ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: yalta19.eduds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Клюшина Светлана Алексеевна
Действителен с: с 18.07.2024, 11:57
Действителен до: до 11.10.2025, 11:57
Ключ подписи: 00E1F86800594A6EE6CBBD335C3A371FDF

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ И Г.СЕВАСТОПОЛЮ

ПРИКАЗ

07.04. 2021 г. № 565 / 64

г. Симферополь

«Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»

С целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, в соответствии со статьёй 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьёй 15 Закона Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32,

ПРИКАЗЫВАЕМ:

1. Утвердить Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым (далее-Методические рекомендации) (прилагаются).

2. Органам муниципальных образований в Республике Крым, руководителям дошкольных и общеобразовательных организаций, территориальным отделам Межрегионального управления Федеральной

службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю обеспечить их выполнение.

3. Методические рекомендации разместить на сайтах Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю.

4. Приказ от 24.12.2017 № 1036/68 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» считать утратившим силу.

5. Контроль за выполнением приказа возложить на первого заместителя министра образования, науки и молодежи Республики Крым В.К. Бойко и заместителя руководителя Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю Д.С. Крутикова.

Министр образования, науки и молодёжи Республики Крым

_____В.В. Лаврик

Врио руководителя Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю

_____Д.С. Крутиков

Приложение
к приказу Министерства образования,
науки и молодежи Республики Крым
от «07» 04 № 565/64 2021 года

Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым

1. Основные положения

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

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2021 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 39 пункт 7);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19,20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Указы Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановление Совета министров Республики Крым от 09.07.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями от 15.03.2021 № 146);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

- «МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.03.2021;

- Закон Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;

- Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями).

1.2. Образовательные организации совместно с организаторами питания, поставщиками продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся, организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

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 организатором питания без образования юридического лица, образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.2. Образовательные организации в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.3. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя образовательной организации.

2.4. Организации общественного питания или организаторы питания, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, 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 безопасности.

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

2.6. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания для обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, утвержденной нормативными правовыми актами Республики Крым и органов местного самоуправления, необходимо учитывать тот факт, 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) общеобразовательной организацией 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 организаторами питания или организациями общественного 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 организациях может осуществляться:

- за счет средств Федерального бюджета;
- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (по возрастным группам обучающихся), 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 (без учета торговой наценки розничного звена).

Формы расчетов стоимости питания для дошкольных и общеобразовательных организаций представлены в приложениях 1-2.

3.3. Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания обучающихся носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

3.4. Образовательные организации ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

3.5. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципальных районов и городских округов.

4. Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций

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

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

4.2. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих государственные образовательные организации, расположенные на территории Республики Крым, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям)

выплачивается компенсация в размере, устанавливаемом нормативными правовыми актами Республики Крым, но не менее:

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

- пятидесяти процентов размера такой платы на второго ребенка;

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

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

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

5. Порядок предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций

5.1. Бесплатное горячее питание обучающихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

5.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым:

- детям-сиротам;

- детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;

- обучающимся из малоимущих семей;

- обучающимся из многодетных семей.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого – медико - педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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.

Также при выделении бюджетных средств бесплатное горячее питание может предоставляться обучающимся с ослабленным состоянием здоровья и находящимся в социально опасном положении.

5.3. Для получения бесплатного горячего питания в общеобразовательных организациях Республики Крым родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

5.3.1. Для детей - сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия правового акта администрации муниципальных образований городов и районов:

а) об установлении опеки (попечительства);

б) о создании приемной семьи.

5.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

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

5.3.3. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения в установленном порядке.

5.3.4. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.

5.3.5. Для обучающихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения.

5.3.6. Для обучающихся, находящихся в социально опасном положении:

- заявление родителя (законного представителя) или ходатайства социального педагога по факту выявления социально опасного положения учащегося;
- акт обследования жилищно-бытовых условий социальным педагогом.

5.4. Список обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2 настоящих Рекомендаций.

6. Порядок организации питания

6.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения) и Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233 - 21.

