

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РУЧЬЁВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «РУЧЬЁВСКАЯ ШКОЛА»)**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «Ручьёвская школа»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора школы
_____ А.Е.Бутыльский

протокол № _____ от «_____» _____ 2025

Приказ № _____ -ОД от «_____» _____ 2025

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Ручьёвская средняя общеобразовательная школа»
Раздольненского района Республики Крым

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Ручьёвская средняя общеобразовательная школа» Раздольненского района Республики Крым (далее: Положение) регламентирует порядок организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ручьёвская средняя общеобразовательная школа» Раздольненского района Республики Крым (далее: Учреждение), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2014 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,

Федерального закона от 24 июня 2025 г. № 156-ФЗ «О создании многофункционального сервиса обмена информацией и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации», распоряжения Правительства Российской Федерации от 12 июля 2025 г. № 1880-р

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного

государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г № 32,

- постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями),

- постановлением Администрации Раздольненского района Республики Крым от 30 декабря 2015 года № 502 «Об утверждении порядка организации питания воспитанников и учащихся в дошкольных и общеобразовательных учреждениях

Раздольненского района Республики Крым и утверждение норматива стоимости питания на одного учащегося (воспитанника) в день в образовательных учреждениях Раздольненского района Республики Крым» (с изменениями),

- постановлением Администрации Раздольненского района Республики Крым от 24 сентября 2024 года № 472 «Об установлении норматива ежедневной стоимости горячего питания для воспитанников и обучающихся муниципальных образовательных учреждений Раздольненского района Республики Крым» (с изменениями)

- постановлением Администрации Раздольненского района Республики Крым от 13 января 2025 года № 19 «Об установлении мер социальной поддержки детям (в том числе их пасынкам и падчерицам) участников специальной военной операции»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется школой самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье.

Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного

2.3. По вопросу организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями), Отделом образования, молодежи и спорта Администрации Раздольненского района Республики Крым, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за организацию питания учащихся возлагается на руководителя образовательной организации.

3. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

3.1. Питание обучающихся школы организуется за счет средств:

- регионального и местного бюджетов;
- родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее родительская плата);

3.2. Средняя стоимость питания в школе рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), по состоянию на 1 января текущего года.

3.2. За счет средств субсидии из бюджета Республики Крым бесплатным горячим питанием (завтрак) обеспечиваются обучающиеся, получающие начальное общее образование, учащиеся 1-4 классов школы из расчёта 78,05 рублей в день на одного ребёнка.

3.3. Питание за счет средств местного бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленном разделом 4 настоящего Постановления.

3.4. Питание учащихся льготных категорий (п. 4.2. настоящего Положения) в школе осуществляется в пределах утверждённых бюджетных ассигнований на соответствующие цели из бюджета Раздольненского района, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, для обучающихся 1-4 классов (обед) из расчёта 80,50 рублей на одного ребёнка в день, для обучающихся 5-11 классов (завтрак) из расчёта 65,00 рублей одного ребёнка в день, для обучающихся 5-11 классов (обед) из расчёта 83,00 рублей на одного ребёнка в день.

3.5. Компенсация взамен бесплатного горячего питания (завтрак) обучающимся 1-4 классов, получающих начальное общее образование из числа детей: дети с ограниченными

возможностями здоровья, получающие образование на дому; дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому в размере 78,05 рублей за каждый день в который фактически проводились занятия.

3.6. Компенсация взамен бесплатного горячего питания (обед) обучающимся 1-4 классов, из числа детей: дети с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому; дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому в размере 80,50 рублей за каждый день в который фактически проводились занятия.

3.7. Компенсация взамен бесплатного горячего питания (завтрак) обучающимся 5-11 классов, из числа детей: дети с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому; дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому в размере 65,00 рублей за каждый день в который фактически проводились занятия.

3.8. Компенсация взамен бесплатного горячего питания (обед) обучающимся 5-11 классов, из числа детей: дети с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому; дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому в размере 83,00 рублей за каждый день в который фактически проводились занятия.

