



**КАРАР**

« 23 » август 2021й. № 408

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

« 23 » августа 2021г.

**Об утверждении Стандарта организации питания в  
общеобразовательных организациях Республики Башкортостан**

В целях совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан Правительство Республики Башкортостан **ПОСТАНОВЛЯЕТ**:

1. Утвердить прилагаемый Стандарт организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан (далее – Стандарт).

2. Рекомендовать органам местного самоуправления муниципальных образований Республики Башкортостан при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций руководствоваться Стандартом.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на первого заместителя Премьер-министра Правительства Республики Башкортостан – министра экономического развития и инвестиционной политики Республики Башкортостан Муратова Р.Х.

Глава  
Республики Башкортостан



Р.Ф. Хабиров

Утвержден  
постановлением Правительства  
Республики Башкортостан  
от « 23 » августа 2021 г.  
№ 408

## СТАНДАРТ

### организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящий Стандарт организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан (далее – Стандарт) устанавливает и систематизирует порядок предоставления услуги по обеспечению питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Республики Башкортостан (далее – общеобразовательные организации).

1.2. Стандарт представляет собой совокупность рекомендаций, касающихся:

порядка выбора органами местного самоуправления Республики Башкортостан формы обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций;

способов и форм финансирования расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций;

порядка проведения процедур определения поставщика продуктов питания и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях;

технологического процесса приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков в общеобразовательных организациях;

кадрового обеспечения технологического процесса, а также условий труда персонала;

порядка организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования руководителей и работников организаций, обеспечивающих организацию питания в общеобразовательных организациях;

порядка осуществления контроля за качеством организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;

порядка ведения заказчиком претензионной работы в рамках выполнения государственного (муниципального) контракта.

Выполнение рекомендаций Стандарта направлено на укрепление здоровья обучающихся и воспитанников путем совершенствования организации их питания в общеобразовательных организациях.

Задачи Стандарта – обеспечение качества, безопасности и доступности питания обучающихся в общеобразовательных организациях, установление соответствующих унифицированных требований.

1.3. Действие Стандарта распространяется:

на общеобразовательные организации, обеспечивающие собственными силами общественным питанием обучающихся (штатное подразделение общеобразовательной организации);

на общеобразовательные организации, обеспечивающие общественным питанием обучающихся путем передачи соответствующих функций сторонней организации.

1.4. Согласно статье 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся общеобразовательных организаций возлагается на эти организации.

В соответствии со статьей 25.2 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» питание обучающихся в общеобразовательных организациях организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных законодательством Российской Федерации.

## 2. Порядок выбора формы обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций

2.1. Органами местного самоуправления Республики Башкортостан как учредителями общеобразовательных организаций осуществляется выбор формы обеспечения питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций (собственными силами общеобразовательной организации либо путем передачи соответствующих функций сторонней организации).

2.2. На территории муниципального образования Республики Башкортостан в целях организации качественного питания обучающихся общеобразовательных организаций разрабатывается единый вариант основного (организованного) меню, дифференцированного по возрастам, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

2.3. В случае, если общественное питание обучающихся общеобразовательной организации обеспечивается ее собственными силами:

осуществляется калькуляция ежедневных рационов в рамках выделяемого финансирования;

основное (организованное) меню, включающее питание, на период не менее двух недель для каждой возрастной категории обучающихся утверждается руководителем общеобразовательной организации;

закупка продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с законодательством о контрактной системе Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд;

ассортимент закупаемой пищевой продукции и продовольственного сырья общеобразовательными организациями должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), утвержденному протоколом заочного заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 6 июля 2020 года.

2.4. В случае, если питание обучающихся общеобразовательной организации обеспечивается путем передачи соответствующих функций сторонней организации:

при размещении заказа на закупку услуги по организации питания в общеобразовательной организации государственным (муниципальным) заказчиком необходимо использовать единый вариант основного (организованного) меню, дифференцированного по возрастам, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, а также 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 определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для заказчиков Республики Башкортостан;

основное (организованное) меню, включающее питание, на период не менее двух недель для каждой возрастной категории обучающихся общеобразовательной организации согласовывается ее руководителем, утверждается руководителем предприятия общественного питания, прошедшего конкурсный отбор на право заключения договора об организации питания в общеобразовательной организации;

ассортимент продовольственного сырья и пищевой продукции, используемый для оказания услуги по организации питания обучающихся общеобразовательной организации, должен соответствовать перечню продовольственного сырья и пищевой продукции, возможных к приобретению учреждениями социальной сферы (с учетом контингента питающихся и типа пищеблока), утвержденному протоколом заочного заседания Межведомственной комиссии по защите прав потребителей Республики Башкортостан и Комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Башкортостан от 6 июля 2020 года;

общеобразовательные организации заключают среднесрочные договоры (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;

при формировании стоимости рационов питания применяются устанавливаемые Правительством Республики Башкортостан размеры предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях.

