации питания обучающихся Учреждения должно быть обеспечено потребление обучающимися Учреждения пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных учреждениях).

1.9. В суточном рационе питания обучающихся Учреждения оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

1.10. Интервалы между приемами пищи обучающихся Учреждения рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

1.11. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

1.12. При круглосуточном пребывании обучающихся в структурных подразделениях Учреждения при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%.

1.13. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

1.14. В структурных подразделениях Учреждения должно использоваться цикличное меню на 10, 14, 21 день.

1.15. Меню должно разрабатываться на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в соответствующих структурных подразделениях учреждения и учебной нагрузки.

1.16. При организации питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения в обязательном порядке должны проводиться профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

1.17. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся Учреждения, составляется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.18. Для обучающихся ОШИ должно быть организовано пятиразовое питание.

Интервалы между приемами пищи не могут превышать трех-четырёх часов.

1.20. В соответствующих структурных подразделениях Учреждения может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

1.21. В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5%, не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С);

творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 литра;

напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

1.22. Организация питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках соответствующих структурных подразделениях Учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.23. При промышленных способах производства питания в

соответствующих структурных подразделениях Учреждения должно быть обеспечено промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их доготовкой и выдачей столовыми.

1.24. В целях обеспечения системы организации питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения должно быть организовано обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

1.25. Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения, формирование культуры здорового питания у обучающихся Учреждения, может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации.

1.26. В соответствующих структурных подразделениях Учреждения должен проводиться ежегодный мониторинг организации питания на основе анализа состояния питания обучающихся Учреждения по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся Учреждения;
- б) соответствие пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) модели организации питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения;
- г) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- д) обеспеченность обучающихся Учреждения горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- е) перечень организаторов питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения;
- ж) ценообразование, стоимость питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения, дотации на питание обучающимся из средств бюджета и внебюджетных источников;
- и) изучение общественного мнения об организации питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения;

к) пропаганда здорового питания в соответствующих структурных подразделениях Учреждения;

л) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

м) реализация региональных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

н) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательной школе-интернат ГБОУ «Балтийский берег».

1.27. Ответственными за организацию и проведение мониторинга являются заместитель генерального директора по общим вопросам и руководители структурных подразделений, в которых организовано питание обучающихся.

1.28. Питание обучающихся ОШИ осуществляется за счет средств субсидии на выполнение государственного задания.

1.29. Организация питания отдыхающих на турбазе «Школьная» осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания детей школьного возраста.

1.30. Питание детей учебно-тренировочного полигона, лагеря дневного пребывания детей осуществляется на пищеблоке ДООЛ.

1.31. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми сотрудниками Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения детского оздоровительно - образовательного туристского центра Санкт-Петербурга «Балтийский берег» (далее по тексту Учреждение).

1.32. В контроле организации питания в Учреждении вправе принимать участие Родительские комитеты, опекунские советы и другие общественные органы (коллегиальные органы), действующие в Учреждении в соответствии с уставом Учреждения.

Контрольные мероприятия в этом случае осуществляются по согласованию с руководителями структурных подразделений, в которых организовано питание обучающихся, и в определённом им порядке.

2. ОБЯЗАННОСТИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ УЧРЕЖДЕНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯХ УЧРЕЖДЕНИЯ

2.1. Общую координацию организации питания в структурных подразделениях Учреждения и контроль за качеством и эффективностью данной работы осуществляет заместитель генерального директора Учреждения по общим вопросам.

2.2. Обязанности соответствующих должностных лиц Учреждения по организации питания:

2.2.1. Директора детских оздоровительно-образовательных лагерей (далее – ДООЛ) обязаны:

- осуществлять непосредственное руководство и контроль за организацией питания в ДООЛ.
- осуществлять контроль за соблюдением законодательных и иных правовых актов, требований, норм и правил, инструкций по вопросам организации питания;
- осуществлять контроль за исполнением должностных обязанностей подчиненными, непосредственно организующими питание в лагере;
- осуществлять контроль за организацией и режимом питания, соблюдением детьми правил личной гигиены перед приемом пищи;
- осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения периодических медицинских осмотров и профессионально-гигиенической подготовки сотрудниками пищеблока, соблюдением ими правил личной гигиены;
- обеспечивать своевременную передачу информации о количестве сотрудников, поставленных на питание;
 - организовывать работу администраторов ДООЛ по предоставлению услуг отдыхающим, педагогическим работникам;
 - осуществлять контроль за исполнением контракта на поставку продуктов питания в лагерь.

