

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРЫМРОЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

«ПРИНЯТО»

На педагогическом совете

Протокол № 07

от «26» 06 20 15 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Крымрозовская СШ»
Белогорского района Республики Крым

И.В. Немеш

№ 330 от «29» 06 20 15 г.



ПОРЯДОК

обеспечения питанием учащихся

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Крымрозовская средняя школа» Белогорского района Республики Крым**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Порядок обеспечения питанием учащихся (далее - обучающиеся) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Крымрозовская средняя школа» Белогорского района Республики Крым (далее - Порядок) разработан с целью создания оптимальной системы организации питания в образовательном учреждении и направлен на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

2.1. 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.

2.2. Образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует 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 образовательной организации.

2.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательную организацию, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

При заключении контрактов на поставку продуктов питания в образовательное

учреждение 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 № 13 «О защите конкуренции».

2.6. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях 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 быть 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 общеобразовательных организаций 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 образовательных учреждениях может осуществляться:

- из бюджетов разных уровней бюджетной системы Российской Федерации в

случае

предусмотренном действующим законодательством;

- за счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым 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 среднесуточными 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 общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым из расчёта 36 рублей в день на одного ребёнка.

3.4. За счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся 5-11 классов муниципальных, общеобразовательных учреждений следующих льготных категорий:

- Дети-сироты;
- Дети, оставшиеся без попечения родителей;
- Дети с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающиеся из малоимущих семей;
- обучающиеся из многодетных семей.

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

3.6. Питание обучающихся льготных категорий в муниципальных общеобразовательных учреждениях Белогорского района осуществляется в пределах утверждённых бюджетных ассигнований на соответствующие цели.

3.7. Финансирование расходов на организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях осуществляется:

- за счёт средств родителей, вносимых за присмотр и уход за детьми, ежемесячно на счёт соответствующей образовательной организации, в размере и порядке, установленном нормативным правовым актом муниципального образования Белогорский район Республики Крым.

3.8. Обеспечение питанием учащихся 1-4 классов и учащихся, отнесенных к льготной категории, осуществляется с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций, в соответствии с требованиями к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего

профессионального образования», утвержденными постановлением лавйого I осударственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45 (далее - СанПиН 2,4.5.2409-08).

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

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

3.11. Финансовое обеспечение питанием обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях может осуществляться с привлечением денежных средств, не запрещенных законом, источников.¹

3.12. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя: из фактического посещения обучающимися образовательных учреждений.

3.13. 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 образовательными учреждениями осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно настоящего Порядка в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.4.1.3049-13.

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- обучающимся 1-4 классов;
- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья²;
- 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 директору МБОУ «Крымрозовская СШ» Белогорского района Республики Крым.

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 родителям (законным представителям) необходимо предоставить следующие документы:

- 4.5.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:
- заявление законного представителя;

- копия нормативно-правового акта Администрации Белогорского района Республики Крым:

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

В случае наличия копии решения суда об установлении опеки (попечительства), иного, подтверждающего факт 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:

- зашление 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 одного из родителей (законного представителя) и акта медико-социальной экспертизы.

4.5.3. 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.

4.5.4. 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 подаётся в адрес руководителя учреждения соответствующее заявление.

4.7. Лицо ответственное за питание, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием.

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

4.9. Лицо, ответственное за данное направление работы формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

4.10. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя по состоянию на 1 сентября и 1 января в течении двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.11. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося не всех документов.

- несоответствие обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2. и 4.3. настоящего Порядка.

4.12. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием, утверждаются приказом руководителя образовательного учреждения в течение 2-х 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.

4.13. Предоставление льгот прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным п.4.2 и п.4.3. настоящего Порядка.

4.14. В случае невозможности обеспечения горячим питанием непосредственно в учреждении, по каким-либо причинам (например, отсутствие пищеблока в образовательном учреждении, отсутствие водоснабжения, электроэнергии, и т.д.), питание обучающихся может организовываться путем подвоза готовых блюд из близлежащего образовательного учреждения на основании соответствующего приказа Управления образования, заключенного гражданско-правового договора между учреждениями, с учётом выполнения норм действующего законодательства.

4.15. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока горячее питание может быть заменено сухим пайком.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается 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 в соответствии с требованиями и нормами Сан ПиН 2.4.5.2409-08, СанПином 2.4.1.3049-13.

5.5. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем ОУ, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или 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 обучающегося, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

6.3. 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 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 общеобразовательного учреждения, 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 образовательных учреждениях в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 и СанПиНом 2.4.1.3049-13.

7.2 Руководители образовательных учреждений

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

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

7.3. Ответственное лицо за организацию питания в образовательном учреждении назначается приказом руководителя.

7.4. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность организаций, предоставляющих питание в образовательном учреждении (при наличии таковой);
- координирует и контролирует деятельность по организации питания;
- организует и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;
- инициирует, 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 общеобразовательного учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления предусмотренных уставом, по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативно-правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или 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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

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

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

9.3. Наряду с основным питанием может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет образовательного учреждения, 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 образовательного учреждения:

- 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 образовательном учреждении проведение мероприятий согласно Программы производственного контроля образовательного учреждения.

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

- наличие в предприятии санитарных правил и норм и доведение их содержания до работников 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 постановлений и 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 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 г. 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;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- наличие необходимой документации за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в общеобразовательном учреждении (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 скоропортящихся 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-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);
- соблюдение в общеобразовательном учреждении условий хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары

поставщика, (высота полок для хлеба от пола – 35 см, остальные продукты – 15 см), 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 соотношении: 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 у руководителя общеобразовательного учреждения 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 2-3 дня. 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 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;

- 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 человека Роспотребнадзора по Республике 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-противоэпидемиологического 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. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации 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 образовательного учреждения 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, 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 БРОКЕРАЖЕЙ 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, пряный, 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 прощупывают 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).