

СОГЛАСОВАНО

Министр образования
Республики Башкортостан

Е.Р. Шафикова

«15 сентября» 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Председатель
Государственного комитета
Республики Башкортостан
по торговле и защите прав
потребителей

Г.Н. Асыллова

«15 сентября» 2017 г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель управления
Федеральной службы по
надзору в сфере защиты
прав потребителей и
благополучия человека по
Республике Башкортостан

Заместитель



Е.Г. Степанов

«15 сентября» 2017 г. **Жеребцов**

**Методические рекомендации
«Требования к специализированной организации
осуществляющей услуги питания в образовательных
учреждениях Республики Башкортостан»**

г. Уфа
2017 год

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Раздел 1. Обеспечение качества питания учащихся в образовательных учреждениях.....	5
Раздел 2. Требование к персоналу.....	9
Раздел 3. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.....	11
Раздел 4. Распределение обязанностей образовательного учреждения и специализированной организации при составлении договора оказания услуг питания учащихся по аутсорсингу.....	13
Раздел 5. Технологические нормативы, применяемые при оказании услуг питания.....	18
Приложение 1. Информация о порядке предоставления государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг.....	19
Приложение 2 к Правилам представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений.....	25
Приложение 3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания.....	26
Приложение 4. Извлечение из санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»	28
Приложение 5. Требования к операторам детского дошкольного и школьного питания при применении аутсорсинга в организации питания детей в образовательных учреждениях Республики Башкортостан.....	29

Введение

Рекомендации разработаны для муниципальных образований Республики Башкортостан для оказания практической помощи при выборе специализированной организации (аутсорсера) по оказанию услуг питания учащихся образовательных учреждений Республики Башкортостан.

Аутсорсинг – это передача организацией, на основании договора, определённых видов или функций производственной предпринимательской деятельности другой компании, действующей в нужной области.

Выбор аутсорсера по оказанию услуг питания учащихся обусловлен мероприятиями, связанными с передачей непрофильных функций образовательного учреждения специализированным организациям. Мероприятия проводятся в целях повышения качества услуг питания и образовательных услуг.

В настоящих рекомендациях приведен комплекс основных требований, которыми следует руководствоваться при выборе специализированной организации. Организация-аутсорсер обязана:

- обеспечить качество питания путем организации и проведения производственного контроля, согласно утвержденной программы (плана) производственного контроля, а также на добровольной основе может провести сертификацию оказываемых услуг или производимой продукции;
- иметь квалифицированный персонал;
- иметь необходимые помещения и оборудование для приготовления пищи;
- предпочтительно иметь опыт работы в данной сфере.

Пищеблок будет передан в аренду на основании договора. Расходы на его содержание лягут на специализированную организацию.

Однако следует помнить, что передача на аутсорсинг услуг питания в образовательном учреждении не освобождает руководителя учреждения от необходимости проведения контроля.

Контроль и ответственность сторон устанавливаются на основании

договора и нормативно-правовых актов Российской Федерации. При этом, согласно п. 7 ст. 28 Федерального закона «Об образовании», руководитель несет ответственность в случае серьезных нарушений, негативно отразившихся на здоровье детей.

Следует обратить внимание, что на территории Республики Башкортостан в предприятиях общественного питания действует предельный размер наценок на продукцию (товары), реализуемую в столовых общеобразовательных школ, и он составляет 70%. (Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 10.02.2003г. № 50 «О вопросах государственного регулирования цен (тарифов) в Республике Башкортостан»). При нарушении требований, включая непредставление материалов для пересмотра уровней цен (тарифов), организации несут ответственность согласно законодательству Российской Федерации.

Кроме того, аутсорсер (юридическое лицо и индивидуальный предприниматель, предполагающий выполнять работы (услуги общественного питания) должен направить в Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности в соответствии с порядком (Приложение 1) и формой (Приложение 2) по всем адресам предполагаемого осуществления деятельности.

Раздел 1 Обеспечение качества питания учащихся в образовательных учреждениях

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Для обеспечения качественного оказания услуг питания учащихся обращаем внимание на то, что каждая специализированная организация должна иметь разработанную и утвержденную руководителем программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится

юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются производственные общественные помещения, здания, сооружения оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается специализированной организацией в установленном порядке. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет специализированная организация.