2.2.2. Руководители общеобразовательной школы-интернат обязаны:

- осуществлять непосредственное руководство и контроль за организацией питания в структурных подразделениях;
- осуществлять контроль за соблюдением законодательных и иных правовых актов, требований, норм и правил, инструкций по вопросам организации питания;
- осуществлять контроль за исполнением должностных обязанностей подчиненными, непосредственно организующими питание в структурных подразделениях;
- осуществлять контроль за организацией и режимом питания, соблюдением детьми правил личной гигиены перед приемом пищи;
- обеспечивать своевременную передачу информации о количестве сотрудников, поставленных на питание.

2.2.3. Заведующая производством обязана:

- принимать меры по оснащению пищеблока кухонной и столовой посудой, кухонным и уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами;
- организовывать составление меню-раскладки согласно с утвержденным меню и обеспечивать недопущение отклонений от утвержденного меню;
- не допускать приема на пищеблок со склада некачественной продукции, а

также в объемах, не соответствующих меню- раскладки;

- непосредственно организовывать поточность производственных процессов, технологии приготовления пищи согласно технологическим картам и картотеки блюд, правил хранения приготовленных блюд и кулинарных изделий и их реализации;

- осуществлять непосредственный ежедневный контроль закладки продовольственного сырья при приготовлении пищи, объемом и весом реализуемых блюд и пищевых продуктов;

- лично снимать пробы приготовленной пищи перед раздачей с последующей отметкой в бракеражном журнале;

- обеспечивать наличие на раздаче контрольной порции блюд по меню;

- обеспечивать наличие стерильной посуды для суточных проб;

- организовывать соблюдение режима мытья посуды, уборки и дезинфекции помещений пищеблока, а также обеспечение соблюдения правил хранения пищевых отходов и их своевременного вывоза;

- обеспечивать в установленном порядке сезонную витаминизацию готовой пищи;

- осуществлять контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока правил личной гигиены, недопущение до работы лиц с признаками заболеваний;

- осуществлять контроль за наличием у сотрудников пищеблока профессиональных обучения и инструктажей.

2.2.4. Начальник медицинской службы обязан:

- осуществлять лично контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке;

- осуществлять лично контроль за разработкой вариантов циклического меню для различных категорий обучающихся, отдыхающих, в том числе с использованием продукции, обогащенной микронутриентами, за соответствием фактического меню утвержденному варианту;

- обеспечить составление технического задания на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов в части требований, предъявляемых к ассортименту, качественным характеристикам и потребительским свойствам продуктов питания в соответствии с действующими ГОСТами, СанПин и техническими нормами;

- согласовывать техническое задание в Управлении социального питания Санкт-Петербурга в части требований, предъявляемых к ассортименту, качественным характеристикам и потребительским свойствам продуктов питания;

- осуществлять контроль за полнотой и своевременностью прохождения периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками пищеблока, соблюдением ими правил личной гигиены.

2.2.5. Диетсестра, медицинская сестра обязана:

- разрабатывать варианты циклического меню для различных категорий обучающихся, отдыхающих, в том числе с использованием продукции, обогащенной микронутриентами;
- составлять картотеки используемых блюд, оформлять технологические карты;
- осуществлять контроль за соблюдением правил хранения и сроков годности продовольственного сырья и пищевых продуктов в складских и производственных помещениях пищеблока;
- осуществлять контроль за соблюдением температурного режима при хранении скоропортящихся продуктов;
- составлять меню-раскладки на каждый день в соответствии с утвержденным меню;
- не допускать фактов выдачи на пищеблок со склада некачественной продукции, а также в объемах, не соответствующих меню-раскладки;
- осуществлять контроль за соблюдением поточности и технологии приготовления пищи, правил хранения приготовленных блюд и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль за соответствием фактического меню утвержденному варианту;
- осуществлять контроль за соблюдением режима мытья посуды, уборки и дезинфекции помещений пищеблока;
- осуществлять контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима сотрудниками столовой;
- осуществлять контроль за приготовлением салатов, кофе с молоком и т.п., раздачей готовой пищи;
- снимать пробу готовой пищи;
- осуществлять отбор и хранение суточных проб, а также ведение медицинской документации по пищеблоку;
- осуществлять контроль за проведением сезонной витаминизации готовой пищи;
- осуществлять лично опрос и осмотр сотрудников пищеблока, дежурных и детей на наличие признаков инфекционных заболеваний, гнойничковых заболеваний кожи и катара верхних дыхательных путей, а также принимать меры по недопущению до работы лиц с признаками заболеваний;
- составлять техническое задание на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов в части требований, предъявляемых к ассортименту, качественным характеристикам и потребительским свойствам продуктов питания.

2.2.6. Инженер обязан:

- обеспечивать техническое состояние пищеблоков структурных подразделений учреждения в соответствии с требованиями СанПиН;
- обеспечивать своевременный ремонт и наладку технологического и холодильного оборудования, замену неисправного оборудования и с истекшим сроком эксплуатации;

- обеспечивать эффективную работу механической вентиляции на пищеблоке, лифтов, тестирование газовой сигнализации.

2.2.7. Заведующий хозяйством обязан:

- обеспечивать оснащение кухонной и столовой посудой, кухонным и уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами;
- организовывать мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений пищеблока, вывоза пищевых отходов;
- организовывать обеспечение средствами грызуно-непроницаемости складских помещений пищеблока.

2.2.8. Бухгалтер, ответственный за ведение бухгалтерской документации в структурных подразделениях учреждения, обязан:

- составлять калькуляцию (расчет) меню;
- проверять техническое задание на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов в части объемов продуктов питания исходя из количества дето-дней за прошлый год;
- направлять заявку на продукты питания в сроки и порядке, установленном действующими контрактами;
- осуществлять контроль по ассортименту продуктов питания в порядке условий действующего контракта (пропорциональный использования ассортимента продуктов питания).

2.2.9. Отдел закупок обязан:

- проводить процедуры по заключению контрактов на поставку продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- участвовать в формировании технического задания для проведения конкурсных процедур в части соблюдения требований к структуре и содержанию документации о закупках.

2.2.10. Кладовщик продовольственного склада обязан:

- проверять при приемке товара его соответствие по количеству, качеству, ассортименту товарно-транспортной накладной и условиям контракта;
- исключать случаи приемки товара: при обнаружении нарушений его транспортировки поставщиками, без сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции либо с истекшими сроками годности, с признаками порчи;
- осуществлять приемку от поставщиков пищевой продукции и продовольственного сырья с истребованием действующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (декларации/сертификаты соответствия). Проверку деклараций о соответствии на принимаемую продукцию проводить с использованием программы ФГИС «Меркурий» и официального сайта Федеральной службы по аккредитации <https://fsa.gov.ru>. Проверку проводить при приеме продукции (до подписания документа о приемке по

Контракту) и регулярно (еженедельно) на уже принятую и хранящуюся на складе продукцию;

- проверять правильность оформления поставщиками документов на поставляемый товар. Не принимать товар при отсутствии в товарной-накладной (ТОРГ-12) информации о номере и дате декларации/сертификата соответствия;

- обеспечить соблюдение правил хранения и сроков реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также соблюдение температурно-влажностного режима при хранении продуктов;

- обеспечить недопущение фактов выдачи на пищеблок со склада некачественной продукции, а также в объемах, не соответствующих меню-раскладке;

- осуществлять ведение журналов: бракеража сырой продукции, книги учета материальных ценностей движения продуктов на складе;

- вести учет и хранение входящей сопроводительной документации на продукты питания;

- обеспечить соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима в складских и подсобных помещениях;

- направлять заявку на продукты питания в сроки и порядке, установленном действующими контрактами;

2.2.11. Юридическая служба обязана осуществлять претензионную работу с поставщиками продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Режим питания обучающихся и отдыхающих устанавливается распоряжением генерального директора Учреждения.