3.9. За счет средств родительской платы:

3.9.1. Горячее питание (обед) обучающихся 1-4 классов не отнесенный к льготной категории, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, в размере 80,50 рублей в день;

3.9.2. Горячее питание (обед) обучающихся 5-11 классов не отнесенный к льготной категории, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, в размере 83,00 рублей в день;

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

4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ШКОЛЫ

4.1. Предоставление питания Учреждением осуществляется по десятидневному меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно настоящего Порядка и в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- дети из малообеспеченных семей;
- дети из многодетных семей;
- дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в психическом и (или) физическом развитии, посещающие общеобразовательную организацию;

- дети, пасынки и падчерицы участников специальной военной операции;
- дети, пасынки и падчерицы погибших (умерших) участников специальной военной операции;

- дети граждан Российской Федерации, Украины и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территориях Украины, Луганской Народной Республики, Донецкой Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, вынуждено покинувших указанные территории и прибывшие на территорию Республики Крым в экстренном массовом порядке, в связи с проведением специальной военной операции.

4.3. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) предоставляют в школу следующие документы:

4.3.1. Для детей из малообеспеченных семей;

- заявление родителя (законного представителя);
- копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;
- копия паспорта родителя (законного представителя);

- справку о признании семьи малообеспеченной, выданной исполнительным органом.
- 4.3.2. Для детей из многодетных семей;
- заявление родителя (законного представителя);
 - копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;
 - копия паспорта родителя (законного представителя);
- копия удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым или Цифровой ID
- копия удостоверение ребенка многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым.
- 4.3.3. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:
- заявление законного представителя;
 - копия свидетельства о рождении ребенка/копия паспорта ребенка старше 14 лет;
 - копия паспорта законного представителя;
 - копия правового акта администрации муниципального образования:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.
- 4.3.4. Для категории дети - инвалиды, посещающие общеобразовательную организацию:
- заявление родителя (законного представителя);
 - копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;
 - копия паспорта родителя (законного представителя);
 - копия справки МСЭ подтверждающая факт установления инвалидности
- 4.3.5. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, то есть, имеющие недостатки в психическом и (или) физическом развитии, посещающие образовательное учреждение:
- заявление родителя (законного представителя);
 - копия паспорта родителя (законного представителя);
 - копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;
 - копия заключения ТПМПК;
- 4.3.6. Для детей, пасынков и падчериц участников специальной военной операции:
- заявление родителя;
 - копия паспорта родителя;
 - копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;
 - копия документа (справка, сведения) подтверждающего, что один из родителей является участником специальной военной операции;
 - копия паспорта родителя, участника специальной военной операции;
 - копия свидетельства о браке (для пасынков и падчериц).
- 4.3.7. Для детей, пасынков и падчериц погибших (умерших) участников специальной военной операции;
- заявление родителя;
 - копия паспорта родителя;
 - копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;
 - копия документа, подтверждающего гибель (смерть) участника специальной военной операции (справка о смерти, копия документа о государственной регистрации и т.д.)
 - копия свидетельства о браке (для пасынков и падчериц).
- 4.3.8. Для детей граждан Российской Федерации, Украины и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территориях Украины, Луганской Народной Республики, Донецкой Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, вынуждено

покинувших указанные территории и прибывшие на территорию Республики Крым в экстренном массовом порядке, в связи с проведением специальной военной операции:

- заявление родителя (законного представителя) о предоставлении бесплатного питания;

- копия паспорта родителя (законного представителя);

- копия свидетельства о рождении ребенка и копия паспорта ребенка старше 14 лет;

- документы, подтверждающие постоянное место жительства на территориях Луганской Народной Республики, Донецкой Народной Республики, Украины; копия миграционной карты, документы о пересечении границы после 18.02.2022г.

4.4. Для учащихся 1-4-х классов:

- заявление родителя (законного представителя).

4.5. Учреждение рассматривает документы, формирует списки обучающихся, получающих бесплатное питание, личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 4.3. настоящего Положения.

4.6.Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя школы по состоянию на 1 сентября и 1 января. Учреждение уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течении 5 рабочих дней со дня его принятия.

4.7. Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:

- несоответствие обучающегося категории обучающегося, установленного в пункте 4.2 настоящего Положения;

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося не полного пакета документов, указанных в пункте 4.3 настоящего Положения, или недостоверных сведений.

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

4.9. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием определяются на получение бесплатного питания приказом руководителя школы в течении 2 рабочих дней со дня предоставления родителями (законными представителями) документов. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.10. Обеспечение льготным питанием обучающихся осуществляется со следующего учебного после издания приказа о предоставлении бесплатного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося бесплатным питанием.

