

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся

Методические рекомендации по организации управления горячим питанием учащихся
начальной школы на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока

Москва, 2021

Настоящие методические рекомендации состоят из восьми разделов

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования к организации управления горячим питанием учащихся на уровне образовательной организации и пищеблока	3
2. Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения	4
3. Управление организацией питания на уровне пищеблока	7
4. Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока	9
5. Управление реализацией горячего питания	10
6. Управление организацией обеспечения пищевой продукцией	13
7. Закупка сельскохозяйственного сырья или услуги по питанию обучающихся	24
8. Рекомендации по порядку действий руководителя образовательной организации при внештатной ситуации при организации горячего питания	29

1 Общие требования к организации управления горячим питанием учащихся на уровне образовательной организации и пищеблока

При организации управления процессами предоставления горячего питания обучающимся главными аспектами являются его здоровьесформирующий и здоровьесберегающий потенциалы. На это нацелены меры, которые призваны сформировать правильные, здоровые пищевые стереотипы подрастающего поколения. Главная задача образовательной организации, отмеченная в Статье 37, которая вступила в действие 1 мая 2020 г. - Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ п. 2.1. Формирование представлений о рациональном и сбалансированном питании путем осуществления мероприятий по снижению распространенности заболеваний, связанных с алиментарным фактором, через обогащение пищевых продуктов массового потребления витаминами, йодом и другими минеральными веществами; введения централизации детского питания в образовательных учреждениях.

Все акценты смещены в сторону обеспечения и гарантирования качественного питания, максимально удовлетворяющего требованиям физиологии обучающихся.

Функцией образовательной организации в управлении процессом школьного питания является устранение серьезных разногласий по поводу оценки качества питания со стороны детей, родителей, администрации представителей органов здравоохранения и проверяющих органов.

Критерием качества услуги питания являются его физическая и финансовая доступность, соответствие нормативной базе и высокое значение потребительской оценки.

С учетом специфики организации питания в школах за 2 перемены необходимо обеспечить 100%-й охват горячим питанием. При этом должно быть в наличии достаточное количество посадочных мест (из расчета по нормативу 350 мест на 1 000 учащихся в первую смену). Оценка физической доступности рационов на основе дополнительных классических критериев достаточности посадочных мест в процентах охвата питанием, также имеет право на существование

К целям управления при обеспечении обучающихся горячим и здоровым питанием, в соответствии с нормативными требованиями относят:

- оптимальная количественная и качественная структура питания,
- гарантированная безопасность,
- технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд,
- физиологически обоснованный режим питания,
- соблюдение разработанных рационов питания.

Также к нормативным требованиям относится и возможность осуществления выбора, обусловленная спецификой организации процесса потребления.

Задачи управления по предоставлению горячего питания обучающимся:

- создание условий для производства и реализации горячих завтраков и обедов (и других приемов пищи при необходимости);
- обеспечение компетентных в вопросах технологии приготовления и организации потребления профессионалов в школьных столовых;
- передача (при необходимости) услуг общественного питания на аутсорсинг, либо выделение отдельной схемы организации питания, начиная с закупок сырья и заканчивая маркетингом и менеджментом качества.
- реализация производственного контроля и состояния технико-технологической документации, регламентирующей производство блюд;
- контроль тендерных операций по закупке операций сырья, организациями или лицами, осуществляющих продовольственные поставки;
- установление приоритета продукции отечественного производства с созданием вертикальных технических регламентов, обеспечивающих безопасность и качество сырья - входного процесса школьного питания;
- применение индустриальных методов и технологий производства школьного питания;
- реализация права питающихся на выбор получения горячей пищи за счет организации дополнительного питания в образовательных учреждениях (в том числе предоставление услуг более высокого уровня в кафе или кафетериях);
- разработка стандартов на услугу школьного питания с указанием критериев оценки соответствия требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2 Управление организацией питания на уровне образовательного учреждения

Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 1 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

Таблица 1 – Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение об обучающихся из социально незащищенных семей	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Положение о бракеражной комиссии.	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
7	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
8	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
9	Положение о порядке доступа в организацию общественного питания общеобразовательной организации	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
10	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, производством зав.
11	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, производством комиссия зав.
12	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации,
13	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
14	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
15	Приказ об организации питания обучающихся образовательного учреждения на текущий период	ежегодно	руководитель образовательной организации,
16	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации,
17	Приказ об организации питьевого режима и обеспеченности экологически чистой питьевой водой (диспансеры, спенсеры, кипяченая вода).	ежегодно	руководитель образовательной организации,

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
18	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации,
19	Приказ по организации бесплатного горячего питания (списки детей на бесплатное питание, подтверждающие документы).	ежегодно	руководитель образовательной организации,
20	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,

3 Управление организацией питания на уровне пищеблока

Должны быть разработаны и соблюдаться следующие документы, представленные в таблице 2.

Таблица 2 – Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
3	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, производством зав.
4	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
5	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, производством зав.
6	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежегодно	ответственный за питание, производством зав.
7	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, производством зав.
8	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, производством зав.
9	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, производством зав.
10	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема	ежегодно	ответственный за питание, производством зав.