Также обращаем внимание на то, что для качественного оказания услуг питания учащихся желательно наличие у специализированной организации сертификата продукции и услуг общественного питания.

Добровольная сертификация продукции и услуг общественного питания при организации питания учащихся образовательных учреждений является гарантией качества оказываемых услуг, безопасности окружающей среды и защиты интересов учащихся как потребителей. Данный вид сертификации проводится по собственной инициативе заявителя (специализированной организации).

Наряду с этим данный вид сертификации гарантирует, то, что специализированная организация:

- имеет понятие о качестве производимой продукции.
- соблюдает санитарные нормы;
- знает изменения в нормативных документах;
- ведет контроль над уровнем квалификации персонала;
- ведет контроль над надлежащим состоянием производственного оборудования;
- ведет контроль над обеспечением надлежащего качества предоставляемых услуг.

Раздел 2 Требование к персоналу

Обеспечение высокого уровня качества услуг питания в образовательных учреждениях требует от специализированной организации наличия профессионального штата квалифицированных специалистов.

Весь штат специализированной организации обычно подразделяется на следующие основные группы: административный, производственный, вспомогательный.

К административному персоналу относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: руководитель предприятия, инженер (техник) - технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.

К производственному персоналу предприятия относятся основные категории работников, занятых изготовлением (производством) кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, сушеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (повар - бригадир, старший повар, помощник повара, диетповар), шеф-кондитер, кондитер (кондитер-бригадир, старший кондитер, помощник кондитера), пекарь, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник (помощник по кухне).

При установлении требований к производственному персоналу учитываются следующие категории оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в т.ч. теоретические знания и умение применять их на практике;
- способность к организации производственной деятельности (для зав. производством, начальника цеха);
- знание руководящих отраслевых документов, касающихся профессиональной деятельности;
- знание и соблюдение профессиональной этики поведения;

-обучение работников по циклу «Основы здорового питания. Эколого-гигиеническая безопасность» с предоставлением сертификата.

К вспомогательному персоналу относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: кладовщик, мойщик посуды, уборщица (уборщик), грузчик, и др.

К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции общественного питания и обслуживанием потребителей, допускаются работники, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию, предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, а также профилактические прививки в соответствии с обязательными требованиями нормативных документов.

Персонал, занятый на работах, связанных с изготовлением, хранением, транспортированием и реализацией продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания, и с обслуживанием потребителей (гостей), должен проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (освидетельствования) в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Итоги медосмотров, гигиенической аттестации и сведения о проведении профилактических прививок персонала специализированной организации вносятся в личные медицинские книжки сотрудников, которая есть у каждого сотрудника занятого на работе, связанной с хранением, производством, реализацией, транспортировкой пищевой продукции, питьевой воды.

Раздел 3. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Следует обратить внимание и на наличие условий для гарантии и безопасности качества. Прежде всего, речь идет о предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом для производства готовой кулинарной продукции для обеспечения учреждений, не имеющих столовых.

Необходимо чтобы специализированная организация имела в собственности или в аренде блок складских помещений с средне и низкотемпературным холодильным оборудованием для надлежащего хранения продуктов питания, а также цеха по выработке полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей для необходимого обеспечения столовых-догоготовочных, сертифицированных в соответствии с требованиями действующего законодательства для продукции детского питания. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Специализированной организации необходимо осуществлять перевозку скоропортящихся грузов и готовой продукции на специализированном автотранспорте в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции,

должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

При отсутствии собственного специализированного автотранспорта специализированной организации в договоре перевозки грузов (фрахтования, транспортной экспедиции) необходимо предусмотреть соблюдение указанных требований перевозчиком.

В приложениях 3,4 приведен рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания.

