

**Законодательные и  
нормативные акты,  
выполнение требований  
которых обязательно при  
организации питания  
в государственном бюджетном  
общеобразовательном учреждении**

Мазур Марина Вячеславовна, педагог- организатор ГБОУ  
гимназии № 528 Невского района Санкт- Петербурга

## Федеральные Законы

- **Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей»** от 09.01.1996 г № 2 –ФЗ.
- **Федеральный Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.
- **Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»** от 02.01.2000г № 29-ФЗ.
- **Федеральный Закон РФ «О ветеринарии»** от 21.06.1993 № 4979-1.
- **Федеральный Закон РФ «О применении контрольно- кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или расчетов с использованием платежных карт»** от 22.05.2003 № 54-ФЗ

# Федеральное законодательство

«Правила оказания услуг  
общественного питания»,  
утвержденные Постановлением  
Правительства РФ от 15.08.97  
№ 1036

# Законы Санкт-Петербурга

- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга (с изменениями на 26 декабря 2014 года)»

# Постановления Правительства Санкт-Петербурга

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»

# Санитарные правила для всех типов предприятий

- **СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- **СанПиН 2.3.2.1078-01** «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- **СанПиН 2.3.6.1066-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- **СанПиН 2.3.2.1324-03** «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- **СП 1.1.1058-01** «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- **СанПиН 2.3.2.1940-05** «Организация детского питания».

## **Образовательные учреждения (Школы)**

**СанПиН 2.4.5.2409-08  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации  
питания обучающихся в  
общеобразовательных  
учреждениях, учреждениях  
начального и среднего  
профессионального образования»**

# Технические регламенты

- Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 N 005/2011 «*О безопасности упаковки (с изменениями на 17 декабря 2012 года)*» с 01.07.2012
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 «*О безопасности пищевой продукции*» с 01.07.2013 (Статья 8)
- Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 N 027/2012 «*О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания*» с 01.07.2013
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 024/2011 «*Технический регламент на масложировую продукцию*» с 01.07.2013
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 023/2011 «*Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей*» с 01.07.2013
- Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 022/2011 «*Пищевая продукция в части ее маркировки*» с 01.07.2013
- Технический регламент Таможенного союза от 20.07.2012 N 029/2012 «*Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств*» с 01.07.2013
- Технический регламент Таможенного союза "*О безопасности молока и молочной продукции*" от 09.10.2013 N 033/2013 с 01.05.2014
- Технический регламент Таможенного союза "*О безопасности мяса и мясной продукции*" от 09.10.2013 N 034/2013 с 01.05.2014

# Определение НАССР

**НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)** - система управления, в которой безопасность пищевых продуктов достигается путем применения анализов и контроля за биологическими, химическими и физическими загрязнениями от производства сырья до продажи и потребления продукта. В русской транскрипции - **ХАССП**

# **ХАССП в общественном питании**

- **Основное предназначение ХАССП – это уменьшение рисков, которые возможно вызваны различными проблемами с безопасностью пищевых продуктов.**
- **ХАССП в общественном питании – это эффективный инструмент управления, главная функция которого заключается в защите производственных процессов от биологических, микробиологических, химических, физических, а также других рисков загрязнения**

# **Принципы системы ХАССП в обеспечении безопасности продукции пищевых предприятий и общественного питания**

**В соответствии с Гл.3 ст.10, п.2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» «при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР...»**

**С 15.02.2015, если предприятие, не имея системы контроля ХАССП, выпустит пищевую продукцию, на руководителя будет наложено административное наказание в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195-ФЗ, а именно статьёй 14.43 ч.ч.1-3 в виде административного штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.**

# Межгосударственные и национальные стандарты

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» до 01.01.2016
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» с 01.01.2016
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» до 01.01.2016
- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» с 01.01.2016
- ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» до 01.01.2016
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» с 01.01.2016

# Межгосударственные и национальные стандарты

- **ГОСТ 31984-2012** «Услуги общественного питания. Общие требования»
- **ГОСТ 31986-2012** «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- **ГОСТ 31987-2012** «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

# Ассортиментные перечни основных групп продовольственных товаров

- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга с учетом специфики и особенностей организации питания детского и взрослого контингента;
- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в детских домах, школах-интернатах различного типа, учреждениях отдыха и оздоровления детей и молодежи и детских спортивных оздоровительных лагерях;
- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях здравоохранения Санкт-Петербурга (для взрослых);
- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в лечебно-профилактических и санаторных учреждениях здравоохранения Санкт-Петербурга (для детей);
- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища);
- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга;
- Перечень рекомендуемых обогащенных продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга с учетом специфики и особенностей организации питания детского и взрослого контингента

# Технологические нормативы

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М.; Хлебпродинформ, 1996 г.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть – М.; Хлебпродинформ, 1997 г.
- Сборник рецептур блюд для диетического питания, Хлебпродинформ, 2002 г.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, Речь, 2008-2010г