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
	инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)		
11	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание,

4 Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока

Таблица 3 – Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
7	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весо-измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
10	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
11	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

5 Управление реализацией горячего питания

В функциях управления предусматривается оценка полученного результата. Сотрудниками ФЦМПО предложено производить оценку эффективности процесса. Для этого разработаны соответствующие индикаторы (таблица 4).

Таблица 4 – Индикаторы эффективности организации питания и оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся образовательных учреждений региона

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
1	Наличие на сайте школы раздела «Организация питания»	Информационное обеспечение организации питания обучающихся и их родителей, всех заинтересованных сторон СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 п. 2.7
2	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню — по показателям СанПиН и по показателям ФЦМОП	Ссылка направлена в ФЦМОП, которая должна быть активна.
	Наличие на сайте школы примерного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.3)
3	Наличие данных согласования и утверждения примерного меню в установленном порядке;	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.8.1.3 (МР 2.4.0179-20 п. 2.7)
4	Наличие информации по калорийности блюд и по приемам пищи;	Соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5	наличие информации о содержании основных пищевых веществ, макро и микронутриентов (витаминов и минеральных веществ)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 8) МР 2.3.6.0233-21 п.11.2)

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
6	Наличие на сайте школы ежедневного меню для обучающихся начальных классов и обучающихся старше 12 лет	Утвержденное меню, наличие подписи (МР 2.4.0179-20 п. 2.7).
7	Соответствие фактической массы блюд установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9;
8	Соответствию фактического суммарного объема блюд по приемам пищи установленным нормам	Соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 9
9	Наличие комиссии по контролю качества питания с участием родителей	Положение и приказ о создании комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей
10	Уровень охвата горячим питанием обучающихся в процентах к общей численности 5-11 классов, охват горячим питанием обучающихся за родительскую плату, 5-11 классы, %	Положительная динамика охвата горячим питанием, охват горячим питанием
11	Наличие у обучающихся возможности выбора блюд с учетом индивидуальных предпочтений	Предоставлен выбор блюд только завтрака, выбор блюд только обеда. выбор блюд завтрака и обеда. выбор только первых блюд или выбор горячих блюд
12	Наличие специальных видов меню: антиаллергенного, профилактического и	Разработано антиаллергенное меню. лечебно-профилактическое

№ п/п	Критерии оценки результатов организации питания обучающихся	Содержание критерия
	диетического меню, меню для учащихся с ОВЗ	меню, диетическое меню, имеется меню для всех категорий отклонений здоровья школьников
13	Уровень оснащения технологическим оборудованием школьных пищеблоков и столовых с учетом источников финансирования, (% нового оборудования)	Оформлен «Технологический паспорт пищеблока», достигнуто улучшение оснащения пищеблока посадочными местами, мебелью и оборудованием для столовых
14	Ведение информации о здоровье обучающихся «Паспорт здоровья» школьника, %	Электронная медицинская карта, электронный «паспорт здоровья», количество показателей, характеризующих здоровье школьника. регулярность проведения наблюдений здоровья школьника, наличие положительной динамики при наблюдении здоровья, заболевания, выявленные в период обучения в школе .

6 Управление организацией обеспечения пищевой продукцией

В управлении организацией обеспечения пищевой продукцией при предоставлении горячего питания обучения важным является функция планирования. Она реализуется при разработке рационов питания. В таблицах приведено основное общее меню.

Для образовательных организаций (Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна)

Утверждено _____

Дата _____

Примерное типовое меню
и пищевая ценность блюд

День:1 Неделя:1

Категория: Школьники 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,01	45,3	0,004	0,03	0,07	0,023	0,05	88	50	0,4	0,02	3,5	0,13
338	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	10,0	42,7	0,04	0,02	10	0	0,20	16,00	11,00	0	0	9,00	2,20
182	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200	7,23	9,81	28,8	225,2	0,22	0,20	1,30	0,08	0	142,58	222,38	0	0,001	65,69	1,53
382	Какао с молоком	200	3,50	3,70	25,50	142,93	0,06	0,01	1,60	0,040	0,40	102,60	178,4	1,00	0	24,80	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			16,49	17,63	83,99	544,93	0,36	0,27	13,85	0,16	1,35	357,18	487,78	1,44	0,039	102,99	5,30
Обед																	
20,1	Салат из свеклы с сыром и маслом растительным	60	2,7	4,7	4,3	69,3	0,01	0,046	5,70	0,02	0,10	97,0	65,7	0,43	0,01	13,8	0,84
104	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/10	4,8	3,1	16,9	110,6	0,21	0,07	7,00	0,001	0,200	42,10	142,5	0,90	0,01	38,60	0,80
295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом	80/10	15,12	20,69	5,27	265,6	0,06	0,18	0,60	0,20	0,016	58,99	147,86	1,82	0,024	23,89	1,54
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,57	4,19	32,32	185,2	0,06	0,03	0	0,03	2,55	18,12	157,03	0,89	0,0013	104,45	3,55
344	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0	0,2	4,00	3,30	0,080	0	1,70	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			32,09	33,1	96,2	786,4	0,4	0,4	16,2	0,3	5,0	231,2	560,9	4,7	0,1	191,8	7,9