Раздел 4. Распределение обязанностей образовательного учреждения и специализированной организации при составлении договора оказания услуг питания учащихся по аутсорсингу

Рекомендуем при разработке договора оказания услуг питания учащихся по аутсорсингу предусмотреть распределение обязанностей образовательного учреждения и специализированной организации следующим образом:

Специализированная организация обязуется:

- осуществлять деятельность по оказанию услуг общественного питания, поставку пищевых продуктов, исходя из объемно-планировочных решений помещений:

в доготовочные организации общественного питания – мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты, мытые и/или очищенные овощи, обработанные надлежащим образом яйца;

столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье – сырьевые продукты;

буфеты - раздаточные - готовые блюда, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия;

- осуществлять приготовление горячего питания согласно примерному сезонному меню питания и ассортименту дополнительного питания обучающихся, отвечающих нормам и требованиям рационального питания в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы;

- составлять меню по видам питания и осуществлять согласование данного меню и ассортимента дополнительного питания обучающихся с Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, после чего предоставлять его на согласование с руководителем образовательного учреждения;

- обеспечивать контроль за качеством поступающего продовольственного сырья и готовой продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и делать запись в журнале

бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой;

- обеспечивать соблюдение графика выдачи пищи (приема пищи обучающимися);

- осуществлять закуп и прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации;

- обеспечить реализацию пищевой продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, с указанием в сопроводительной документации сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии;

- сохранять документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования пищевой продукции;

- обеспечивать производственный контроль качества выпускаемой продукции, в соответствии с требованиями законодательства, производить входной контроль качества продуктов (сырья используемого для приготовления продукции);

- предоставлять копии документов с результатами проведения лабораторных испытаний;

- при изготовлении полуфабрикатов ежедневно проводить оценку качества с указанием время изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку;

- осуществлять мероприятия по контролю за правильностью отпуска готовых блюд. Выдачу готовой пищи обучающихся производить после снятия проб ответственным сотрудником образовательного учреждения. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям, отметки о качестве пищи заносить в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Выдачу пищи обучающимся производить только после снятия проб ответственным сотрудником образовательного учреждения. Некачественно приготовленная пища или пища, приготовленная из некачественных продуктов питания, или с нарушением технологии (бракераж готовой продукции), признанная таковой по акту, должна быть заменена;

- оставлять суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд с целью контроля за соблюдением технологического процесса;

- обеспечить ежедневное ведение «Ведомости контроля за питанием» для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- при каждой выдаче питания обеспечивать наличие двух дополнительных (сверх заявки) порций каждого блюда - одна для снятия пробы представителем образовательного учреждения, а другая - для суточного хранения блюд с целью возможного в последующем лабораторного исследования;

- проводить мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами по договорам со специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ;

- для предупреждения залета насекомых проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой;

- оказывать Услуги с соблюдением санитарно-эпидемиологического режима производственных, административных помещений столовой, обеденных залов, овощехранилищ; требований санитарного законодательства к оборудованию и инвентарю. Обеспечивать чистоту в арендуемых помещениях, своевременно вывозить мусор и пищевые отходы;

- обеспечивать сохранность оборудования, инвентаря, мебели и т.д., находящихся в столовой, правильно их эксплуатировать и содержать в исправном состоянии;

- обеспечить пищеблоку образовательных учреждений достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также необходимым количеством кухонной посуды и разделочного инвентаря;

- обеспечить персонал пищеблока санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем в соответствии с требованиями нормативных документов;

- использовать переданное имущество по назначению;

- строго соблюдать установленные законодательством Российской Федерации санитарные, технические, противопожарные нормы, правила и требования;

- допускать ответственных лиц образовательного учреждения в помещения пищеблока для контроля за процессом приготовления пищи;

- обеспечить соответствие качества готовых блюд утвержденным рецептурам, технологическим картам, санитарным правилам, их удовлетворительные органолептические свойства (вкус, запах, внешний вид);

- совместно с образовательной организацией утверждать режим работы столовой;

- не реже одного раза в квартал участвовать в проведении инвентаризации имущества, переданного образовательной организацией по акту приема-передачи;

- ежегодно перед началом нового учебного года проводить технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам;

- осуществлять ремонт и приобретение холодильного и технологического оборудования пищеблока;

- по мере необходимости проводить косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования).