2.5. Основное (организованное) меню, включающее питание, на период не менее двух недель для каждой возрастной категории обучающихся общеобразовательной организации 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 основных пищевых веществ.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом их пищевой ценности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или с подтверждаемыми расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

2.6. В общеобразовательных организациях питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

2.7. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, общеобразовательные организации осуществляют такое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) обучающихся назначениями лечащих врачей.

2.8. Для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в общеобразовательной организации более 4 часов, помимо реализации основного (организованного) меню, включающего питание (завтраки, обеды, полдники), индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, рекомендуется организовать дополнительное питание (достаточный ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже с учетом ограничений, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами).

### 3. Требования к способам и формам финансирования расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций

3.1. Финансирование расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется за счет средств бюджетов различных уровней и внебюджетных источников. Стоимость питания обучающихся складывается из основных видов затрат, представленных в приложении к Стандарту.

Нормативы основных видов затрат и общая потребность в финансировании расходов по обеспечению питанием обучающихся общеобразовательных организаций определяются в сроки, обеспечивающие своевременность размещения заказов на закупку продовольственного сырья и пищевой продукции и на предоставление услуги по организации питания.

3.2. В случае, если услуга по организации питания обучающихся общеобразовательной организации предоставляется за счет средств их родителей (законных представителей) или с участием таких средств, то услуга предоставляется на основе договоров, заключенных с родителями (законными представителями) обучающихся и образовательной организацией, оператором питания (при наличии).

3.3. Учет расходов на организацию питания обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в порядке, определяемом:

законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, – применительно к учету расходов, осуществляемых бюджетами разных уровней и общеобразовательными организациями;

законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете, – применительно к учету расходов, производимых юридическими лицами и

индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продовольственного сырья и пищевой продукции и (или) оказание услуги по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

3.4. В целях исключения рисков при использовании наличных денег, возможности контроля затрат ребенка и его рациона, увеличения скорости обслуживания и соблюдения санитарно-гигиенических норм при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций необходим переход на безналичный расчет, в том числе при расчете за дополнительное питание (буфет).

Оплата за питание обучающимися в столовых и буфетах общеобразовательных организаций по безналичному расчету может осуществляться:

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

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

#### 4. Порядок проведения процедур определения поставщика продовольственного сырья и пищевой продукции и услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

4.1. Приоритетным способом осуществления закупки продовольственного сырья и пищевой продукции и определения исполнителя на оказание услуги по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях является конкурс с ограниченным участием в электронном виде.

Данная процедура предусматривает возможность определить необходимую квалификацию поставщика продовольственного сырья и пищевой продукции и услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций путем установления к этому поставщику дополнительных требований в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 4 февраля 2015 года № 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».

## 5. Требования к технологическому процессу приготовления блюд и оснащенности технологическим оборудованием пищеблоков при обеспечении питанием обучающихся общеобразовательных организаций

5.1. Способы обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для общеобразовательных организаций – 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 общеобразовательных организаций – способы, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания для непосредственной реализации потребителям.

5.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем общеобразовательной организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным указанным руководителем или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Производство готовых блюд должно осуществляться в соответствии с их рецептурой и технологией приготовления, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

5.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается. Необходимо отдавать предпочтение централизации и



оптимизации технологических процессов в целях снижения удельного веса ручного труда и себестоимости производимой пищевой продукции.

5.4. Выдача готовой пищевой продукции в общеобразовательных организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации питания (собственными силами общеобразовательной организации или сторонней организацией по договору).

В целях минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Температура горячих блюд, супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

В бракеражные комиссии при общеобразовательных организациях необходимо включать представителей родительских комитетов, родителей обучающихся.

5.5. Обязательный минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой общеобразовательной организации и базовых предприятий изложен в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

## 6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

6.1. Все сотрудники столовой (буфета) общеобразовательной организации обеспечиваются форменной одеждой (специальной санитарной одеждой с логотипом организации, оказывающей услугу по питанию), что позволяет обеспечить повышение их организованности и ответственности, престижности профессии, фирменный имидж.