День:2 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0,005	0,02	3	0,004	0,03	6,37	27,70	0,064	0,001	6,21	0,17
281	Биточки паровые	80	8,0	8,0	4,92	121,2	0,18	0,21	0,43	0,04	0,060	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,70	3,96	38,88	196,2	0,03	0,02	0	0,04	0	14,9	79,4	0	0,0010	27,9	0,59
379	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	74,9					0	0,4		0			0,06
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			15,4	12,4	85,72	494,3	0,3	0,3	4,0	0,1	0,8	78,2	311,0	2,4	0,0	58,6	3,2
Обед																	
40	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,64	4,24	5,73	67,62	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200	5,09	8,05	6,6	145,6	0,19	0,13	0,36	0,02	0,059	34,48	134,09	1,52	0,03	20,32	1,57
235	Шницель рыбный натуральный	80	11,55	10,92	6,83	170,98	0,16	0,14	2,10	0,03	0,3	68,89	33,41	0,8	0,0	23,17	0,73
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,5	42,54	97,8	0,299	0,005	33,06	1,19
349	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			24,63	30,67	82,47	714,15	0,59	0,45	52,16	0,17	4,36	194,5	327,75	3,36	0,099	95,55	5,90

День:3 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Фрукт порционно / Яблоко 1шт	100	0,4	0,4	9,8	42,0	0,04	0,02	16,50	0,01	0,2	16,00	11,00	0,030	0,00	9,00	2,20
	Джем фруктовый	20	0,1	0	14,3	54,1	0,01	0,01	2,5	0,08	0,09	3,6	2,9	0,01	0,001	0,9	0,12
222	Пудинг творожно-пшеничный	150	14,92	14,38	31,51	307,3	0,3	0,4	0,9	0,21	1,36	216,0	414,6	1,2	0,020	93,9	2,53
386	Кисломолочный продукт	200	5,8	5,0	8,0	100	0,11	0,22	2,56	0	0	134,4	209	1,11	0,011	20,9	0,22
ПР	Батон нарезной порционный	30	2,00	0,40	10,30	50,2	0,10	0,01	0,1	0,01	0,7	10,50	47,40	0,010	0,010	14,10	1,20
Итого за Завтрак			23,22	20,18	73,91	553,6	0,52	0,67	22,59	0,31	2,35	380,4	684,74	2,36	0,044	138,77	6,28
Обед																	
36	Салат картофельный с сельдью	60	0,8	3,6	6,0	54,8	0,03	0,03	12,40	0,00	1,50	19,17	20,31	0,30	0,00	9,98	0,34
98	Суп крестьянский с крупой, со сметаной	200/10	4,65	6,82	5,08	121,87	0,05	0,05	16,3	0,59	0,20	38,57	45,64	0,58	0,009	19,78	1,03
289	Рагу из птицы	250	18	22	19	378,3	0,07	0,13	3,27	0,06	0	42,45	289,09	0	0	61,71	2,66
407	Сок натуральный	200	1	0,2	20,2	81,6	0,08	0,08	4	0	0	31,1	18,0	0	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			27,29	33,02	66,96	714,07	1,0	1,0	37,3	1,1	3,6	151,3	429,6	1,5	0,0	117,5	5,9

День:4 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
42	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	60	1,05	3,71	5,55	59,7	0,03	0,120	2,8	2,87	0,39	33,1	49,8	0,18	0,000	16,2	0,76
278	Тефтели под овощным соусом	80/20	7,86	7,98	9,32	140,9	0,16	0,13	0,3	0,009	0,01	12,65	138,55	1,99	0,030	20,29	1,73
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,4	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			17,91	15,5	80	521,4	0,3	0,2	11,4	0,3	3,4	60,3	243,3	3,0	0,0	41,7	4,2
Обед																	
20,08	Салат из свеклы с маслом растительным	60	0,86	3,05	5,13	50,13	0,01	0,02	5,7	0,01	0,10	26,61	25,64	0,43	0,010	12,9	0,84
87	Суп с рыбными консервами	200	6,88	6,69	11,3	114,8	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
268	Котлеты (говядина)	80	9,87	17,33	1,07	230,6	0,07	0,23	0,75	0,200	0,02	73,74	184,82	2,28	0,030	29,86	1,93
199	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	16,30	2,51	36,00	147,9	0,64	0,13	0,00	0,0	0,01	66,31	161,0	3,500	0,017	62,53	4,98
349	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,7	2,26	13,8	78,9	0,02	0,01	0	0,00	0,2	8,2	17,4	0	0	3,0	0,20
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			38,67	32,24	108,4	792,29	0,9	0,5	12,8	0,69	3,23	238	502,4	7,132	0,083	139,9	10,40