6.2. Горячее питание обучающихся и воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Примерное двухнедельное меню (далее - меню) должно утверждаться организаторам питания, согласовывается руководителем образовательной организации.

6.3. С целью определения соответствия меню санитарным требованиям рекомендуется провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу с получением экспертного заключения.

6.4. Горячее питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

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

6.6. Ежедневное меню должно содержать информацию о возрастной категории, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

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

6.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка.

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

7. Порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций за родительские средства

7.1. Горячее питание за родительские средства может быть организовано для всех обучающихся.

7.2. Средняя стоимость горячего питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

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

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

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

8. Контроль за обеспечением питания

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

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

8.2. Руководители образовательных организаций:

- 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, заведующий производством;
- ежедневно осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

Не реже 1 раза в квартал должны рассматриваться вопросы организации питания обучающихся на Советах по питанию, родительских совещаниях, классных часах и т.д.

Мероприятия по вопросам здорового питания должны быть включены в план мероприятий учреждения.

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

8.3.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

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

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

9. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

9.1. Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;
- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях педсоветах, родительских собраниях в классах (группах), общих родительских собраниях;

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

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

- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинским работником, согласно требований санитарного законодательства;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормами;
- эффективную работу санитарно - технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

9.3. Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией горячего питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи;
- контролирует отбор, и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья.
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;

- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;

- контролирует санитарное состояние пищеблока.

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

9.4. 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.Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

10.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и указанных в пунктах 4.3. и 5.2. Методических рекомендаций;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;

- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей.

10.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

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

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

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

- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, представлять назначения (справку) лечащего врача в случае необходимости организации для ребенка лечебного или диетического питания

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

11.Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

11.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- внедряет обучающие (просветительские) программы по вопросам здорового питания;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- организует постоянную работу на официальных сайтах в части раздела «Горячее питание» (примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, информация для родителей, статьи о здоровом питании и т.п.);
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

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

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

12. Основные требования к организации питания обучающихся в общеобразовательной организации

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

12.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену – обед - 30-35%, полдник - 10-15%), ужин - 25%.

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

12.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак - 25%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин - 20%.

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

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

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

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

В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно составлять 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов - 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

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

Завтрак должен состоять из 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 и сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

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

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

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

12.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

12.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается организаторам питания, согласовывается руководителем образовательной организации (или утверждается руководителем образовательного учреждения).

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

12.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения,

электроэнергии, и др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

12.5. В образовательной организации должно быть:

- положение образовательной организации об организации питания и бракеражной комиссии;

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

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;

- утвержденное примерное двухнедельное меню;

- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения (сборник рецептур блюд, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации примерному и ежедневному меню);

- справки проверок внутришкольного контроля;

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

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомость контроля за рационом питания» и т.д.;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

12.5.1. Приказы по учреждению:

- об организации питания;

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

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

(Образец рекомендуемого положения о бракеражной комиссии представлен в приложении 5).

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

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

13. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

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

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

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

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

13.5. *Органолептическая оценка первых блюд.*

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

13.5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не

должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

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

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

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

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

13.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

13.5.11. 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.

13.5.12. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой

и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

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

13.5.15 Критерии оценки качества блюд:

- ***«Отлично»*** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

- ***«Хорошо»*** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

- ***«Удовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

- ***«Неудовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

14. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

14.1. Мясо.

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

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность

разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый и светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

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

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

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

14.2. Рыбы.

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

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

14.3. Молоко и молочные продукты.

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

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

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

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло защищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

14.4. Яйца.

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

15. Составление рационов питания для обучающихся и определение его стоимости

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

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета

стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

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

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

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

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания в образовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

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

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

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

15.5. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного

килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептур блюд, цен на сырье и т.п.

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

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

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

15.7. При заключении муниципальных контрактов по оказанию услуг горячего питания с индивидуальными предпринимателями или предприятиями в общеобразовательных организациях необходимо предусматривать неотъемлемой частью договоров техническое здание с разработанным меню, утвержденным организаторам питания, а также технологическими и калькуляционными картами на блюда, входящие в данное меню.

