



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИТВИНЕНКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
улица Житомирская, дом 1, с. Литвиненково, Белогорский район, Республика Крым, 297632
тел.(06559) 2-53-19, e-mail: litvinenkovschool@mail.ru, ОГРН 1149102170744, ИНН9109007561

УТВЕРЖДЕНО

Директор

МБОУ «Литвиненковская СШ»

Белогорского района

Республики Крым

А.И.Пилюшкина

Приказ № 149 от 01.06.2020



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ «ЛИТВИНЕНКОВСКАЯ СШ»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ; Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Литвиненковская средняя школа» Белогорского района Республики Крым (далее ОУ).

1.3. Положение обеспечения питанием обучающихся разработано с целью создания оптимальной системы организации питания в ОУ и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся ОУ.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

2.1. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 - 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.

2.2. ОУ в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с управлением образования, молодежи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.3. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя ОУ.

2.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в ОО и (или) поставки продуктов питания в ОУ, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

При заключении контрактов на поставку продуктов питания в ОУ необходимо устанавливать обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату

исследований проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

2.5. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованием в муниципальных общеобразовательных учреждениях с организациями или индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по горячему питанию детей, осуществляется в соответствии с пунктом 10 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

2.6. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся в ОУ, за счёт средств бюджета Республики Крым и бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым, установить, что накладные расходы организаторов питания в виде аренды и коммунальных расходов (при передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта и/или при освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) не должны быть включены в стоимость питания.

Данные вопросы должны отражены в муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания обучающихся.

Также при заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания обучающихся с индивидуальными предпринимателями или предприятиями организаторами питания) руководителям ОУ необходимо включить следующие вопросы:

- о проведении технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организаторами питания;

- о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков за счет средств организаторов питания;

- об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств организаторов питания.

В муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания обучающихся при определении стоимости контракта необходимо указывать отдельно расчетную стоимость сырьевого набора и наценку в денежном выражении. При проведении торгов снижение стоимости сырьевого набора не допускается.

3. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в ОУ осуществляется:

- из бюджетов разных уровней бюджетной системы Российской Федерации, в случае, предусмотренном действующим законодательством;

- счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики для обучающихся льготных категорий;

- за счет средств родителей (законных представителей) для других категорий обучающихся, в том числе группы продленного дня.

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми суточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. За счет средств субсидии из бюджета Республики Крым бесплатным горячим одноразовым питанием (завтрак) обеспечиваются учащиеся 1-4 классов муниципальных образовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым из расчёта 36 рублей в день на одного ребёнка.

3.4. За счёт средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся 5-11 классов ОО следующих льготных категорий:

- *дети-сироты;*
- *дети, оставшиеся без попечения родителей;*
- *лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;*
- *дети с ограниченными возможностями здоровья;*
- *детям из малоимущих семей;*
- *детям из многодетных семей.*

3.5. Двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), обеспечиваются обучающиеся из числа детей льготной категории, перечисленные в п.3.4. с учётом соблюдения среднесуточного набора пищевых продуктов, из расчёта не менее 100 рублей на одного ребенка в день.

3.6. Питание обучающихся льготных категорий в ОУ осуществляется в пределах утверждённых бюджетных ассигнований на соответствующие цели.

3.7. Обеспечение питанием учащихся 1-4 классов и учащихся, отнесенных к льготной категории, осуществляется с учётом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся ОУ, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Стоимость бесплатного горячего питания не включает в себя коммунальные расходы, а также расходы предприятия (организаций) и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания в образовательных учреждениях (при наличии таковых).

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

3.10. Финансовое обеспечение питанием обучающихся в ОУ может осуществляться с привлечением денежных средств, не запрещенных законом, источников.

3.11. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения обучающимися ОУ.

3.12. В случае отказа родителя (законного представителя) от предоставления ребёнку питания по каким-либо причинам, денежная и иная компенсация данному родителю не предоставляется.

4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Предоставление питания ОУ осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно настоящего Положения и в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08.

ОУ: 4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся

- обучающимся 1-4 классов;
- детям - сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей.

4.3. В случае утраты родителями (законными представителями) оснований для предоставления льгот, они обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю ОУ.

4.4. В случае наличия у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей).

4.5. Для получения бесплатного питания в ОУ, родителям (законным представителям) необходимо представить в ОУ следующие документы:

4.5.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия нормативного правового акта Администрации Белогорского района Республики Крым:

- а) об установлении опеки (попечительства);
- б) о создании приёмной семьи.

В случае наличия копии решения суда об установлении опеки (попечительства) иного подтверждающего факта установления опеки (попечительства), создании приёмной семьи, документа, выданного в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, считать данные документы действительными до окончания срока их действия.

4.5.2. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья :

- заявление родителя (законного представителя);
- акт медико-социальной экспертизы.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте на основании заявления родителей (законного представителя) и акта медико-социальной экспертизы.

4.5.3. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная муниципальным казённым учреждением «Департамент труда и социальной защиты населения администрации Белогорского района Республики Крым » в установленном порядке.

4.5.4. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи установленного образца, выданное Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым. Удостоверения, выданные в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, действительны до окончания срока их действия.

4.5.5. Для учащихся 1-4-х классов:

- заявление родителя (законного представителя).

4.6. В случае отказа родителя (законного представителя) от обеспечения ребёнка питанием (в случае наличия у ребенка медицинских противопоказаний и т.д.), также подается в адрес руководителя ОУ соответствующее заявление.

4.7. В ОУ лицо, ответственное за организацию данного направления работы, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием.