День:5 Неделя:1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
306	Зеленый горошек консервированный	20	0,60	1,0	1,4	11,6	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,0	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88,0	50,0	0,4	0	3,50	0,13
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240	0,12	0,27	0,32	0,04	1,94	131,38	248,50	1,35	0,03	21,55	1,51
693	Какао с молоком йодированным	200	3,5	3,70	25,50	143	0	0,01	1,60	0,0400	0,4	102,60	178,40	1,000	0	24,8	1,00
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			23,88	32,22	48,82	528,7	0,4	0,4	2,9	0,1	4,91	353,0	569	3,40	1,086	71,3	3,08
Обед																	
12	Салат из кукурузы (консервированной)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,02	0,02	22,95	0,02	0,6	15,0	10,20	0,13	0,001	6,60	0,75
113	Суп-лапша домашняя со свежей зеленью	200	6,9	6,95	18,76	160,5	0,18	0,17	4,2	0,82	0,3	34,7	75,88	0,1	0,00	14,5	0,99
268	Биточки (говядина)	80	9,87	17,33	1,07	230,6	0,168	0,104	0,3	0,0072	0,008	11,7	131,8	1,7	0,024	36,3	2,04
518/301	Сложный гарнир: Картофель отварной в молоке с маслом сливочным / капуста, тушеная с томатом	100	2,3	5,2	13,3	105,9	0,07	0,07	5,9	0,01	1	25,9	39,9	0,2	0,003	11,3	0,40
		50	1,13	2,60	6,67	52,93	0,03	0,03	2,9333	0,01	0,5	12,97	19,93	0,10	0,0017	5,67	0,20
409	Напиток фруктовый	200	0,1	0,1	15,4	58,9	0,01	0,02	2,6	0,018	0,04	43,0	6,8	0,1	0,001	4,30	1,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,200	7,00	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,70	4,00	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			24,87	36,29	76,7	745,91	0,6	0,3	41,7	0,1	4,0	159,1	327,9	2,8	0,1	95,4	6,3

День:1 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,0	44,4	0,00	0,02	0,07	0,02	0,05	2,40	6,00	0,0	0,02	3,50	0,02
278/331	Тефтели с соусом, сметанным с томатом	80	6,98	6,88	8,28	124,4	0,07	0,12	0,63	0,02	0,02	28,43	111,30	1,450	0,08	15,17	1,42
302	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	6,6	4,2	32,3	185,2	0,1	0,0	0,0	0,030	2,55	18,1	157,0	1	0,0	104,5	3,55
379	Кофейный напиток на молоке	200	2,80	3,20	24,66	132,48	0,04	0,15	1,30	0,030	0,06	120,40	90,0	1,10	0,010	14,00	0,12
ПР	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	88,8	0,0	0,01	0,88	0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			19,78	14,98	93,94	575,28	0,21	0,34	2,88	0,10	3,38	262,95	434,33	3,85	0,114	137,12	5,66
Обед																	
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,99	2,47	4,37	43,74	0,01	0,04	13,6	0,1	0,5	21,8	15,6	0,30	0,002	10,1	0,70
113	Борщ "Сибирский" с фасолью	200	1,77	2,65	12,74	78,71	0,05	0,05	19,00	0,74	0,1	43,11	48,75	1,3	0,003	22,44	0,80
298	Зразы из кур, с омлетом и овощами	90	12	17	7	229	0,192	0,032	0,8	0	1,28	213,8	508,8	0	0,02	57,0	0,96
309	Макаронные отварные с маслом.	150	5,70	3,43	36,45	190,31	0,09	0,03	0	0,033	1,25	13,3	46,21	0,01	0,002	8,47	0,86
389	Сок натуральный	200	1,00	0,20	20,20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,00	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			24,3	26,15	97,44	701,26	0,5	0,3	37,8	0,9	5,0	334,1	682,0	2,2	0,0	115,4	5,0

День:2 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
209	Яйца вареные	40	5	5	0	63	0,03	0,18		0,1	0,24	22	76,8	4,8	1		
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2			10,5			8,4				12	0,54
310	Суфле куриное с соусом молочным густым	80	13,17	13,87	2,45	186,67	0,18	0,21	0,43	0,040	0,01	48,45	177,91	2,28	0,040	24,45	1,93
345	Каша "Дружба"(гарнирная) с маслом сливочным	150	3,5	5,0	25,2	152,8	0,1	0,1	3,4	0,037	0	127,4	183,5	0	0	55,1	0,30
430	Чай витаминизированный с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,88	0,0	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			25,57	24,36	64,62	562,47	0,38	0,43	15,66	0,13	1,03	202,72	427,47	2,34	0,04	89,01	4,14
Обед																	
67	Винегрет овощной	60	0,84	6,02	4,37	75,06	0,05	0,10	10,70	0,05	0,30	69,36	47,50	0,26	0,00	21,30	0,80
88	Щи из свежей капусты с фрикадельками	200/10	1,97	5,18	8,97	88,14	0,02	0,02	9,20	0,04	0,08	36,74	24,20	1,16	0,00	12,40	0,40
606	Рыба, запеченная под соусом польским	80	17,77	9,32	2,39	163,9	0,18	0,15	0,8	0,03	0,1	33,3	10,1	0,2	0,009	18,42	0,63
312	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	3,29	7,06	22,21	159,99	0,16	0,13	26,11	0,10	1,50	42,54	97,75	0,3	0,005	33,06	1,19
ПР	Кондитерское изделие /Мармелад	18	1,4	1,81	11,0	63,1	0	0	0	0	0	1,0	0,2	0	0	0,4	0,08
349	Компот из смеси сухофруктов С- витаминизированный	200	0,22		24,42	92,46			0,2			22,6	7,7	0	0	3,0	0,66
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			28,33	29,79	90,04	720,15	0,47	0,43	47,5	0,22	3,88	216,6	232,0	2,5	0,042	98,0	4,76

