ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол № 3
от «31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий
ГБДОУ детский сад № 50
Василеостровского района

_____М.А. Мисник

с учетом мнения Совета родителей
(законных представителей)
Протокол № 5
« 31 » августа 2026 г.

Приказ № 39/4-ОД от «01» сентября 2026 г.

П О Л О Ж Е Н И Е

об организации питания воспитанников

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 50 Василеостровского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09**.26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее «Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 50 Василеостровского района Санкт-Петербурга» разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ:

-Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),

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

-Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями);

- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга» (с изменениями);

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 24.03.2022 № 239 «О возможности изменения существенных условий контрактов по соглашению сторон в сфере социального питания» (с изменениями);

- Методическими рекомендациями по порядку изменения существенных условий контракта, оплачиваемого за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, предметом которого является поставка пищевых продуктов, оказание услуг общественного питания, на основании положений части 65.1 статьи 112 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», утвержденными распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 25.03.2022 № 44-р (с изменениями);

- Распоряжением Управления социального питания Санкт-Петербурга от 28.12.2024 № 01-04-14/24-1-0 «Об утверждении Стандарта по обеспечению питанием воспитанников

1.2 Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 50 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Организация) и порядок организации питания детей в условиях Организации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

1.2. Основными задачами организации питания детей в Организации является: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков здорового пищевого поведения.

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

1.4 Положение вступает в силу с 01.09.2026 и действует до принятия нового.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В ОРГАНИЗАЦИИ

2.1. Воспитанники Организации получают питание в зависимости от времени пребывания в Организации (четырехразовое питание). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Организации осуществляется с привлечением юридического лица , оказывающего услуги по организации питания на основании контракта.

2.3. Питание в Организации осуществляется посредством реализации основного (организационного) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальных меню для детей (при наличие) нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2.4. Питание в Организации организуется в соответствии с цикличными десятидневными меню для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, согласно контингенту детей в учреждении, разработанными организатором питания в ОО – Исполнителем в соответствии с действующими требованиями Санитарного законодательств за счет улучшения характеристик рационов питания в части расширения ассортимента блюд и кулинарных изделий, увеличения пищевой и энергетической ценности меню, выполнения норм основного продуктового набора:

- цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
- цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) дошкольное образовательное учреждение, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания.
- цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, при реализации основного меню для детей с атопическим дерматитом (при наличии данной категории детей).
- цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12-часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, при реализации основного меню для детей с

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

атопическим дерматитом (при наличии данной категории детей).

2.3 Оказание услуги Исполнителем производится в соответствии с количеством дето-дней, указанных в Расчете стоимости оказания услуг, цикличными десятидневными меню рационов горячего питания для организации питания детей, посещающих дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, разработанными организатором питания в ОО – Исполнителем» в соответствии с действующими требованиями Санитарного законодательств за счет улучшения характеристик рационов питания в части расширения ассортимента блюд и кулинарных изделий, увеличения пищевой и энергетической ценности меню, выполнения норм основного продуктового набора, которые являются неотъемлемой частью Контракта на оказание услуг по организации горячего питания с Исполнителем, получившим право на выполнение соответствующего заказа в порядке, установленном законодательством (далее – Контракт).

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

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

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

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

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

2.9 Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Организации и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке (ответственные: Исполнитель, Организация).

2.10 Отпуск питания организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым Организацией.

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

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

2.13 Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

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

2.14 Устройство, оборудование и содержание пищеблока Организации должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания (ответственные: Исполнитель, Организация).

2.15 Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии (ответственные: Исполнитель, Организация).

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

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

2.18 Работники, связанные с организацией питания должны иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе (ответственные: Исполнитель, Организация).

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

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

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

2.22 В Организации должен быть организован питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26 (ответственные: Исполнитель, Организация).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

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

III. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ИСПОЛНИТЕЛЕМ ПО КОНТРАКТУ ОКАЗАНИЯ УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

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

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

3.1. Сроки и порядок приемки услуг

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

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

3.1.3. Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, сторонами составляется двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг за месяц. Акт сдачи-приемки оказанных услуг за декабрь подписывается сторонами не позднее 31 декабря.