4.8. Руководитель рассматривает документы, принимает решение об обеспечении льготным питанием обучающегося.

4.9. Лицо, ответственное за данное направление работы в ОУ, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 5 рабочих дней после принятия решения.

4.10. Лицо, ответственное за данное направление работы в ОУ, формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

4.11. Список обучающихся, получающих бесплатное питание утверждается приказом руководителя ОУ по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней с момента предоставления документов родителями (законными представителями).

Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.12. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием является:

- предоставление одним из родителей (законных представителей) обучающегося в ОУ не всех документов, указанных в п.4.5. настоящего Положения;
- несоответствие обучающегося требованиям, установленным в п.4.2. или 4.3. настоящего Положения.

4.13. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием, определяются на получения питания приказом руководителя ОУ в течение 2-ух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы. Питание таких обучающихся оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате не посещения обучающимися ОУ.

4.14. Обеспечение льготным питанием обучающихся осуществляется с даты издания соответствующего приказа ОУ.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Режим питания в ОУ определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами и (СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период действия не менее двух недель, которое утверждает руководителем ОУ.

5.3. Меню для ОУ согласовывается с территориальным отделом по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

5.4. Примерное меню составляется технологом МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений Белогорского района Республики Крым» либо специалистами предприятия, оказывающих услуги питания в ОУ, в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.5. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем ОУ, подписывается поваром и медицинским работником (при наличии такового).

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

6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА

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

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

6.3. Плата за питание школьника производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с ОУ или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждениях, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или ежедневно), по согласованию с руководством ОУ, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 15 числа каждого месяца за текущий месяц питания.

6.4. 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.

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

6.6. В случае отчисления обучающегося из ОУ, по заявлению родителя (законного представителя) осуществляется возврат излишне оплаченной суммы за питание.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

7.1. Управление образования осуществляет контроль за организацией питания в подведомственных ОУ в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08.

7.2. Руководители образовательных учреждений:

- осуществляют контроль за качеством питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;

- создают общественную комиссию по контролю за организацией питания в ОУ в составе: руководитель ОО, должностное лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник (при наличии такового), представитель родительской общественности.

7.3. Ответственное лицо за организацию питания в ОУ назначается приказом руководителя ОУ.

7.4. Ответственный за организацию питания в ОУ:

- координирует и контролирует деятельность организаций, предоставляющих питание в ОУ (при наличии таковой);

- координирует и контролирует деятельность по организации питания в ОУ;

- организывает и контролирует учет фактической посещаемости обучающихся;

- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся.

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство ОУ;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом ОУ, по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации ОУ все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или о его временном отсутствии в ОУ для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника 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.

9. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ОУ, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ИЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПИТАНИЕ В ОУ

9.1. Руководитель ОУ совместно с предприятием либо индивидуальным предпринимателем (при наличии такового) создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся.

9.2. Руководитель ОУ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

9.3. Наряду с основным питанием может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет ОУ, который предназначен 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.

9.4. Руководитель ОУ:

- утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;
- утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий;
- не допускает замену горячего питания, выдачей продуктов в потребительской таре.

В случаях, указанных в пункте 4.19, по согласованию с территориальным отделом по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г.Севастополю, допускает выдачу детям буфетной продукции в потребительской таре;

- обеспечивает информирование родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- обеспечивает в ОУ проведение мероприятий, согласно Программы производственного контроля ОУ.

9.5. Руководитель (в случае организации питания непосредственно ОУ) либо юридическое лицо, независимо от организационно правовых форм, индивидуальные предприниматели (при наличии таковых), деятельность которых связана с организацией горячего питания в ОУ, обеспечивают:

- наличие в предприятии санитарных правил и норм всеми работниками предприятия;
- выполнение требований санитарных правил и норм всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановленной, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- наличие необходимой документации за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в ОУ (сборник рецептур, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПин): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и т.д.;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарно-санитарные экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);
 - соблюдение в ОУ условий хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПин (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола-35 см, остальные продукты-15см), холодильного оборудования и т.д.);
 - осуществление маркировки всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПин (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т.д.);
 - разработку рациона 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;
 - распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак- 25%, обед -35% ,полдник -15% (для обучающихся во вторую смену – до 20-25%). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи;
 - разработку примерного сезонного меню на период не менее двух недель, утверждение руководителя ОО и согласование его с территориальным отделом по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);
 - разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);
 - соблюдение в суточном рационе питания школьников оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) 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;
 - ежедневное включение в рацион питания мяса, молока, сливочного и растительного масел, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3дня. Завтрак должен состоять из закуски, 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 закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавить 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;
- организацию отпуска горячего питания обучающимся по классам на переменах продолжительностью не менее 15-20 минут в соответствии с режимом учебных занятий;
 - согласование с территориальным отделом по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по

Республики Крым и г. Севастополю (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- реализацию негазированных напитков, воды через буфеты в потребительской таре до 500 мл;

- контроль качества и безопасности питания обучающихся.

9.6 Медицинский работник (при наличии такового)

- осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий;

- следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством готовой пищи;

- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

9.7. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03 1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

10.ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

10.1. ОУ с целью *совершенствования питания*:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, посвященные 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.

- 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.

10.2. Руководство ОУ ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

10.3. 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 или группах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания, собрания педагогического коллектива, публичного отчета.

11.МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

11.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

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

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

11.3. Органолептическая оценка первых блюд.

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.

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).

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.

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.

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

11.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

Макаронные 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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.

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.

11.5. 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).

Директор *мест*
А.И.Пилюшкина