День: 3 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
338	Фрукты свежие (апельсин 1 шт.)	100	0,90	0,20	8,10	35,8	0,040	0,030	60	0,01	0,2	34,0	23,0	0,20	0,002	15,00	0,30
11	Молоко, сгущенное порционно	30	1,5	0,06	11,4	49	0,01	0,08	0,2	0,01	0,04	61,4	43,8	0,2	0,001	6,8	0,04
315	Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	170	15,23	17,5	36,7	355,9	0,09	0,3	0,48	0,22	1,8	143,7	290,6	2,2	0,008	48,51	1,31
389	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20	82	0,08	0,08	4,0	0	0	31,1	18,0	0,0	0,0	8,0	0,72
ПР	Батон нарезной порционный	30	2	0,4	10,3	50,2	0,1	0,01	0,1	0,01	0,7	10,5	47,4	0,010	0,010	14,1	1,20
Итого за Завтрак			20,63	18,36	86,5	572,9	0,32	0,53	64,78	0,25	2,74	280,67	422,77	2,61	0,02	92,41	3,57
Обед																	
25	Салат «Степной» из разных овощей	60	0,9	3,06	5,3	43	0,02	0,02	22,95	0,02	2,20	15,00	10,20	0,13	0,00	6,60	0,75
140	Суп картофельный с клецками на м/к бульоне	200	9,90	8,90	25,20	214,2	0,20	0,05	6,60	0,02	0	39,45	74,65	0,000	0,000	21,82	0,30
288	Птица, порционная запеченная	80	16,9	9,66	0,15	155,1	0,08	0,17	0,02	0	0	17,3	1,42	0	0	15,18	1,65
316	Овощи, припущенные с маслом сливочным	150	4,82	5,43	27,3	191,7	0,64	0,13	0	0,025	0,010	66,31	161,03	3,5	0,017	62,53	4,98
377	Чай с лимоном	200/4	0,26	0,06	9,0	41,6		0,01	2,9	0	0,06	8,05	9,78	0,017	0	5,24	0,87
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0,000	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			35,62	27,51	83,63	723,1	1,0	0,5	30,5	0,9	4,5	152,4	302,9	4,4	0,0	113,5	10,2

День:4 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
70	Овощи натуральные соленые	60	0,66	0,12	2,28	13,2	0	0	10,5	0	0	8,4	0	0	0	12	0,54
269	Пудинг рыбный запеченный с соусом молочным густым	80	9,51	4,32	6,31	102	0,19	0,22	2,6	0,060	0,04	57,3	186,90	2,290	0,080	29,15	2,11
309	Макаронный изделия с маслом сливочным	150	5,70	3,43	36,45	190,9	0,09	0,03	0	0,030	1,25	13,28	46,21	0,78	0,002	8,47	0,86
303	Кофейный напиток с сахаром	200			19,96	75					0,00	0,40		0,0			0,06
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	89	0,04	0,01	0,88	0,00	0,7	8,0	26,0	0,008	0,003	0,0	0,44
Итого за Завтрак			18,91	8,19	84,68	470,1	0,3	0,3	6,5	0,1	2,0	85,9	271,7	3,1	0,1	41,8	3,7
Обед																	
39	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,81	3,82	14,23	98,52	0,01	0,04	13,60	0,10	0,5	21,8	15,6	0,30	0,00	10,1	0,70
96	Рассольник ленинградский со сметаной на м/к бульоне	200/10	1,7	6,0	12,8	146,4	0,1	0,0	5,8	0,45	1	30,0	61,2	0	0	19,2	0,79
259	Жаркое по- домашнему	230	16,4	17,26	29,34	331,0	0,25	0,23	36,00	0,070	0,42	48,53	250,9	4,2	0,002	64,25	3,82
344	Компот из быстрозамороженных ягод (компотная смесь)	200	0,06	0,02	20,73	78,2			2,5	0,00	0,2	4,0	3,3	0,1	0,001	1,7	0,15
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			22,81	27,5	93,78	731,62	0,5	0,5	60,9	0,3	5,0	107,6	385,9	5,4	0,0	104,2	6,5