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

3.1.5. При наличии у Организации замечаний к оказанным услугам и не устранении их в течение 5-и календарных дней ГБДОУ вправе отказаться от подписания акта сдачи-приемки оказанных услуг.

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

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

3.2. Права и обязанности.

3.2.1. Организация обязана:

- По окончании оказания Исполнителем Услуг осуществить приемку их результата по акту сдачи-приемки оказанных услуг в порядке, предусмотренном Контрактом.
- Оплатить надлежаще оказанные Услуги на условиях Контракта.
- В течение 2-х рабочих дней с момента заключения Контракта проверить у Исполнителя документы и сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек.
- Предоставить Исполнителю возможность оказания Услуг в помещениях Организации для приготовления и хранения пищи, с возможностью пользования оборудованием, отвечающим необходимым санитарно-технологическим требованиям, обеспечить Исполнителя горячей и холодной водой, электроэнергией.
- Утверждать режим работы пищеблока в соответствии с режимом работы учреждения.
- Своевременно предоставлять Исполнителю заявку о количестве питающихся в учреждении лиц на следующий день не позднее 9.20 и уточнять ее в день питания, вести учет и расчеты потребления питания.
- Ежемесячно до 5-го числа месяца, следующего за отчетным, подписывать двусторонний акт сдачи-приемки оказанных услуг, а так же проводить сверку расчетов с Исполнителем.
- Предоставить Исполнителю инвентарь, необходимый для выполнения обязательств по Контракту, по акту передачи инвентаря Заказчика, предназначенного для оказания Услуг.

3.2.2.Организация имеет право:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

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

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

- Требовать надлежащего выполнения Контракта.

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

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

3.2.3.Исполнитель обязан:

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

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

- При оказании Услуг соблюдать требования действующего законодательства в сфере оказания Услуг, являющихся предметом настоящего Контракта.

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

- Исполнять полученные в ходе оказания Услуг указания Организации, а также в срок, установленный Организацией, безвозмездно устранять обнаруженные им недостатки за счет собственных средств.

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

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

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

- В течение 2 рабочих дней с момента заключения Контракта предоставить Организации сведения о физических лицах, непосредственно занятых в оказании Услуг, с приложением копий медицинских книжек. По требованию Организации в любое время в течение срока оказания услуг предъявлять Организации медицинские книжки физических лиц, которые заняты в оказании услуг.

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

- Организовать в течение срока действия настоящего Контракта приготовление горячего питания непосредственно на пищеблоке Организации в соответствии с меню, разработанным и согласованным в установленном порядке.

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

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

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий
01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C

актами.

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

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

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

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

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

- Ежедневно указывать в меню калорийность каждого блюда.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Обеспечить ежедневное информирование родителей, законных представителей детей о рационе питания, путем размещения ежедневных меню.

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

- Предоставлять по запросу Организации, а также уполномоченным государственным органам всю необходимую информацию и документы.

- Привлекать к оказанию Услуг по Контракту соисполнителей из числа субъектов малого предпринимательства, социально ориентированных некоммерческих организаций. При этом объем такого привлечения должен составлять 25 (пятнадцать)% от цены Контракта.

- Обеспечить контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания (ежедневное ведение журнала бракеража продовольственного сырья, журнала бракеража

готовой продукции, отбор и хранение суточных проб, реализация мероприятий Программы производственного контроля).

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

3.2.4. Исполнитель вправе:

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

- По согласованию с Организацией изменять в течение года примерное цикличное меню при условиях соответствия его требованиям СанПиН и согласования с Управлением социального питания без изменения стоимости рациона.

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

IV. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

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

4.2. Организация обеспечивает контроль качества и безопасности предоставления услуг общественного питания через реализацию мероприятий Программы производственного контроля.

V. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПОИЗВОДСТВО

5.1. Совет по питанию осуществляет ежемесячный анализ деятельности Организации по организации питания детей согласно Положению о Совете по питанию и Положением о бракеражной комиссии. Исполнитель оформляет необходимую документацию в соответствии с действующими требованиями законодательства и условиями Контракта.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 50 ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Мисник Марина Александровна, Заведующий

01.09.**26** 17:26 (MSK) Сертификат 13DA621C3B6261E52C2C0C697B7A232C