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

У каждого сотрудника в наличии должна быть форменная одежда в количестве не менее двух комплектов.

6.2. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при

поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации, ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра вносят в гигиенический журнал.

6.3. Требования к минимальному количеству работников пищеблока в общеобразовательных организациях изложены в СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

## 7. Порядок организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования руководителей и работников организаций, оказывающих услугу по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

7.1. В целях обеспечения качественным питанием обучающихся общеобразовательных организаций независимо от формы такого обеспечения к нему должны привлекаться лица, имеющие соответствующее профессиональное образование (технологи, бухгалтеры-калькуляторы, шеф-повара, повара).

7.2. Руководитель общеобразовательной организации (в случае, если основное (организованное) меню, включающее питание обучающихся общеобразовательной организации, обеспечивается ее собственными силами), руководитель предприятия общественного питания (в случае, если основное (организованное) меню, включающее питание обучающихся общеобразовательной организации, обеспечивается путем передачи соответствующих функций сторонней организацией) направляют работников, обеспечивающих питание обучающихся общеобразовательной организации, на обучение в целях поддержания их профессиональной компетенции и повышения квалификации в областях организации социального питания, обеспечения качества и безопасности пищевой продукции не реже одного раза в три года.

7.3. Обучение, указанное в пункте 7.2. Стандарта, осуществляется в профессиональных образовательных организациях, в том числе в

образовательных организациях в соответствии со стандартами WorldSkills Russia, с обязательным внесением данных в федеральную информационную систему «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении».

## 8. Порядок осуществления контроля за качеством организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

8.1. В зависимости от формы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций ответственность возлагается:

при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций ее штатным подразделением – на руководителя общеобразовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий;

при передаче соответствующих функций сторонней организации – на исполнителя государственного (муниципального) контракта (на руководителя общеобразовательной организации при этом возлагается ответственность за организацию контроля за выполнением исполнителем государственного (муниципального) контракта договорных обязательств).

8.2. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания обучающихся руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и (или) административно-управленческого персонала.

При обеспечении питания обучающихся общеобразовательной организации сторонней организацией соответствующие функции выполняют организации общественного питания, обладающие опытом организации питания в учреждениях социальной сферы и обладающие необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологов, бухгалтеров-калькуляторов, шеф-поваров, поваров). Они производят и реализуют кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

8.3. Предприятия общественного питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

8.4. Контроль за качеством организации питания обучающихся общеобразовательных организаций осуществляют ее учредитель, руководитель, а также государственное казенное учреждение Республики

Башкортостан «Управление социального питания». Это же учреждение осуществляет оценку исполнения государственных и муниципальных контрактов, гражданско-правовых договоров бюджетных, казенных и автономных учреждений, заключенных в целях организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

8.5. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

**9. Порядок ведения заказчиком претензионной работы в рамках государственного (муниципального) контракта на поставку продовольственного сырья, пищевой продукции и оказания услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций**

9.1. Претензионная работа является самостоятельным этапом правовой работы заказчика в рамках государственного (муниципального) контракта на поставку продовольственного сырья, пищевой продукции и оказания услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, состоящим из упорядоченной последовательности действий, важнейшим из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

9.2. При организации поставок продовольственного сырья, пищевой продукции, рационов и при оказании услуги по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций ведение претензионной работы является обязательным условием контрактной документации.

9.3. При приемке продовольственного сырья и пищевой продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности.

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

9.4. Критерии контроля продовольственного сырья и пищевой продукции:

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке (в тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и др.)

соответствие графику поставки по времени;

наличие сопроводительной документации: бухгалтерской товаросопроводительной (накладной, счета-фактуры и других документов, предусмотренных контрактом); документов о происхождении продукта; документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции техническим регламентам Таможенного союза (в форме подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции; государственной регистрации специализированной пищевой продукции; ветеринарно-санитарной экспертизы);

соблюдение правил перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и другие условия транспортировки);

сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продовольственного сырья и пищевой продукции);

контроль соответствия видов и наименований поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции маркировке на упаковке и в товаросопроводительной документации;

контроль принадлежности продовольственного сырья и пищевой продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

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

9.5. Изготовитель (продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) в случае получения информации о несоответствии продовольственного сырья и пищевой продукции требованиям технических регламентов обязан принять меры согласно статьям 36-38 Федерального закона «О техническом регулировании».