День:5 Неделя:2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	ZN	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
47	Салат из квашеной капусты	60	1,02	3,0	5,07	51,42	0,16	0,04	0	0,002	1,82	23,0	65,8	0,64	1,02	21,40	0,004
15	Сыр (порциями)	10	2,32	3,4	0,01	45,30	0,004	0,03	0,07	0,02	0,05	88	50	0,4	0	3,50	0,13
210	Омлет натуральный с маслом сливочным	140	14,42	23,8	2,24	240,0	0,12	0,27	0,32	0,04	1,944	131,38	248,5	1,35	0,03	21,55	1,51
430	Чай с сахаром	200	0,2	0,05	15,01	58	0	0,01	9,00	0,0001	0,045	5,25	8,24	0,008	0	4,4	0,87
ПР	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	88,8	0,04	0,01	0,9	0	0,7	8,00	26,00	0,008	0,003	0,00	0,44
Итого за Завтрак			21	30,57	42,01	483,3	0,32	0,36	10,27	0,07	4,6	255,6	398,5	2,4	0,06	50,9	2,95
Обед																	
67	Винегрет овощной	60	1,2	3,5	6,7	60,9	0,04	0,03	7,0	0,90	0,2	26,6	25,6	0,0	0,040	12,9	0,70
106	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30	12,6	13,3	27,9	270,9	0,19	0,13	0,36	0,024	0,059	34,48	134,1	1,52	0,03	20,32	1,57
310/353	Суфле куриное с соусом молочным густым (для фарширования).	80	10,77	8,69	4,27	137,3	0,072	0,06	0,19	0,0008	0,0592	11,2	75,2	0,94	0,032	13,0	1,12
144	Овощи тушеные с рисом	150	3,70	3,96	38,88	196,24	0,03	0,02	15,85	0,04	0	14,94	79,38	0,00	0,001	27,89	0,59
407	Сок фруктовый	200	1,0	0,20	20,20	82	0	0,08	4,00	0	0	31,10	18,00	0,000	0	8,0	0,72
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,32	0,24	6,84	33,1	0,04	0,02	0	0	1,2	7,0	31,6	0,60	0,02	9,4	0,78
ПР	Хлеб пшеничный	30	1,52	0,16	9,84	44,4	0,02	0,01	0,44	0	0,7	4,0	13,0	0,008	0,003	0,0	0,22
Итого за Обед			32,11	30,05	114,63	824,84	0,462	0,39	33,10	1	1,6182	222,4	429,5	3,496	0,133	105,3	6,32

7 Закупка сельскохозяйственного сырья или услуги по питанию обучающихся

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени. После формирования набора продуктов осуществляется их закупка у поставщиков продовольственного сырья.

Если образовательная организация привлекает операторов школьного питания, то закупается в целом услуга по питанию школьников.

Контракты на закупку заключаются в соответствии с Федеральным законом № 44 "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" или Федеральным законом №223 "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц".

Разработка контрактов на закупку услуги предусматривает включение соответствующих показателей для отражения кадрового состава операторов питания и др.

В рекомендуемом перечне присутствуют показатели «Квалификация участников закупки» и «Качество услуг» с оптимизированным составом показателей. Рекомендации по применению и пояснения к ним представлены ниже:

Дополнительное требование – «Наличие опыта исполнения (с учетом правопреемства контракта (договора) на оказание услуг общественного питания и (или) поставки пищевых продуктов, заключенного в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" или Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц", за последние три года до даты подачи заявки на участие в соответствующем конкурсе. При этом стоимость ранее исполненного контракта (договора) составляет не менее 20 процентов начальной (максимальной) цены контракта, договора (цены лота), на право заключить который проводится конкурс».

Требование установлено в соответствии с пунктом 6 приложения №2 к постановлению Правительства РФ от 04.02.2015 № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а

также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям»

Требование позволяет в необходимых пределах ограничить число участников, не допуская неквалифицированных участников, и способствует снижению рисков по срыву исполнения таких важных контрактов, как организация питания детей в школах. Поэтому такое требование адекватно и необходимо.

Нестоимостные критерии: наличие нестоимостных критериев крайне желательно. Простой аукцион стимулирует только борьбу за экономию, но не влияет на качество положительно. Скорее влияет отрицательно, т.к. вместе с ценой снизится качество товара, ведь исполнитель поставит продукты дешевле, но не лучшего качества. А качество должно быть на первом месте.

В договора должны быть введены показатели «Квалификация участников закупки» и «Качество услуг». Содержание этих критериев должно быть раскрыто для объективного трактования. Рекомендуемый перечень дополнительных требований к участникам закупки, а также применяемых в качестве показателей нестоимостных критериев оценки участников закупки приведен ниже.

Рекомендуемый перечень нестоимостных критериев оценки. Суммарное значение критериев принимается равным 250.

- Качественные, функциональные и экологические характеристики объекта закупки

Значимость: 20%

Содержание: Подтверждение качества услуг, функциональных и потребительских свойств.

Показатели:

Наименование показателя: Качество услуг

Величина значимости: 50.0

Содержание: Оценивается возможность участника закупки по обеспечению качества и безопасности оказываемых услуг, а именно: наличие у участника закупки документов, регулирующих отношения по отдельным мероприятиям контракта и технического задания.

