

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
" Александровская школа"
Красногвардейского района Республики Крым

**Положение
об организации питания обучающихся**

с. Александровка

<p>ОДОБРЕНО на заседании педагогического совета Протокол от «<u>30</u>» <u>08</u> 20 <u>19</u> г № <u>11</u></p>	<p>СОГЛАСОВАНО на заседании Совета МБОУ " Александровская школа " № <u>04</u> Протокол от «<u>30</u>» <u>08</u> 20 <u>19</u></p>	<p>УТВЕРЖДЕНО Приказом МБОУ " Александровская школа " от «<u>30</u>» <u>08</u> 20 <u>19</u> г. № <u>288</u></p> <p>Директор И.Е. Супрун</p>
--	--	---



**ПОЛОЖЕНИЕ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ " АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ШКОЛА "
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

1. Основные положения

1.1 Методические рекомендации разработаны с целью создания оптимальной системы питания в дошкольных и общеобразовательных организациях и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся образовательных организаций.

Организация питания обучающихся в образовательных организациях Республики Крым осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся и воспитанников:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Указы Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26;
- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;
- приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями).
- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731);
- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году» (далее - Распоряжение).
- постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года №304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных образовательных организаций»
- совместным приказом Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 24.04.2017 № 1036/68 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»,
- постановление Администрации Красногвардейского района Республики Крым №191-п от 07.09.2019 года «Об утверждении Порядка организации питания учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Красногвардейского района Республики Крым и Порядка

выплаты денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания детям с ограниченными возможностями здоровья, а также детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому на основании медицинских показаний».

1.2. Учреждение совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создаёт необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся (воспитанников), организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в учреждении может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников).

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. Образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся (воспитанников) возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательной организации и (или) поставки продуктов питания в образовательную организацию, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся (воспитанников).

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование горячего питания учащихся школы осуществляется за счет:

-средств республиканского и муниципального бюджетов.

3.2. Финансирование организации питания за счет средств республиканского бюджета осуществляется в размере и порядке, установленном Соглашением между Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым и Администрацией Красногвардейского района в пределах субсидии, выделенной на данные цели.

3.3. Финансирование организации питания за счет средств муниципального бюджета осуществляется в размерах, предусмотренных

бюджетом муниципального образования по отрасли «Образование» на текущий финансовый год.

3.4. Питание учащихся осуществляется за счет бюджетных средств, которые доведены в лимитах бюджетных обязательств, пропорционально количеству детей из семей льготных категорий.

3.5. Стоимость питания обучающихся льготных категорий в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях устанавливается ежегодно согласно утверждённому бюджету муниципального образования Красногвардейский район Республики Крым.

3.6. Обеспечение питанием учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, финансирование которых не предусмотрено бюджетом муниципального образования Красногвардейский район Республики Крым и республиканским бюджетом, *может осуществляться с привлечением родительских средств, иных, не запрещенных законом, источников.*

3.7. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения учащимися образовательных учреждений.

3.8. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения, горячее питание заменяется сухим пайком.

4. Порядок предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций

4.1 Организация горячего питания (завтраки и обеды), продажа буфетной продукции производится через пищеблок и школьную столовую.

В случае отсутствия школьного пищеблока, организуется привозное питание.

4.2. Льготными категориями учащихся общеобразовательных учреждений, имеющих право на получение бесплатных обедов, являются:

- дети - сироты;
- дети, оставшиеся без попечения родителей;
- лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети - инвалиды, посещающие общеобразовательные учреждения;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей.

4.3. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) представляют в муниципальные бюджетные общеобразовательные учреждения следующие документы:

4.3.1. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копию правового акта администрации муниципального образования:

а) об установлении опеки (попечительства);

б) о создании приемной семьи;

- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии Красногвардейского района (или центральной психолого-медико-педагогической комиссии Республики Крым);

- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.3.3. Для детей - инвалидов, посещающих общеобразовательные учреждения:

- заявление родителя (законного представителя);

- справку медико-социальной экспертизы;

- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.3.4. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения;

- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.3.5. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования, науки и молодежи или удостоверения родителей и детей о статусе многодетной семьи, выданные в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, до окончания срока их действия;

- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.4. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение рассматривает документы, принимает решение о назначении обеспечения бесплатным питанием либо об отказе в обеспечении бесплатным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течение 5 рабочих дней после приема документов, а также формирует списки и личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 2.3 настоящего Порядка.