При обнаружении несоответствия качества и (или) комплектности поступившего продовольственного сырья и пищевой продукции требованиям стандартов, технических условий и другим условиям контракта представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку и обязан составить претензионный акт приемки продовольственного сырья и пищевой продукции с требованием к поставщику заменить и (или) допоставить доброкачественную продукцию, указав 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.

9.6. 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 обучающихся общеобразовательной организации в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

9.7. В случае поставки некомплектных продовольственного сырья и пищевой продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранения этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией.

9.8. При поставке продовольственного сырья и пищевой продукции ненадлежащего качества груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

9.9. В случае невыполнения требований претензионного акта приемки продовольственного сырья и пищевой продукции в указанный срок заказчик возвращает взятые на ответственное хранение некомплектные продовольственное сырье и пищевую продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом.

9.10. Факт поставки продовольственного сырья и пищевой продукции (оказания услуги), не соответствующих требованиям государственного (муниципального) контракта, подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности полученных продовольственного сырья и пищевой продукции, к которому прикладывается акт приемки продовольственного сырья и пищевой продукции.

Акт о фактическом качестве и комплектности продовольственного сырья и пищевой продукции, полученный по государственному (муниципальному) контракту, должен содержать следующие обязательные реквизиты: наименование пищеблока организации-заказчика, дату поставки, дату питания, дату заказа, заказанные номенклатуру и количество, должность и фамилию подписывающего акт представителя заказчика, суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанные 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.

9.11. Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе ее обработки, использования и хранения. При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их в лабораторию для проведения исследования, по результатам которого получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование, касающееся независимости этих лабораторий, могут быть включены в контракт либо утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт или соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

9.12. В случае подтверждения недоброкачества продовольственного сырья и пищевой продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет поставщик продовольственного сырья, пищевой продукции и услуги по организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

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

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

9.15. При ведении общеобразовательными организациями претензионной работы необходимо использовать в том числе заключения о результатах проведения оценки уровня организации питания в общеобразовательных организациях, акты систематического наблюдения за соблюдением требований технических регламентов и нормативных документов в сфере организации питания государственного казенного учреждения Республики Башкортостан «Управление социального питания».



## 10. Меры государственной поддержки предприятий общественного питания, оказывающих услугу по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций

10.1. В целях оказания государственной поддержки предприятиям общественного питания, оказывающим услугу по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, администрациям муниципальных районов и городских округов Республики Башкортостан, общеобразовательным организациям рекомендовано использовать следующие соответствующие меры:

заключение муниципальных контрактов (договоров) на оказание указанной услуги сроком не менее чем на 3 года с передачей имущества в безвозмездное пользование поставщику этой услуги в соответствии с федеральными законами «Об образовании» и «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

при определении начальной максимальной цены контракта на оказание указанной услуги учитывать затраты в соответствии с приложением к Стандарту.

10.2. Предприятиям общественного питания, оказывающим услугу по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, рекомендовано использовать меры государственной поддержки, реализуемые в рамках программ Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан путем создания сельскохозяйственных потребительских кооперативов с участием переработчиков, производителей и логистических центров, а также меры поддержки малых и средних предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности согласно распоряжению Главы Республики Башкортостан от 2 февраля 2021 года № РГ-14 «О дополнительных мерах по повышению устойчивости экономики Республики Башкортостан в 2021 году с учетом внешних факторов, в том числе связанных с распространением новой коронавирусной инфекции».

Приложение  
к Стандарту  
организации питания в  
общеобразовательных  
организациях  
Республики Башкортостан

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ  
расходов на организацию питания обучающихся  
в образовательных учреждениях

№ п/п	Наименование статьи расходов
1	Сырьевая себестоимость продуктов
2	Затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
2.1	оплата труда
2.2	отчисления на социальные нужды
2.3	амортизационные отчисления
2.4	приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.)
2.5	приобретение столово-кухонной утвари
2.6	приобретение инвентаря
2.7	приобретение спецодежды и спецобуви
2.8	складские и транспортные расходы
2.9	соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, противопожарных норм, требований техники безопасности, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение
2.10	производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.
2.11	техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока
2.12	текущий ремонт помещений пищеблока
2.13	подготовка, повышение квалификации и (или) переподготовка персонала столовых, административно-управленческого персонала
2.14	хранение сырья и полуфабрикатов
2.15	приобретение тары