Наименование показателя: Функциональные, потребительские свойства

Величина значимости: 50.0

Содержание: Оценивается наличие, степень готовности к применению, соответствие потребительским предпочтениям не менее двух вариантов Примерных меню по каждой

категории обучающихся, предлагаемых участником конкурса к использованию в ходе оказания услуг. Оценивается соответствие не менее двух вариантов Примерного меню по каждой категории обучающихся требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, и требованиям Технического задания (соответствие ассортимента используемых в Примерном меню пищевых продуктов требованиям технического задания и степень готовности предлагаемых Примерных меню к применению, в соответствии с требованиями Технического задания.

- Квалификация участников закупки, в том числе наличие у них финансовых ресурсов, оборудования и других материальных ресурсов, принадлежащих им на праве собственности или на ином законном основании, опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации, специалистов и иных работников определенного уровня квалификации

Значимость: 20%

Содержание: Подтверждение квалификации трудовых ресурсов (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для оказания услуг, обеспеченности участника закупки трудовыми ресурсами, а также деловой репутации участника закупки.

Показатели:

Наименование показателя: Деловая репутация участника закупки

Величина значимости: 10.0

Содержание: оценивается количество благодарственных писем, благодарностей, похвальных грамот, грамот, выданных органами государственной власти и (или) органами местного самоуправления, а также количество положительных публикаций в федеральных и региональных СМИ и соответствующих предмету конкурса, за надлежаще исполненный контракт (договор) по организации питания в бюджетных учреждениях за три года, предшествующих году закупки.

Наименование показателя: Обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами

Величина значимости: 40.0

Содержание: Оценивается количество поваров (в должностях помощника повара, повара, шеф-повара, заведующего производством) со стажем работы в сфере общественного питания не менее 3 лет (общее количество), находящихся в штате участника закупки и (или) привлеченных участником закупки по гражданско-правовым договорам. Обеспеченность участника закупки трудовыми ресурсами подтверждается: - штатные

специалисты: выписка из штатного расписания, копии трудовых книжек; - привлеченные специалисты: копия договора(ов) на выполнение работ (оказание услуг) по приготовлению пищи и информация о номере личной медицинской книжки. Стаж работы лиц, привлеченных по гражданско-правовым договорам подтверждается копиями трудовых книжек и (или) копией гражданско-правового договора(ов) с физическим лицом на выполнение работ (оказание услуг) по приготовлению пищи и актом(ами) выполненными работ (оказанными услугами). Непредоставление в составе заявки на участие в конкурсе таких документов не является основанием для отказа в допуске к участию в открытом конкурсе, однако при оценке заявок по настоящему показателю комиссией будут учитываться только те сведения, заявленные участниками закупки, которые подтверждены документально в составе заявки на участие в конкурсе. При этом представленные документы должны быть в виде неповторяющихся, полно читаемых копий, на которых видны необходимые сведения, подписи и печати.

Наименование показателя: Квалификация трудовых ресурсов (руководителей и ключевых специалистов), предлагаемых для оказания услуг

Величина значимости: 50.0

Содержание: Оценивается предложение участника о наличии у участника квалифицированных специалистов (штатные, привлеченные), которые будут задействованы при исполнении контракта, заключенного по результатам настоящего конкурса, и имеющих следующий уровень квалификации:

Руководители:

Заведующий производством; заведующий столовой; шеф-повар; мастер-шеф:

Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания

Ключевые специалисты:

Главный бухгалтер; бухгалтер Высшее профессиональное (экономическое) образование, Инженер-технолог питания; технолог; менеджер производства:

Высшее профессиональное образование по профилю общественного питания

Медицинский сотрудник:

Высшее профессиональное медицинское образование (специальность – Медико-профилактическое дело (санитарно-гигиеническое дело)

Квалификация трудовых ресурсов, предлагаемых для оказания услуг, подтверждается:

- штатные специалисты: выписка из штатного расписания, копии трудовых книжек, копии соответствующих дипломов, подтверждающих прохождение обучения/квалификацию представленных специалистов;

- привлеченные специалисты: копии гражданско-правовых договоров, копии соответствующих дипломов, подтверждающих прохождение обучения/квалификацию представленных специалистов. Непредоставление в составе заявки на участие в конкурсе таких документов не является основанием для отказа в допуске к участию в открытом конкурсе, однако при оценке заявок по настоящему показателю комиссией будут учитываться только те сведения, заявленные участниками закупки, которые подтверждены документально в составе заявки на участие в конкурсе. При этом представленные документы должны быть в виде неповторяющихся, полно читаемых копий, на которых видны необходимые сведения, подписи и печати. Учитывается фактическое количество специалистов, независящее от количества у каждого специалиста соответствующего образования в одной или нескольких из вышеперечисленных областей.

В состав критерия «Квалификация участников закупки» отдельно не включается и не оценивается опыт выполнения аналогичных контрактов, поскольку опыт выполнения уже проверяется в составе дополнительных требований, а также может быть отражен в составе документов, предоставляемых в рамках показателя «Деловая репутация».