Образовательное учреждение обязуется:

- обеспечить полноту охвата горячим питанием обучающихся;

- продолжительность перемен для приема пищи устанавливать в соответствии с обязательными требованиями санитарных правил;

- совместно со специализированной организацией утверждать режим работы столовой;

- предоставить специализированной организации в пользование помещения, технологическое и холодильное оборудование, необходимые для оказания Услуг;

- не реже одного раза в квартал проводить инвентаризацию имущества, переданного специализированной организации по акту приема-передачи;

- осуществлять контроль за организацией и обеспечением питанием учащихся, а именно:

- выделять ответственных сотрудников для бракеража готовой пищи перед ее раздачей;

- проводить обследование технического состояния вентиляции специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет с осуществлением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.

Раздел 5. Технологические нормативы, применяемые при оказании услуг питания

В соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания исполнитель услуг обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических нормативах обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

К нормативной документации, регулирующей работу предприятий общественного питания, отнесены государственные, отраслевые стандарты и стандарты предприятий (СТП), а также Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, которые являются технологическими нормативами.

Основными технологическими регламентами в общественном питании являются:

нормативы, включенные в сборники технологических нормативов (1996, 1997, 2000, 2004 годов издания), Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания (2002 года издания), сборники рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий (1986, 1999 годов издания), Сборник «Торты, пирожные, кексы, рулеты» (1978 года издания).

Стандарты предприятий на продукцию и услуги разрабатываются непосредственно самим предприятием общественного питания и утверждаются его руководителем.

Информация о порядке предоставления государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг, предусмотренной постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584.

Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан с 29 марта 2013 года предоставление государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг, предусмотренному постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584, осуществляется в порядке, установленном «Административным регламентом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг согласно перечню, предусмотренному постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584», утвержденным приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2012 г. №779.

Государственная услуга по приему и учету уведомлений о начале осуществления отдельных видов работ и услуг предоставляется:

- 1) непосредственно в помещениях Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, путем размещения визуальной, текстовой и мультимедийной информации;
- 2) с использованием средств телефонной связи, электронного информирования и электронной техники;
- 3) посредством размещения в информационно-телекоммуникационных сетях общего пользования, в том числе на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в сети Интернет (www.02.rospotrebnadzor.ru), а также в федеральной государственной информационной системе «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)» (**Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**

Место нахождения Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан: 450054, Республика Башкортостан, город Уфа, улица Рихарда Зорге, дом 58.

Телефон для справок: 8 (347) 2299085

8 (347) 2299080

Факс: 8 (347) 2487316

Официальный сайт: www.02.rospotrebnadzor.ru

Электронный адрес для направления обращений: rpnr@02.rospotrebnadzor.ru

График (режим) работы Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан:

День недели	Режим работы
Понедельник	09.00-18.00 часов (перерыв 12.00-12.45 часов)
Вторник	09.00-18.00 часов (перерыв 12.00-12.45 часов)
Среда	09.00-18.00 часов (перерыв 12.00-12.45 часов)
Четверг	09.00-18.00 часов (перерыв 12.00-12.45 часов)
Пятница	09.00-16.45 часов (перерыв 12.00-12.45 часов)
Суббота, воскресенье	Выходные дни

Консультирование юридических лиц и индивидуальных предпринимателей о порядке предоставления Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, предусмотренном постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584, осуществляется в

Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан и в территориальных отделах управления:

	Почтовый адрес	Телефон	Электронная почта
Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан	450054, Республика Башкортостан, город Уфа, улица Рихарда Зорге, дом 58	8 (347) 2299099	rpnrб@02.rosпотребнадzor.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Чишминском, Архангельском, Благоварском, Буздякском, Давлекановском, Кармаскалинском, Кушнаренковском районах	452170, Республика Башкортостан, Чишминский район, поселок городского типа Чишмы, улица Речная, дом 2а	8 (34797) 20542	rpnrб01@rpnrб.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Гуймазинском, Бакалинском, Чекмагушевском, Шаранском районах	452750, Республика Башкортостан, город Гуймазы, улица Лесовода Морозова, дом 1	8 (34712) 72495	rpnrб02@rpnrб.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Белебеевском, Альшеевском, Бижбулякском, Ермекеевском, Миякинском районах	452009, Республика Башкортостан, город Белебей, улица Волгоградская, дом 4/1	8 (34786) 41977	rpnrб03@rpnrб.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Дуванском, Белокатайском, Кигинском, Мечетлинском, Салаватском районах	452530, Республика Башкортостан, Дуванский район, село Месягутово, улица Больничная, дом 4	8 (34798) 33592	rpnrб04@rpnrб.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Бирском, Аскинском, Балтачевском, Бураевском, Караидельском, Мишкинском, Татышлинском районах	452455, Республика Башкортостан, город Бирск, улица Калинина, дом 18	8 (34784) 33607	rpnrб05@rpnrб.ufanet.ru