3.2. Питание организуется по классам (отрядам) в соответствии с графиком, утвержденным руководителем соответствующего структурного подразделения.

3.3. Организация питания обучающихся и отдыхающих в виде «сухого пайка» без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 дней) запрещена.

3.4. Питание детей, обучающихся в ОШИ, осуществляется на базе пищеблоков ДООЛ с понедельника по пятницу.

3.5. Постановка на питание детей, обучающихся в ОШИ, осуществляется по предварительной заявке, подаваемой директором ОШИ или уполномоченным для этого сотрудником ОШИ.

3.4. Предварительная заявка для заказа продуктов подается до 12.00 в четверг недели, предшествующей неделе заезда детей.

В пятницу недели, предшествующей неделе заезда детей, осуществляется корректировка количества заезжающих детей.

Если в оставшиеся до заезда дни (суббота, воскресенье) происходит изменение количества заезжающих детей и их сопровождающих директор ОШИ или уполномоченный на подачу заявок сотрудник ОШИ информирует об этих изменениях начальника ДООЛ (не позднее дня, предшествующего заезду).

3.5. В случае отсутствия своевременной информации об изменении количества заезжающих, ответственность за недостаточное (либо избыточное) число приготовленных в день заезда порций несет директор ОШИ.

3.6. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей всех возрастных групп в основных пищевых веществах и энергии и соответствовать требованиям нормативных документов.

3.7. Питание должно быть организовано в соответствии с циклическим меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, утвержденным генеральным директором.

3.8. На основании утвержденного циклического меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием количества используемых продуктов и выхода блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному циклическому меню.

4. РЕЖИМ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ И ОТДЫХАЮЩИХ

4.1. Руководители структурных подразделений составляют списки сотрудников, поставленных на питание, с указанием ФИО, должности и предоставляют отчет по факту питания и оплате в бухгалтерию Учреждения, а также контролируют оплату питания сотрудниками.

4.2. Контроль (за количеством) и фиксацию факта оказания услуг по питанию сотрудников осуществляет заведующая производством, которая по итогам дня предоставляет сведения руководителю структурного подразделения.

4.3. Постановка на питание педагогических работников приезжающих с целью сопровождения обучающихся, осуществляется по предварительной заявке, подаваемой руководителями структурных подразделений директору ДООЛ не позднее чем за 3 рабочих дня. При этом руководители структурных подразделений обязаны проконтролировать оплату питания в день заезда сопровождающих.

4.4. Постановка на питание сотрудников структурных подразделений, направленных в ДООЛ, осуществляется по предварительной заявке, подаваемой директору ДООЛ руководителем структурного подразделения, направившего сотрудника в ДООЛ, не позднее чем за 3 рабочих дня. При этом руководитель структурного подразделения обязан проконтролировать оплату питания в день направления сотрудника в ДООЛ.

4.5. Постановка на питание отдыхающих осуществляется на платной основе, на основании заявки либо договора об оказании услуг по питанию. После заключения договора об оказании услуг отдыхающему предоставляется талон в форме согласно Приложению № 1.

4.6. Сектор договорных отношений после заключения договора предоставляет директору ДООЛ информацию о количестве отдыхающих, с указанием договора в соответствии с графиком заезда, путем направления заявки на электронную почту ДООЛ.

4.7. Организацией по предоставлению услуг и контролем за предоставлением услуг занимается администратор ДООЛ после получения талона, указанного в пункте 4.5 настоящего положения.

4.8. Отпуск готовой пищи осуществляется работниками пищеблока согласно списков директора ДООЛ после полной оплаты услуг в количестве и сроки, установленные договором.

4.10. В ГБОУ «Балтийский берег» в период летней оздоровительной кампании возможен порядок обеспечения работников питанием на возмездной основе с последующим возмещением таких затрат работодателю из заработной платы работников. При этом возмещение затрат на питание осуществляется на основании письменного заявления работника при условии, что это предусмотрено в трудовом договоре (дополнительном соглашении).