Принимая во внимание стремительную модернизацию системы организации питания обучающихся, особенно в крупных городах, использование высокотехнологичных разработок в процессах обработки, упаковки и хранения продукции, форма взаимоотношений государственной и частной стороны – компаний организаторов питания также следует тенденциям времени.

Оказание комплексной услуги питания обучающихся постоянно совершенствуется и требует от организаторов питания значительных материальных затрат, в первую очередь на высокотехнологичное производство и оборудование, модернизацию школьных пищеблоков. Однако существующая практика заключения краткосрочных контрактов (гражданско-правовых договоров) на один учебный год не дает возможности осуществить полноценные инвестиции в пищеблоки образовательных организаций, а также спланировать масштабную модернизацию материально-технической базы школьного питания. В связи с чем, одним из ключевых предложений совершенствованию системы закупочных процедур организации питания обучающихся является использование новых форм государственно-частного партнерства, таких как:

- договоры государственно-частного партнерства;
- концессионные соглашения;
- офсетные договоры.

Данные формы предусматривают возможности долгосрочного планирования и осуществления инвестиций в модернизацию пищеблоков, строительство новых. Для государственной стороны данные формы сотрудничества дают гарантированное оказание качественной и безопасной услуги на срок действия заключенных договоров.

Таким образом, целесообразно разрабатывать рекомендации по указанным закупочным процедурам для каждого региона отдельно, учитывая его специфику.

8 Рекомендации по порядку действий руководителя образовательной организации при внештатной ситуации при организации горячего питания

При жалобах одного или нескольких обучающихся на тошноту, рвоту, диарею:

А. Действия учителя, классного руководителя.

Необходимо:

1. Вызывать скорую помощь, назвав количество пострадавших.
2. Поставить в известность руководителя образовательной организации о жалобах обучающихся на диарею, тошноту, рвоту.
3. В случае госпитализации сообщить родителям детей о госпитализации.

Б. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся.

В случае получения информации о фактах возникновения симптомов, характерных для кишечных инфекций (тошнота, рвота, диарея) более одного случая.

Необходимо:

1. проинформировать:
 - руководителей региональных/муниципальных органов управления образованием;
 - руководителя территориального органа Роспотребнадзора.
 2. Сообщить на горячую линию Министерства просвещения РФ, линии муниципальных, областных органов управления образованием о выявлении отравления обучающихся.
- Телефон e-mail.
3. Составить план информирования населения и родителей в СМИ и соцсетях.

4. Составить график родительских собраний или индивидуальных встреч с родителями пострадавших детей.

В. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая выведена на аутсорсинг предприятию-оператору школьного питания.

Необходимо:

1. Вызвать руководителя предприятия – оператора школьного питания.
2. Запросить информацию по алгоритму мероприятий в случае подозрения на возникновение острых кишечных инфекций (см. перечень мероприятий в п. «Г»)
3. Составить совместный план мероприятий по ликвидации последствий отравления обучающихся.

Г. Действия руководителя образовательной организации, если в Вашей образовательной организации выявлено и подтверждено отравление одного или нескольких обучающихся, а столовая является подразделением образовательной организации.

Необходимо:

1. Подготовить документы для предоставления сотрудникам Роспотребнадзора:

- личные медицинские книжки сотрудников пищеблока;
- утвержденное меню, копии рационов питания за пятнадцать дней до возникновения первого случая заболевания;
- копии товарно-транспортных накладных;
- журналы бракеража пищевых продуктов, «Гигиенический журнал»; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;
- программу производственного контроля.

2. Проверить:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- наличие суточных проб готовой продукции в соответствии с установленными сроками для хранения;
- сроки годности и наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность (данные о сертификатах соответствия, декларации о соответствии) всего имеющегося продовольствия (сырья и ингредиентов);
- хранение скоропортящейся продукции и температурный режим хранения, соблюдение товарного соседства;
- наличие личных медицинских книжек, с отметкой о медицинском осмотре, наличии вакцинации (против ВГА, дизентерии Зонне, кори, дифтерии), аттестации;
- наличие всех требующихся технологических, должностных журналов, регулярность и правильность их заполнения;

- маркировку кухонного инвентаря, столов, посуды и оборудования;
- наличие, состояние и маркировку уборочного инвентаря, а также условия его хранения в специально отведенном месте;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения, приготовления рабочих растворов (наименование, концентрация, дата приготовления раствора);
- наличие инструкций;
- наличие условий для обработки сырых овощей и зелени, условий для обработки яиц.

3. Проверить обеспечение:

- наличия условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие горячей воды в раковинах для мытья рук, мыла, одноразовых бумажных/электро полотенец);
- дезинфекции столовой посуды карантинных классов (групп) в промаркированной емкости путем замачивания в дезинфицирующем растворе (согласно инструкции) под контролем медицинского работника

4. Обеспечить:

- прохождение необходимых медицинских обследований и лабораторных исследований по предписанию специалистов Роспотребнадзора;
- направление по предписанию специалистов Роспотребнадзора к врачу работников пищеблока в случае подозрения на заболевание ОКИ.

5. Выполнить предписания ТО Управления Роспотребнадзора в установленные сроки.