



**АДМИНИСТРАЦИЯ БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

29 марта 2017 года

г.Белогорск

№ 123

Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым

В соответствии с Федеральным законом от 06 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ч.5 ст.6 Федерального Закона от 21.12.1996 года №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Федеральным Законом от 24.11.1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», указами Президента Российской Федерации от 05.05.1992 года №431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», Законом Республики Крым от 06.07.2015года, №131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», Законом Республики Крым от 21 августа 2014 года №54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», Законом Республики Крым от 17.12.2014года №39-ЗРК/2014 «О социальной поддержке многодетных семей в Республике Крым», 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 № 45 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26, постановлением Совета министров Республики Крым от 05.02.2016 года №37 «Об утверждении Порядка предоставления субсидии из бюджета Республики Крым бюджетам муниципальных образований на обеспечение одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов муниципальных образовательных организаций», постановлением Совета министров Республики Крым от 13.02.2017 года №67 «О распределении субсидии из бюджета Республики Крым бюджетам муниципальных образований на обеспечение одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов муниципальных образовательных организаций в 2017 году», учитывая особую значимость

организации питания учащихся и воспитанников муниципальных бюджетных учреждений, как одного из основных элементов сохранения здоровья, в целях совершенствования организации и улучшения качества питания и социальной поддержки населения Белогорского района Республики Крым.

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить Порядок обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым (прилагается).
2. Постановление администрации Белогорского района Республики Крым от 05.02.2016 года № 22 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных образовательных организаций Белогорского района Республики Крым» считать утратившим силу.
3. Опубликовать настоящее постановление на официальном сайте муниципального образования Белогорский район Республики Крым в государственной информационной системе Республики Крым «Портал Правительства Республики Крым» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
4. Настоящее постановление вступает в силу со дня его опубликования и распространяет своё действие на правоотношения, возникшие с 01.01.2017.
5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации Н.Б.Юнусова.

Глава администрации

Г.Я. Перелович

ПОРЯДОК
обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым (далее – образовательные учреждения)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Порядок обеспечения питанием воспитанников и учащихся (далее - обучающиеся) муниципальных дошкольных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым (далее - Порядок) разработан с целью создания оптимальной системы организации питания в образовательных учреждениях и направлен на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся образовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым (далее – Белогорский район).

1.2. Порядок распространяется на учреждения, подведомственные Управлению образования, молодежи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым (далее - Управление образования); муниципальные бюджетные общеобразовательные учреждения муниципального образования Белогорский район Республики Крым (далее - общеобразовательные учреждения); муниципальные бюджетные дошкольные образовательные учреждения муниципального образования Белогорский район Республики Крым (далее - дошкольные учреждения).

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

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

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 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), образовательным учреждением, организациями общественного питания.

2.3. Образовательные учреждения в деятельности по организации питания взаимодействуют с Управлением образования и 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.

2.4. Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся питанием возлагается на руководителя образовательного учреждения.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных учреждениях несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

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. Бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся муниципальных общеобразовательных учреждений следующих льготных категорий:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды, посещающие общеобразовательное учреждение;
- обучающиеся из малообеспеченных;
- обучающиеся из многодетных семей.

3.5. Питание обучающихся льготных категорий (за исключением обучающихся, указанных в пункте 3.7 настоящего Порядка) в муниципальных общеобразовательных учреждениях Белогорского района осуществляется в пределах утверждённых бюджетных ассигнований на соответствующие цели, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, из расчёта не менее 60 рублей на одного ребёнка в день.

3.6. Двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), обеспечиваются обучающиеся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с учетом среднесуточных норм пищевых продуктов, из расчёта не менее 100 рублей на одного ребёнка в день.

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;

- за счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым бесплатным питанием обеспечиваются воспитанники, муниципальных общеобразовательных учреждений Белогорского района, реализующих образовательную программу дошкольного образования, следующих категорий:

- дети-инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией.

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, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного 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, а также расходы предприятий (организаций) и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания в образовательных учреждениях (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.

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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

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

4.2. От оплаты за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях, освобождаются родители (законные представители) следующих категорий воспитанников:

- дети-инвалиды¹;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией.

4.3. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым:

- обучающимся 1-4 классов;
- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям-инвалидам, посещающим общеобразовательное учреждение¹;
- обучающимся из малообеспеченных семей;
- обучающимся из многодетных семей.

4.4. В случае утраты родителями (законными представителями) оснований для предоставления льгот, они обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю соответствующего образовательного учреждения.