Приложение 1

Форма расчетов стоимости питания

для дошкольных организаций *(с 12-часовым рабочим днем)*

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Ясли (норма в граммах)	Цена за 1 кг (руб.)	Общая сумма (руб.)	Сад (норма в граммах)	Цена за 1 кг (руб.)	Общая сумма (руб.)
1	Молоко и кисломолочные продукты	195			225,0		
2	Творог (5%-9% м.д.ж.)	15			20,0		
3	Сметана	4,5			5,5		
4	Сыр твёрдый	2,0			3,0		
5	Мясо 1-й категории	25,0			27,5		
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейки-потрошенная, 1 кат.)	10,0			12,0		
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,0			12,5		
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	16,0			18,5		
9	Яйцо куриное, шт.	1/2 шт.			1/2 шт.		
10	Картофель	60,0			70,0		
11	Овощи, зелень	90,0			110,0		
12	Фрукты, плоды свежие	47,5			50,0		
13	Фрукты, плоды сухие	4,5			5,5		
14	Соки фруктовые	50,0			50,0		
15	Напитки витаминизированные	0			25,0		
16	Хлеб ржаной	20,0			25,0		
17	Хлеб пшеничный	30,0			40,0		
18	Крупы, злаки, бобовые	15,0			21,5		
19	Макаронные изделия	4,0			6,0		
20	Мука пшеничная	12,5			14,5		
21	Масло сливочное	9,0			10,5		
22	Масло растительное	4,5			5,5		
23	Кондитерские изделия	6,0			10,0		
24	Чай	0,25			0,3		
25	Какао-порошок	0,25			0,3		
26	Кофейный напиток	0,5			0,6		
27	Сахар	12,5			15,0		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2			0,25		
29	Мука картофельная	1,0			1,5		
30	Соль пищевая	1,5			2,5		
	ИТОГО						
	Итого (за вычетом торговой наценки розничного звена в размере ___ %)						

Приложение 2

Форма расчетов стоимости питания для учащихся в общеобразовательных организациях

Завтрак 25% от суточного рациона

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма 7-10 лет (норма в граммах)	Цена за кг (руб.)	Общая сумма (руб.)	Норма 11-18 лет (норма в граммах)	Цена за кг (руб.)	Общая сумма (руб.)
1	Хлеб ржаной	20,0			30,0		
2	Хлеб пшеничный	37,5			50,0		
3	Мука пшеничная	3,75			5,0		
4	Крупы, бобовые	11,25			12,5		
5	Макаронные изделия	3,75			5,0		
6	Картофель	46,75			46,75		
7	Овощи разные, зелень	70,0			80,0		
8	Фрукты свежие	46,25			46,25		
9	Сухофрукты	3,75			5,0		
10	Соки фруктовые, напитки витаминизированные	50,0			50,0		
11	Мясо 1 – й категории	17,5			19,5		
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	7,5			10,0		
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат.)	8,75			13,25		
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	14,5			19,25		
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	75,0			87,5		
16	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	37,5			45,0		
17	Творог 9% жирности	12,5			15,0		
18	Сыр	2,5			3,75		
19	Сметана (массовая доля жира не более 9%)	2,5			2,5		
20	Масло сливочное	7,5			8,75		
21	Масло растительное	3,75			4,5		
22	Яйца, шт.	1/4 шт.			1/4 шт.		
23	Сахар	7,5			8,75		
24	Кондитерские изделия	2,5			3,75		
25	Чай	0,25			0,5		
26	Какао - порошок	0,25			0,3		
27	Кофейный напиток	0,5			0,5		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,05			0,08		
29	Крахмал картофельный	0,75			1,0		
30	Соль	0,75			1,25		
31	Специи	0,5			0,5		
	Итоговая сумма						
	Итого (за вычетом торговой наценки розничного звена в размере ___ %)						