4.5. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя муниципального бюджетного учреждения по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 2.3 настоящего Порядка.

4.6. Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:

- несоответствие обучающегося льготной категории учащегося, установленной в пункте 2.2. настоящего Порядка;
- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в муниципальное бюджетное учреждение неполного пакета документов, указанных в пункте 2.3 настоящего Порядка, или недостоверных сведений.

4.7. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из муниципального бюджетного учреждения либо если обучающийся утратил льготную категорию учащегося, установленную в пункте 2.2. настоящего Порядка.

4.8. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в муниципальных бюджетных учреждениях, обеспечиваются питанием в соответствии с нормами, установленными постановлением Совета министров Республики Крым от 15 сентября 2015 года №556 «Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым».

4.9. Дети с ограниченными возможностями здоровья, из малоимущих и многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) в соответствии с приложением 8 (таблица 1) к СанПиН 2.4.5.2409-08 в пределах выделенных средств образовательным организациям.

4.10. Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

4.11. Организация горячего питания (комплексных обедов, отдельных блюд, буфетной продукции) может быть осуществлена в следующих формах:

- школа самостоятельно (при наличии в штате повара) оказывает услуги по организации горячего питания на базе имеющегося пищеблока и школьной столовой с привлечением поставщиков продуктов питания на договорной основе. Заведующий производством школьной столовой (шеф-повар, повар или иное, назначенное ответственным, лицо) составляет заявки на необходимые продовольственные товары (продукты), обеспечивает их своевременное приобретение и получение, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления в соответствии с десятидневным и ежедневным меню, согласовывает его с руководителем школы. Учет хозяйственной деятельности

по данной форме осуществляет сама школа или через муниципальное казенное учреждение, обслуживающее данное учреждение;

- школа может заключать договоры на организацию горячего питания и обеспечение буфетной продукцией школьников с предприятием общественного питания или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим данный вид деятельности, и предприятие (индивидуальный предприниматель) полностью организует питание обучающихся в школе. Выбор предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя) осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». При этой форме организации горячего питания школа вправе передавать по договорам безвозмездного пользования или аренды помещения, технологическое и холодильное оборудование и иное имущество, необходимое для выполнения обязательств.

4.12. При осуществлении реализации продукции собственного и промышленного производства применяется предельная наценка, установленная Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

4.13. В столовой школы допускается применение самообслуживания с предварительной сервировкой столов комплексными обедами (завтраками) с привлечением учащихся под руководством дежурного преподавателя.

Не разрешается привлекать учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4.14. Контроль за посещением школьной столовой учащимися, с учетом фактически отпущенных обедов (завтраков), возлагается на ответственного за организацию школьного питания, назначаемого приказом директора школы.

4.15. Школьные столовые, пищеблоки должны иметь:

- журналы учета фактической посещаемости;
- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- ежедневное меню;
- технологические карты на приготовленные блюда и изделия;
- приходные документы на продукты, документы, подтверждающие качество сырья, полуфабрикатов (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы о сроках изготовления и реализации продуктов);
- книгу отзывов и предложений.

4.16. При организации горячего питания учащиеся получают обеды (завтраки) согласно списку по классам и другие формы услуг, в порядке, установленном образовательными учреждениями.

4.17. Примерное меню разрабатывается в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно иметь экспертное заключение территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

4.18. Отпуск буфетной продукции может осуществляться непосредственно через пищеблоки или другие специально отведенные места в соответствии с порядком, разработанным и согласованным с советом учебного заведения, утвержденным приказом по школе.

4.19. Общеобразовательные учреждения в своей деятельности по организации питания обучающихся взаимодействуют с управлением образования Администрации Красногвардейского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

4.20. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательных учреждениях возлагается на руководителей общеобразовательных учреждений.

1.21. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5. Порядок предоставления питания

воспитанникам дошкольных образовательных организаций

5.1 Согласно пункту 34 статьи 2 закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» «присмотр и уход за детьми – комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня».

Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти Республики Крым (статья 65 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и статья 15 Закона Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»).

5.2. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих государственные образовательные организации Республики Крым и (или) муниципальные образовательные организации, расположенные на территории Республики Крым, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям) выплачивается компенсация в размере, устанавливаемом нормативными правовыми актами Республики Крым, но не менее:

- двадцати процентов среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных образовательных организациях Республики Крым и муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Республики Крым, на первого ребенка;

- пятидесяти процентов размера такой платы на второго ребенка;

- семидесяти процентов размера такой платы на третьего ребенка и последующих детей.

Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных образовательных организациях Республики Крым и

муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Крым, устанавливается Советом министров Республики Крым. Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей), внесший родительскую плату за присмотр и уход за детьми в соответствующей государственной образовательной организации Республики Крым или муниципальной образовательной организации, расположенной на территории Республики Крым.

5.3. За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, обучающимися в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, родительская плата не взимается.

6. Порядок организации питания

6.1. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13).

6.2. Питание обучающихся (воспитанников) осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

6.3. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

6.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.5. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

6.6. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Образец составления фактического (ежедневного) меню представлен в приложении 3.

7. Порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций за родительские средства

7.1. Питание за родительские средства может быть организовано для всех обучающихся.

7.2. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

7.3. Плата за питание школьников производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с общеобразовательной организацией или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

7.4. При форме предварительного заказа питания родители, при своевременном уведомлении классного руководителя об отсутствии ребенка в учреждении по уважительной причине (болезни или другой причине), не оплачивают питание за пропущенные дни.

7.5. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

8. Контроль за обеспечением питания

8.1. Органы управления образованием муниципальных районов и городских округов Республики Крым:

- осуществляют контроль за организацией и качеством питания в подведомственных образовательных организациях;
- осуществляют контроль за целевым расходованием денежных средств, поступивших в качестве родительской платы за питание обучающихся в образовательные организации;
- обеспечивают единую нормативно-правовую основу организации питания обучающихся;
- выносят вопросы организации питания обучающихся, в том числе и дополнительного финансирования, для рассмотрения на совещаниях администраций муниципальных районов и городских округов.

8.2. Руководитель МБОУ "Александровская школа ":

- обеспечивают создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;

- ежедневно осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

Не реже 1 раза в квартал должны рассматриваться вопросы организации питания обучающихся на Советах по питанию, родительских собраниях и т.д. Мероприятия по вопросам здорового питания должны быть включены в план мероприятий учреждения.

8.3. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

8.3.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания; - вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей (воспитателей), работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;
- ведет ведомость (табель учета) питания обучающихся (приложение).

Образец рекомендуемой примерной формы табеля учета питающихся детей представлен в приложении 4.

9. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

9.1. Руководитель МБОУ " Александровская школа " обеспечивает:

- принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;

- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в классах (группах), общих родительских собраниях;

- наличие в организации санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками организации.

9.2. В случае, если работники пищеблока находятся в штате образовательной организации, руководитель образовательной организации обеспечивает:

- организацию производственного и лабораторного контроля,
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;

- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинским работником, согласно требований санитарного законодательства;

- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

9.2. Медицинский персонал осуществляет: - ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;

- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;

- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые выделены для медицинского обслуживания образовательных учреждений, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителями образовательных учреждений.

9.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»

10. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников)

10.1. Родители (законные представители) обучающихся (воспитанников) имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами; (Приложение 6, приложение 7)
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся (воспитанников) лично, через родительские комитеты, Управляющий совет образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в работе общественной комиссии по вопросам организации питания обучающихся (воспитанников);
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся (воспитанников) в соответствии с действующим законодательством.

10.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

11.1. МБОУ "Александровская школа" с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся (воспитанников) в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями, по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов (групп), органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

11.2. Управляющий Совет ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

Отформатировано: Отступ: Первая строка: 1,25 см

11.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

12. Основные требования к организации питания обучающихся (воспитанников) в образовательной организации.

12.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, с учетом физиологически обоснованного режима питания.

12.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

12.2.1. Для дошкольных образовательных организаций при круглосуточном пребывании детей распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25%, второй ужин - 5%. Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%.

12.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

12.2.3. При круглосуточном пребывании обучающихся - пятиразовое питание: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

12.2.4. В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров - 30-32% и углеводов

- 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

12.2.5. Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуска следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуска допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

12.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом (приложение 9 – ассортимент дополнительного питания).

12.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

12.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

12.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным

органом Роспотребнадзора допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

12.5. В образовательной организации должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания.
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню.
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости.

- приказы по учреждению:

об организации питания,

об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию/ имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т.д.);

о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии).

- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, обучающимися, воспитанниками и их родителями).