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городах Нефтекамск, Агидель, Дюртюлинском, Илишевском, Калтасинском, Краснокамском, Янаульском районах	452684, Республика Башкортостан, город Нефтекамск, улица Социалистическая, дом 10	8 (34783) 48691	rpnrb06@rpnrb.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городе Стерлитамак, Аургазинском, Гафурийском, Стерлибашевском, Стерлитамакском районах	453107, Республика Башкортостан, город Стерлитамак, улица Революционная, дом 2а	8 (3473) 436542	rpnrb07@rpnrb.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городе Салават, Ишимбайском районе	453252, Республика Башкортостан, город Салават, улица Богдана Хмельницкого, дом 70	8 (34763) 50761	rpnrb08@rpnrb.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городе Кумертау, Мелеузовском, Кугарчинском, Куюргазинском, Федоровском районах	453300, Республика Башкортостан, город Кумертау, улица Гафури, дом 29	8 (34761) 44734	rpnrb09@rpnrb.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в Белорецком, Абзелиловском, Бурзянском, Учалинском районах	453500, Республика Башкортостан, город Белорецк, улица Пушкина, дом 61/1	8 (34792) 33441	rpnrb10@rpnrb.ufanet.ru
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городе Сибай, Баймакском, Зианчуринском, Зилаирском, Хайбуллинском районах	453833, Республика Башкортостан, город Сибай, улица Кирова, дом 44	8 (34775) 23121	rpnrb11@rpnrb.ufanet.ru
Территориальный отдел	452607, Республика	8 (34767)	rpnrb02_ok@rpnrb.ufanet.ru

Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городе Октябрьский	Башкортостан, город Октябрьский, улица Герцена, дом 7	63046	
--	--	-------	--

На официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан размещена следующая информация и документы о порядке предоставления государственной услуги:

а) электронные копии законодательных и иных нормативных правовых актов, регламентирующих порядок предоставления государственной услуги, в том числе:

1. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

2. Федеральный закон от 27 июля 2010 г. №210-ФЗ «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг»;

3. Федеральный закон от 28.07.2012 г. N 133-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях устранения ограничений для предоставления государственных и муниципальных услуг по принципу «одного окна»;

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»;

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 сентября 2011 года N 797 «О взаимодействии между многофункциональными центрами предоставления государственных и муниципальных услуг и федеральными органами исполнительной власти, органами государственных внебюджетных фондов, органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления»;

6. Административный регламент предоставления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг согласно перечню, предусмотренному постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584 (утв. приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2012 г. №779);

Форма уведомления (приложение №2 к «Правилам представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений»), утвержденная постановлением Правительством Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584;

б) реестр зарегистрированных Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан уведомлений;

в) график работы должностных лиц Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, ответственных за прием и учет уведомлений

г) порядок информирования органов государственной власти и органов местного самоуправления об уведомлениях, содержащихся в Реестре, или об их отсутствии:

В соответствии с п.16 «Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений», утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности», Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан по письменному запросу органов государственной власти и органов местного самоуправления представляет бесплатно сведения, содержащиеся в Реестре, в

виде выписок или сообщает об отсутствии указанных сведений в день поступления соответствующего запроса.

Организация предоставления государственной услуги по приему и учету уведомлений возложена на заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан Пермину Галину Яковлевну тел.: 8 (347) 2299098.

Порядок исполнения должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан Административного регламента предоставления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг согласно перечню, предусмотренному постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584 (утв. приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2012 г. №779) утвержден приказом руководителя управления от 25 марта 2013 г. №96 «Об исполнении Административного регламента предоставления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной услуги по приему и учету уведомлений о начале осуществления юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями отдельных видов работ и услуг».

Исчерпывающий перечень документов, необходимых в соответствии с нормативными правовыми актами для предоставления государственной услуги, подлежащих представлению заявителем, способы их получения заявителем, в том числе в электронной форме.