4.11. Заявление о добровольном возмещении работодателю стоимости услуг питания из заработной платы должно содержать следующую информацию:

ссылку на локальный нормативный акт работодателя (настоящее положение), пункты коллективного или трудового договора, устанавливающего порядок обеспечения работников питанием на возмездной основе с последующим возмещением работодателю таких затрат из заработной платы работников на основании их письменных заявлений;

выплаты, из которых надо производить удержания (например, только зарплата или зарплата и другие выплаты, начисленные в рамках трудовых отношений);

месяц начала удержаний;

периодичность удержаний - ежемесячно, один раз в месяц в день окончательного расчета;

порядок расчета конкретной суммы, подлежащей удержанию.

4.12. Заявления, представленные в произвольной форме, к исполнению бухгалтерией не принимаются.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯХ УЧРЕЖДЕНИЯ

5.1. В соответствующих структурных подразделениях Учреждения должно быть организовано централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5.2. Питьевой режим в структурных подразделениях Учреждения может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики либо с использованием установок с дозированным розливом питьевой воды, либо вода, расфасованная в емкости.

При этом предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

5.3. При организации питьевого режима в структурных подразделениях учреждения в обязательном порядке организуется обработка дозирующих устройств в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

6.1. Поставка продуктов питания в структурные подразделения учреждения осуществляется организацией (далее – Поставщиком) получившей право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке определенным Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.2. Обязательства Поставщика, ассортимент пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки, а также требования к качеству продуктов определяется аукционной документацией, техническим заданием, контрактом и соглашениями к нему.

6.3. В случае поставки продуктов питания ненадлежащего качества, выявления расхождений между весом в бухгалтерских документах, данный товар не должен приниматься кладовщиком соответствующего структурного подразделения. В этом случае составляется акт об установлении расхождений в качестве (количестве) при приемке продуктов питания.

6.4. В случае если несоответствие продукта установленным требованиям не могло быть обнаружено при приемке товара, а было выявлено позднее, ответственное лицо принимает оперативные меры по уведомлению Поставщика о необходимости замены продуктов питания ненадлежащего качества. При отказе Поставщика произвести замену товара направляется письменная претензия и в

дальнейшем спор разрешается в порядке, определённом условиями контракта и действующим законодательством.

6.5. Руководители структурных подразделений обязаны осуществлять контроль за своевременным направлением заявок на поставку продуктов питания по форме и в сроки, установленные контрактом.

7. ОТЧЕТНОСТЬ

7.1. Директора структурных подразделений ежемесячно до 5 числа предоставляют в бухгалтерию учреждения (главному бухгалтеру) по установленным формам:

- отчет по питанию (подлинные талоны на оказание услуг по питанию);

- накопительную ведомость;
- ведомость по питанию сотрудников с указанием количества дней и суммы;
- отчет по приходу и расходу;
- отчет по остаткам продуктов;
- отчет по исполненным дето-дням по категории питающихся.

Приложение №2

к Положению по организации
питания

Образец заявления о добровольном
возмещении работодателю
стоимости услуг питания из зарплаты

Генеральному директору
ГБОУ «Балтийский берег»

от Ф.И.О должность,
структурное подразделение

ЗАЯВЛЕНИЕ

о добровольном возмещении работодателю стоимости
услуг питания из зарплаты

В соответствии с положением об организации питания пролонгировать ежемесячно, начиная с выплат за ____ (месяц) 202_ года, удерживать из моей заработной платы (иного дохода, получаемого в рамках трудовых отношений) стоимость питания в счет возмещения работодателю расходов, понесенных им по договору об оказании услуг питания работников организации.

Удержания производить один раз в месяц в день окончательного расчета.

Конкретную сумму возмещения стоимости питания, подлежащую удержанию, прошу рассчитывать ежемесячно по факту оказания услуг питания согласно справке бухгалтерии ДООЛ из расчета на одного работника исходя из количества рабочих дней в каждом календарном месяце соответствующего финансового года (без учета дней нахождения в ежегодном основном и дополнительном оплачиваемых отпусках, на больничном вследствие временной нетрудоспособности, а также дней отсутствия работника на работе по иным обстоятельствам)".