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

Образец рекомендуемого положения о бракеражной комиссии представлен в приложении 5.

- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации:

наличие необходимой документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.

- Необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы,

исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

12.6. В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35см, остальные продукты - 15см), наличие холодильного оборудования и т.д.).

12.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

13. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

13.1. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку начиная с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

13.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

13.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

13.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

13.5. Органолептическая оценка первых блюд.

12.5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

13.5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

13.5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных

пленок.

13.5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

13.5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

13.5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

13.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

13.5.8. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

13.5.9. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

13.5.10. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

13.5.11. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

13.5.12. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

13.5.13. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а

следовательно, ее усвоение.

13.5.14. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

13.5.15. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

14. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

14.1. Мясо.

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

14.2. Колбасные изделия.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

14.3. Рыба.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

14.4. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинки белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей.

Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

14.5.Яйца.

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

15. Составление рационов питания для обучающихся (воспитанников) и определение его стоимости

15.1.Рекомендуемые типовые рационы муниципального образования разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептур блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

15.2. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

15.3. Примерное меню необходимо составлять на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерного меню и раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся (воспитанников) в общеобразовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню для питания учащихся необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд; не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

15.4. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании Сборника рецептур и утверждаются руководителем образовательной организации.

15.5. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептур, цен на сырье и т.п.

На каждое наименование продукции требуется составлять отдельную калькуляционную карточку. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке и установить продажную цену на продукцию.

15.6. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 (с последующими изменениями) «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)» органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации имеют право устанавливать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных организациях.

Исчисление суммы наценки к цене покупки сырья (товаров) предприятиями общественного питания при образовательных учреждениях осуществляется в соответствии с приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями).

15.7. При заключении муниципальных контрактов по оказанию услуг горячего питания с индивидуальными предпринимателями или предприятиями

в общеобразовательных организациях необходимо предусматривать неотъемлемой частью договоров техническое задание с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора, а также технологическими и калькуляционными картами на блюда, входящие в данное меню.

Приложение 1

Расчеты стоимости питания для дошкольных организаций (с 12 – часовым рабочим днем)

наименование сырья	ясли	цена за 1 кг	общая сумма	сад	цена за 1 кг	общая сумма
Молоко и кисломолочные продукты	0,39			0,45		
Творог, творожные изделия	0,03			0,04		
Сметана	0,009			0,011		
Сыр твёрдый	0,0043			0,0064		
Мясо	0,055			0,0605		
Птица	0,023			0,027		
Рыба (филе), малосольное	0,034			0,039		
Колбасные изделия	0			0,007		
Яйцо куриное	0,02			0,024		
Картофель	0,179			0,209		
Овощи, зелень	0,256			0,325		
Фрукты, плоды свежие	0,108			0,114		
Фрукты, плоды сухие	0,009			0,11		
Соки фруктовые	0,1			0,1		
Напитки витаминизированные	0			0,05		
Хлеб ржаной	0,04			0,05		
Хлеб пшеничный	0,06			0,08		
Крупы, злаки, бобовые	0,03			0,043		
Макаронные изделия	0,008			0,012		
Мука пшеничная	0,025			0,029		
Масло коровье сливочное	0,018			0,021		
Масло растительное	0,009			0,011		
Кондитерские изделия	0,007			0,002		
Чай, включая фиточай	0,0005			0,0006		
Какао-порошок	0,0005			0,0012		
Кофейный напиток	0,001			0,047		
Сахар	0,037			0,0005		
Дрожжи хлебопекарские	0,0004			0,003		
Мука картофельная	0,002			0,006		
Соль пищевая	0,004					
ИТОГО						

Приложение 2

Расчеты стоимости питания для учащихся в общеобразовательных организациях

Завтрак 25% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет	цена за кг	общая сумма	норма 11-18 лет	цена за кг	общая сумма
Хлеб пшеничный	0,038			0,05		
Хлеб ржаной	0,02			0,03		
Мука пшеничная	0,004			0,005		
Крупы, бобовые	0,011			0,013		
Макаронные изделия	0,004			0,005		
Картофель	0,07			0,07		
Овощи разные, зелень	0,0875			0,1		
Фрукты и ягоды свежие	0,05			0,05		
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,004			0,005		
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,05			0,05		
Мясо первой категории	0,019			0,022		
Куры, цыплята первой категории	0,013			0,019		
Рыба (филе)	0,015			0,02		
Колбасные изделия	0,004			0,005		
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,075			0,075		
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,038			0,045		
Творог 9% жирности	0,013			0,015		
Сыр	0,0025			0,003		
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,0025			0,0025		
Масло сливочное	0,0075			0,009		
Масло растительное	0,004			0,0045		
Яйца	0,01			0,001		
Сахар	0,01			0,011		
Кондитерские изделия	0,0025			0,004		
Чай	0,0001			0,0001		
Какао	0,0003			0,0003		
Дрожжи	0,00025			0,0005		
Соль	0,0013			0,0018		
Итоговая сумма						