Для предоставления государственной услуги заявитель непосредственно либо через многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг представляет в территориальный орган Роспотребнадзора уведомление в 2 экземплярах по форме, предусмотренной приложением N 2 к Правилам представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. N 584.

При изменениях, предусмотренных пунктом 10 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. N 584, заявитель непосредственно либо через многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг представляет (направляет) в территориальный орган Роспотребнадзора, зарегистрировавший уведомление, заявление в произвольной форме с приложением копий документов, подтверждающих факт внесения соответствующих изменений.

Перечень оснований для приостановления или отказа в приеме документов, необходимых для предоставления государственной услуги

Основаниями для отказа в приеме документов, необходимых для предоставления государственной услуги, являются:

представление заявителем уведомления, составленного с нарушением формы, предусмотренной приложением №2 к Правилам представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584;

представление в территориальные органы Роспотребнадзора заявителем уведомления на осуществление видов деятельности, подлежащего в соответствии с Правилами представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденными

постановлением Правительством Российской Федерации от 16 июля 2009 г. №584, приему и учету иными федеральными органами исполнительной власти.

Приостановление приема документов при предоставлении государственной услуги не предусмотрено.

Порядок, размер и основания взимания государственной пошлины или иной платы, взимаемой за предоставление государственной услуги

За процедуру регистрации уведомлений, внесение сведений в Реестр и предоставление сведений, содержащихся в Реестре, взимание государственной пошлины или иной платы не предусмотрено.

Максимальный срок ожидания в очереди при подаче заявления о предоставлении государственной услуги не должен превышать 15 минут.

Максимальный срок ожидания в очереди при получении зарегистрированного уведомления не должен превышать 15 минут.

Срок и порядок регистрации запроса заявителя о предоставлении государственной услуги, в том числе в электронной форме

Срок регистрации запроса заявителя о предоставлении государственной услуги при непосредственном обращении заявителя в Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан осуществляется в день получения уведомления и не должен превышать 1 часа.

Уведомление, поступившее посредством единого портала государственных услуг (функций), регистрируется в автоматическом режиме в день получения.

Уведомление, поступившее посредством электронной почты в виде электронного документа, в том числе через МФЦ, регистрируется в течение 1 рабочего дня с момента получения уведомления территориальным органом.

Полученные от заявителя в письменной форме, через МФЦ или в форме электронного документа сведения об изменении его места нахождения и (или) места фактического осуществления его деятельности, изменении места жительства индивидуального предпринимателя и (или) места фактического осуществления деятельности, реорганизации юридического лица вносятся в Реестр в течение 5 рабочих дней со дня поступления соответствующих документов в территориальный орган Роспотребнадзора.

Приложение № 2к Правилам представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений (в ред. Постановлений Правительства РФ от 14.04.2010 № 245, от 26.12.2011 № 1132)

ФОРМА

уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности

(отметка о регистрации уведомления в уполномоченном органе)

В

(указывается наименование федерального органа исполнительной власти (его территориального органа), в который представляется уведомление)

УВЕДОМЛЕНИЕ

о начале осуществления предпринимательской деятельности

от “___” _____ 20__ г.

(указывается полное и сокращенное, в том числе фирменное (при наличии), наименование, организационно-правовая форма юридического лица, фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), основной государственный регистрационный номер юридического лица или основной государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя (ОГРН))

(указываются почтовые адреса места нахождения юридического лица, в том числе его филиалов и представительств, мест фактического осуществления заявленного вида (видов) деятельности, мест фактического осуществления заявленного вида (видов) деятельности индивидуального предпринимателя)

в соответствии со статьей 8 Федерального закона “О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля” уведомляет о начале осуществления следующего вида (видов) предпринимательской деятельности:

(указывается вид (виды) деятельности и выполняемые в ее составе работы (услуги)

по перечню работ и услуг в составе отдельных видов предпринимательской деятельности,

о начале осуществления которых юридическим лицом или индивидуальным

предпринимателем представляется уведомление)

с “___” _____ 20__ г. и подтверждает соответствие территорий, зданий, помещений, сооружений, оборудования, иных подобных объектов, транспортных средств, предназначенных для использования в процессе осуществления заявленной деятельности, персонала, иных условий осуществления предпринимательской деятельности обязательным требованиям.