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

4.6. Для освобождения от родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования, а также для получения бесплатного питания в общеобразовательном учреждении родителям (законным представителям) необходимо 1 раз в год 1 сентября представить в образовательное учреждение следующие документы:

Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей (для дошкольных и общеобразовательных учреждений):

- заявление законного представителя;
- копия постановления Администрации Белогорского района Республики Крым:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

¹ Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. Ограничение жизнедеятельности - полная или частичная утрата лицом способности или возможности осуществлять самообслуживание, самостоятельно передвигаться, ориентироваться, общаться, контролировать свое поведение, обучаться и заниматься трудовой деятельностью. В зависимости от степени расстройства (функций организма и ограничения жизнедеятельности лицам, признанным инвалидами, устанавливается группа инвалидности, а лицам в возрасте до 18 лет устанавливается категория "ребенок-инвалид". Признание лица инвалидом осуществляется специализированным учреждением медико-социальной экспертизы (инвалиды могут являться или не являться лицами с ограниченными возможностями здоровья).

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.

Для детей-инвалидов (для дошкольных и общеобразовательных учреждений) и детей с туберкулёзной интоксикацией (для дошкольных учреждений):

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная Федеральным казенным учреждением «Главное бюро медико-социальной экспертизы по Республике Крым» (для детей-инвалидов);
- справка или медицинского заключения, подтверждающее статус ребенка с туберкулезной интоксикацией (для детей с туберкулёзной интоксикацией).

Для учащихся из малоимущих семей (для общеобразовательных учреждений):

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

Для учащихся из многодетных семей (для общеобразовательных учреждений):

- заявление родителя (законного представителя);
- копии свидетельств о рождении детей;
- 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.

Для учащихся 1-4-х классов (для общеобразовательных учреждений):

- заявление родителя (законного представителя).

4.7. В случае отказа родителя (законного представителя) от обеспечения ребёнка питанием (в случае наличия у ребёнка медицинских противопоказаний и т.д.), также подаётся в адрес руководителя учреждения соответствующее заявление.

4.8. В образовательном учреждении лицо, ответственное за организацию данного направления работы, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием либо дело родителя (законного представителя), освобождённого от уплаты родительской платы за присмотр и ухода за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, которое содержит документы, указанные в пункте 4.7 настоящего Порядка.

4.9. Руководитель образовательного учреждения рассматривает документы, принимает решение об обеспечении льготным питанием обучающегося или освобождении от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования либо об отказе в обеспечении льготным питанием или отказе в освобождении от внесения родительской платы за присмотр и ухода за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

4.10. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 2 рабочих дней после принятия решения.

4.11. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание либо список родителей (законных представителей), освобождённых от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

4.12. Список обучающихся, получающих бесплатное питание либо список родителей (законных представителей), освобождённых от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, утверждается приказом руководителя образовательного учреждения в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями),

указанных в пункте 4.7 настоящего Порядка, 1 раз в год по состоянию на 1 сентября. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.13. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием или освобождении от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в образовательное учреждение не всех документов, указанных в пункте 4.7. настоящего Порядка;

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

4.14. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием или освобождению от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, определяются на получение питания или освобождению от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, 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 образовательного учреждения.

4.15. Обеспечение льготным питанием обучающихся или освобождение от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, осуществляется с даты издания соответствующего приказа образовательного учреждения.

4.16. Предоставление льгот прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2. или 4.3. настоящего Порядка.

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

4.19. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока муниципальной образовательной организации, горячее питание может быть заменено сухим пайком.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Режим питания в образовательных учреждениях 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 образовательного учреждения.

5.3. Меню для общеобразовательных учреждений 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 предприятий, оказывающих услуги питания в образовательных учреждениях, в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиНом 2.4.1.3049-13.

5.4. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательного

учреждения, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником (при наличии такового).

5.5. 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. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

6.1. 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.

6.2. Руководители образовательных учреждений:

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

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

6.3. Ответственное лицо за организацию питания в образовательном учреждении назначается приказом руководителя соответствующего учреждения.

6.4. 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 в образовательном учреждении;

- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;

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

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. 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 общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении 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.

8. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ИЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

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

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

8.3. 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.

8.4. 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;

8.5. Руководитель (в случае организации питания непосредственно образовательным учреждением) либо юридическое лицо, независимо от организационно правовых форм, индивидуальный 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, 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 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 рецептов, 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 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» 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 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 +/- 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, для общеобразовательных учреждений, 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 потребителей и благополучия 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.

8.6. 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.

8.7. 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».

9. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

10. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРОКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. 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 круяных, 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. 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.

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.

10.5. 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).

Заместитель главы администрации

Н.Б.Юнусов