4.11. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из школы либо если обучающийся утратил категорию, установленную в пункте 4.2 настоящего Положения.

4.12. Компенсация взамен бесплатного горячего питания предоставляется Учреждением на заявительной основе одному из родителей (законному представителю) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому и дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому согласно Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного двухразового горячего питания обучающимся 1-11 классов муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Раздольненского района Республики Крым с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому и дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, утвержденного постановлением Администрации Раздольненского района Республик Крым от 16 апреля 2018 года № 165.

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

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Основные условия организации питания в образовательных организациях:

- наличие в Уставе образовательного учреждения записи о праве на организацию питания;
- приказ руководителя образовательного учреждения об организации питания;
- наличие локального акта образовательного учреждения, регулирующего вопросы организации питания в учреждении;
- приказ руководителя образовательного учреждения об организации льготного питания;
- наличие локального акта общеобразовательного учреждения, регулирующего вопросы организации льготного питания в учреждении;
- наличие положительного Санитарно-эпидемиологического заключения Территориального отдела по Черноморскому и Раздольненскому районам межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополь (далее – Роспотребнадзор) и государственного пожарного надзора о соответствии условий в помещениях подразделения общественного питания учреждения установленным санитарным нормам и правилам.

5.2. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.4. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается поваром и медицинским работником.

5.5. Ежедневное меню должно содержать информацию о наименовании приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5.6. При организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении должен учитываться режим работы образовательного учреждения, а также сменность занятий.

5.7. Руководителем общеобразовательной организации утверждается график приема пищи по классам, график дежурства учителей на переменах в обеденном зале.

5.8. Классные руководители и учителя сопровождают учащихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке учащихся.

5.9. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначенной руководителем образовательного учреждения.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

6.1. Руководители образовательных организаций:

- осуществляют контроль за обеспечением полного охвата и качеством питания обучающихся;
- обеспечивают создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки;
- организуют проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- контролируют состояние материально-технической базы, своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;
- контролируют обеспечение достаточным количеством посуды, специальной санитарной одеждой, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;

- осуществляют контроль за наличием сопроводительные документы на продукцию, содержащих по каждому наименованию товара сведения о номере сертификата, сроке его действия, органе его выдавшем; на скоропортящуюся продукцию - сведений о номере удостоверения качества (ветеринарного свидетельства), с указанием даты его выдачи, сроках изготовления и реализации продукции; подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;

- контролируют своевременность составления ежедневного меню, наличия нормативно-технологической документации.

- осуществляют заключение договоров с организаторами питания на оказание услуг по горячему питанию;

- контролируют своевременность прохождения медосмотра работниками пищеблока и столовой.

6.2. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

6.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;

- проводит совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания с учащимися и родителями (законными представителями).

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся, «С»-витаминизацией;

- осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовой, пищеблока: исправностью и эффективностью работы отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации;

- осуществляет контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок;

- контролирует температурный режим внутри холодильного оборудования с использованием термометров;

- контролирует соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;

- контролирует наличие маркировки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдения маркировки;

- контролирует соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды;

- осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов;

- осуществляет контроль за соблюдением требований снятия пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.

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;

- знакомится 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:

- в случае утраты оснований для предоставления льгот, обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю школы.

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

- при предоставлении 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 РАБОТНИКОВ ШКОЛЫ, СВЯЗАННЫХ С ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

8.1. Руководитель образовательного учреждения создает необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся.

8.2. Руководитель образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

8.3. Наряду с основным питанием руководитель организации 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ассортиментом.

8.4. Руководитель образовательного учреждения:

- утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий;

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

- обеспечивает в образовательном учреждении проведение мероприятий, согласно Программе производственного контроля образовательного учреждения;

8.5. Руководитель 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;

- 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 раз в год 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 Черноморскому и Раздольненскому 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 аптек 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 готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»;
- 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%, 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 (в случае организации питания непосредственно образовательным учреждением), если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель - утверждение

индивидуальным предпринимателем и согласование руководителем образовательной организации;

- разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- 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.

- 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 Черноморскому и Раздольненскому 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:

- 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 качества 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 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ 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, гниlostный, 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 супов-пюре пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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 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 недозакладку продуктов в блюдо.

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).

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. Настоящее Положение является локальным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательного учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменениям и дополнениям к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 11.1. настоящего Положения.

11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.