(наименование должности руководителя юридического лица)

(подпись руководителя юридического лица, лица, представляющего интересы юридического лица, индивидуального предпринимателя)

(инициалы, фамилия руководителя юридического лица, лица, представляющего интересы юридического лица, индивидуального предпринимателя)

М.П.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости).
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковины для мытья рук.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух) раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечные ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарный шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные

	весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук.
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жаровочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина, секция).
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна.
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук.
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук.

Извлечение из санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

В малокомплектных школах:

5.19.3. В составе производственных помещений пищеблока предусматриваются следующие помещения: обработки овощей, заготовочный и горячий цеха, моечная для раздельного мытья столовой и кухонной посуды. Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья должно осуществляться в помещениях кладовых (для овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов). При организации ежедневного поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья допускается использование одного помещения кладовой.

Требования

к операторам детского дошкольного и школьного питания при применении аутсорсинга в организации питания детей в образовательных учреждениях Республики Башкортостан.

п/п	Критерии	Характеристики и показатели критерия
1	Квалификация	
1.1.	Опыт работы	Наличие опыта работы в организации детского дошкольного и/или школьного питания: - исполненные договора, заключенные с образовательными детскими дошкольными и/или школьными учреждениями; - текущие договора, заключенные с образовательными детскими дошкольными и/или школьными учреждениями, исполненные не менее чем на половину сроком не менее года.
1.2.	Наличие квалифицированных специалистов	Наличие системы специальной оценки условий труда на предприятии в соответствии с ФЗ№426 от 28.12.2013 Наличие штатных квалифицированных специалистов общественного питания по специальности: - инженер - технолог и /или техник – технолог общественного питания (продукции общественного питания); - повар с 3 по 6 разряды, в том числе повар детского питания; - кондитер или пекарь; Опыт работы квалифицированных специалистов общественного питания: - общий не менее 3 – х лет, в штате оператора питания – не менее года. Повышение квалификации специалистов: - план мероприятий по подготовке и повышению квалификации специалистов общественного питания.
2.	Гарантия качества и безопасности	
2.1.	Производственный контроль	Наличие Программы производственного контроля: - протоколы лабораторных исследований сырья (продуктов питания) и собственной продукции общественного питания не менее 1 раза в квартал, за период - год; - действующие договора с аккредитованной лабораторией (испытательным центром) на проведение микробиологических и физико – химических исследований сырья и готовой продукции; - договора на проведение периодических медицинских осмотров работников, за период – год.
2.2.	Наличие материально – технической базы	Наличие условий для гарантии и безопасности качества: - предприятие общественного питания с полным технологическим циклом для производства готовой

		<p>кулинарной продукции для обеспечения учреждений, не имеющих столовых;</p> <ul style="list-style-type: none"> - блок складских помещений с холодильным средне и низкотемпературным оборудованием для надлежащего хранения продуктов питания; - цеха по выработке полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей для необходимого обеспечения доготовочных цехов, сертифицированных в соответствии с требованиями действующего законодательства для продукции для детского питания - специализированный автотранспорт для перевозки скоропортящихся грузов и готовой продукции.
2.3.	Соответствие услуг требованиям нормативно-правовых актов в сфере общественного питания	<p>Наличие действующего сертификата соответствия услуг общественного питания и выпускаемой продукции общественного питания; наличие Системы менеджмента безопасности пищевой продукции ,</p> <p>Наличие разработанного меню для детей дошкольного и/или школьного возраста всех возрастных категорий, соответствующего всем требованиям, предъявляемым к составлению такого меню с соответствующим Экспертным заключением, выданным аккредитованной лабораторией</p> <p>Наличие картотеки блюд и изделий (карточек – раскладок) для детского дошкольного и школьного питания.</p>
3.	Деловая репутация	<p>Наличие положительной репутации в сфере общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - награды, знаки отличия, звания, грамоты, дипломы, благодарственные письма, отзывы, статьи, общественная деятельность, иная положительная информация об операторе питания, его сотрудниках, его деятельности в организации питания.