Обед - 35% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет	цена за кг	общая сумма	норма 11-18 лет	цена за кг	общая сумма
Хлеб пшеничный	0,053			0,07		
Хлеб ржаной	0,028			0,042		
Мука пшеничная	0,005			0,007		
Крупы, бобовые	0,016			0,018		
Макаронные изделия	0,005			0,007		
Картофель	0,098			0,098		
Овощи разные, зелень	0,123			0,14		
Фрукты и ягоды свежие	0,07			0,07		
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,005			0,007		
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,07			0,07		
Мясо первой категории	0,027			0,03		
Куры, цыплята первой категории	0,018			0,027		
Рыба (филе)	0,021			0,028		
Колбасные изделия	0,005			0,007		
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,105			0,105		
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,053			0,063		
Творог 9% жирности	0,018			0,021		
Сыр	0,004			0,004		
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,004			0,004		
Масло сливочное	0,011			0,012		
Масло растительное	0,005			0,006		
Яйца	0,014			0,014		
Сахар	0,014			0,016		
Кондитерские изделия	0,004			0,005		
Чай	0,00014			0,00014		
Какао	0,00042			0,00042		
Дрожжи	0,00035			0,0007		
Соль	0,0018			0,00025		
Итого						

Приложение 3

**Рекомендуемая форма
составления фактического (ежедневного) меню**

М ОУ _____
 Утверждаю: _____
 (подпись директора/ФИО директора)
 Дата: _____

Меню

	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая с маслом	220/5		8,9	8,6	35,2	254
Какао	200		5	5,1	18,9	139
Йогурт	115		5,3	2	7,7	72
Хлеб пшеничный	20		1,7	0,3	8	42
Хлеб ржаной	25		1,7	0,3	8,8	45
итого						707
Обед						
Огурец св.	50		0	0	11,4	30
Рыба тушеная в сметанном соусе	75/50		7,8	8,4	17	160
Картофельное пюре	200		2,1	2,1	15,6	115
Компот из сухофруктов	200		0,1	0,2	18,9	139
Фрукт	130		4,1	1,5	5,9	57
Хлеб пшеничный	40		1,3	0,2	6	31
Хлеб ржаной	30		1,3	0,2	7,1	36
итого						568
Медицинский работник						
Повар						

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года, в редких случаях по мере необходимости можно вносить изменения посреди учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного по заполнению журнала, который назначается приказом директора. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии (мед. работник), и повар, приготовляющий продукцию.

1.4. Деятельность комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус,

характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.5. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.6. Оценки качества блюд, данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.7. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6. Управление и структура.

6.1. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Представитель администрации – председатель комиссии;
- медсестра;
- шеф-повар (повар);
- другие работники ОУ.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение №6

Директору
МБОУ " Александровская школа "
Супрун И.Е.
Ивановой Анны Алексеевны,
проживающей по адресу:
село Александровка,
улица Школьная,
дом 68, квартира 25

заявление.

Прошу организовать бесплатное горячее питание (обеда) для моего сына, ученика 7-А класса Иванова Сергея Александровича, как ребёнка, принадлежащего к категории обучающихся из многодетных семей.

С правами и обязанностями родителей (законных представителей) обучающихся в вопросах организации питания ознакомлена.

_____ С.И.Иванова

Приложение №7

Директору
МБОУ «Александровская школа»
Супрун И.Е.
Ивановой Анны Алексеевны,
проживающей по адресу:
село Александровка,
улица Школьная,
дом 68, квартира 25

заявление.

Прошу организовать бесплатное горячее питание (завтраки) для моего сына, ученика 3-А класса Иванова Сергея Александровича.

С правами и обязанностями родителей (законных представителей) обучающихся в вопросах организации питания ознакомлена.

_____ С.И.Иванова