Обед – 35% от суточного рациона

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Норма 7-10 лет (норма в граммах)	Цена за кг (руб.)	Общая сумма (руб.)	Норма 11-18 лет (норма в граммах)	Цена за кг (руб.)	Общая сумма (руб.)
1	Хлеб ржаной	28,0			42,0		
2	Хлеб пшеничный	37,5			70,0		
3	Мука пшеничная	5,25			7,0		
4	Крупы, бобовые	15,75			17,5		
5	Макаронные изделия	5,25			7,0		
6	Картофель	65,45			65,45		
7	Овощи разные, зелень	98,0			112,0		
8	Фрукты свежие	64,75			64,75		
9	Сухофрукты	5,25			7,0		
10	Соки фруктовые, напитки витаминизированные	70,0			70,0		
11	Мясо 1 – й категории	24,5			27,3		
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	10,5			14,0		
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат.)	12,25			18,55		
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	20,3			26,95		
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	105,0			122,5		
16	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	52,5			63,0		
17	Творог 9% жирности	17,5			21,0		
18	Сыр	3,5			5,25		
19	Сметана (массовая доля жира не более 9%)	3,5			3,5		
20	Масло сливочное	10,5			12,25		
21	Масло растительное	5,25			6,3		
22	Яйца, шт.	1/3 шт.			1/3 шт.		
23	Сахар	10,5			12,25		
24	Кондитерские изделия	3,5			5,25		
25	Чай	0,35			0,7		
26	Какао - порошок	0,35			0,42		
27	Кофейный напиток	0,7			0,7		
28	Дрожжи хлебопекарные	0,07			0,11		
29	Крахмал картофельный	1,05			1,4		
30	Соль	1,05			1,75		
31	Специи	0,7			0,7		
	Итоговая сумма						
	Итого (за вычетом торговой наценки розничного звена в размере ___ %)						

Приложение 3

Примерное двухнедельное меню

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети - ческая ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак							
Итого за завтрак:							
Обед							
Итого за обед:							
Полдник							
Итого за полдник:							
Ужин							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
День 2							
Завтрак							
Итого за завтрак:							
Обед							
Итого за обед:							
Ужин							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Рекомендуемая форма составления фактического (ежедневного) меню

МОУ (МБОУ)_____

Утверждаю:_____

(подпись директора /ФИО директора)

Дата:_____

Ежедневное меню

Возрастная категория:

Прием пищи	**Наименование блюда**	**Выход блюда**	**Пищевые вещества**			**Энергетическая ценность**
			Белки	**Жиры**	**Углеводы**	
Завтрак	Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным					
	Какао с молоком					
	Йогурт					
	Хлеб пшеничный					
	Хлеб ржаной					
Итого за завтрак						
Стоимость, руб.	**60,13 руб.**					
Обед	Огурец св.					
	Рыба тушеная в сметанном соусе					
	Картофельное пюре					
	Компот из сухофруктов					
	Фрукт					
	Хлеб пшеничный					
	Хлеб ржаной					
Итого за обед						
Стоимость, руб.	**75,00 руб.**					

Ответственный по питанию:

Медицинский работник:

Заведующий производством:

Приложение 4

Приемная форма табеля учёта

ОУ _____

класс (группа)_____

всего в классе (группе)_____человек, из них питается _____человек (%),

в том числе льготной категории _____чел.(_%):

____детей-сирот;

____детей, оставшихся без попечения родителей;

____детей с ограниченными возможностями здоровья, посещающих общеобразовательную организацию;

____учащихся из малоимущих семей;

____учащихся из многодетных семей.

дата:_____20___год

ФИО учащегося	**Дата**	**Дата**	**Дата**	**Дата**	**Дата**	**Итого кол-во дней**	**Всего стоимость питания**	**В том числе за счет родителей**	**Внесено в кассу за отчетный период**	**Остаток (+) долг (-)**
льготная категория										
Кораблев Петр										
.....										
льготная категория										
Петров Иван										
.....										
.....										
Итого обучающихся										
Стоимость 1 дня питания										
Итого стоимость питания										
не льготная категория										
Кораблев Петр										
.....										
.....										
Итого обучающихся										
Стоимость 1 дня питания										
Итого стоимость питания										

Приложение 5

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- ответственный по питанию;
- шеф-повар;
- медицинский работник;
- заведующий по хозяйственной части (кладовщик).

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

- приводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража готовой пищевой продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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