



СОГЛАСОВАНО
с Родительским комитетом
23 ноября 2022 года

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ д\с «Солнышко»
с.Мельничное Белогорского района
Республики Крым
З.В. Климова
Приказ №234 от 23.11.2022

ПОРЯДОК

обеспечения питанием воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» с.Мельничное Белогорский район Республики Крым (далее – дошкольное образовательное учреждение)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Порядок обеспечения питанием воспитанников (далее - воспитанников) муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» с.Мельничное Белогорского района Республики Крым (далее - Порядок) разработан с целью создания оптимальной системы организации питания в образовательном учреждении и направлен на усиление мер по организации качественного питания для дошкольной организации образовательного учреждения.

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

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

2.1. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

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

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

2.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации несут ответственность за качество и безопасность питания воспитанников.

При заключении контрактов на поставку продуктов питания в образовательное учреждение необходимо устанавливать обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

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

2.6. При размещении заказов на закупку продуктов питания муниципальным заказчиком необходимо использовать типовой контракт на поставку продуктов питания, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 №140.

2.7. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (для воспитанников в муниципальном образовательном учреждении, за счет средств бюджета Республики Крым и бюджета муниципального образования Белогорского района Республики Крым, установить, что накладные расходы организаторов питания в виде аренды и коммунальных расходов (при передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта и/или при освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) не должны быть включены в стоимость питания. Данные вопросы

должны быть отражены в муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания воспитанников.

2.8. Также при заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания воспитанников с индивидуальными предпринимателями или предприятиями (организаторами питания) руководителям образовательной организации 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.

2.9. В муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания воспитанников 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 образовательном учреждении осуществляется:

- из бюджетов разных уровней бюджетной системы Российской Федерации в случае, предусмотренном действующим законодательством;
- за счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики для обучающихся льготных категорий;
- за счет средств родителей (законных представителей) для других категорий обучающихся, в том числе группы продленного дня.

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3\2.4.3590-20 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Финансирование расходов на организацию питания в дошкольной образовательной организации осуществляется:

- за счёт средств родителей, вносимых за присмотр и уход за детьми, ежемесячно на счёт образовательной организации, в размере и порядке, установленном нормативным правовым актом муниципального образования Белогорский район Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым бесплатным питанием обеспечиваются воспитанники, муниципальных образовательных учреждений Белогорского района, реализующих образовательную программу дошкольного образования, следующих категорий:

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

3.4. Стоимость бесплатного горячего питания не включает в себя коммунальные расходы, а также расходы предприятий (организаций) и индивидуальных предпринимателей осуществляющих организацию питания в образовательном учреждении (при наличии таковых).

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

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

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

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

3.9. Финансирование услуги по организации питания для остальных обучающихся, не подпадающих под действие вышеуказанных правовых актов, производится за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся или с участием таких средств.

4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

4.1. Предоставление питания образовательным учреждением осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день, согласно настоящего Порядка и в соответствии с нормами действующего законодательства.

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

- дети-инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией.
- детям граждан Российской Федерации –участникам СВО.

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

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

4.5. Для освобождения от родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования, необходимо предоставлять в образовательное учреждение следующие документы:

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

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

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

4.5.2. Для детей-инвалидов и детей с туберкулезной интоксикацией:

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

4.5.3. Для обучающихся –детей граждан Российской Федерации – участников СВО:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка из военного комиссариата, подтверждающая статус гражданина – участника СВО;
- копия свидетельства о рождении ребенка;

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

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

4.7. В образовательном учреждении лицо, ответственное за организацию данного направления работы, формирует личное дело каждого воспитанника, обеспечиваемого льготным питанием либо дело родителя (законного представителя) освобождённого от уплаты родительской платы за присмотр и ухода за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, которое содержит документы, указанные в пункте 4.5. настоящего Порядка.

4.8. Руководитель образовательного учреждения рассматривает документы в течение 3 рабочих дней, с момента получения заявления родителя (законного представителя), принимает решение об обеспечении льготным питанием воспитанника или освобождении от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования либо об отказе в обеспечении льготным питанием или отказе в освобождении от внесения родительской платы за присмотр и ухода за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

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

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

4.11. Список воспитанников, получающих бесплатное питание либо список родителей (законных представителей), освобождённых от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, утверждаются приказом руководителя образовательного учреждения по состоянию на 01 сентября и 01 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.5 настоящего Порядка. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество воспитанника, группа, наименование льготы.

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

- предоставление одним из родителей (законным представителем) воспитанника в образовательное учреждение не всех документов, указанных в пункте 4.5. настоящего Порядка.

- несоответствия воспитанника требованиям, установленным в пункте 4.2. настоящего Порядка.

4.13. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные воспитанники льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием или освобождению от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, определяются на получение питания или освобождаются от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, приказом руководителя образовательного учреждения в течение 2-х рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество воспитанника, группа, наименование льготы. Питание таких воспитанников оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате не посещения обучающимися образовательного учреждения.

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

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

4.16. В случае невозможности обеспечения горячим питанием непосредственно в

Учреждении, предоставляются образовательные услуги по каким-либо причинам (например, отсутствие пищеблока в образовательном учреждении, отсутствие водоснабжения, электроэнергии и т.д.), питание обучающихся может организовываться путем подвоза горячих блюд из близлежащего образовательного учреждения на основании соответствующего приказа Управления образования, заключенного гражданско-правового договора между учреждениями, с учетом выполнения норм действующего законодательства.

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

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Режим питания в образовательных учреждениях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами

5.2. Питание воспитанников осуществляется на основании основного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательного учреждения.

5.3. Примерное меню составляется технологом МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений Белогорского района Республики Крым» либо специалистами предприятия, оказывающих услуги питания в образовательных учреждениях в соответствии с требованиями и нормами.

5.4. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательного учреждения, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником (при наличии такового).

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

5.6. При формировании меню для организации питания обучающихся в образовательном учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальное меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

- меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с учетом того, что в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи допускается (+5)(-5)% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи;

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели образовательным организациям таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА

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

6.2. Средняя стоимость питания для воспитанников за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания воспитанника в муниципальном образовательном учреждении, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом заведующего.

6.3. Плата за питание воспитанников производится родителями (законными представителями) воспитанника самостоятельно по договору, заключенному с образовательной организацией или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет образовательного учреждения (индивидуального предпринимателя или предприятия, оказывающего услуги по предоставлению питания) не позднее 10 числа каждого месяца за текущий месяц питания.

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

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

6.6. В случае отчисления воспитанника из образовательной организации по заявлению родителей (законных представителей) осуществляется возврат излишне оплаченной суммы за питание, на основании

заявления родителя (законного представителя), который ранее вносил оплату, по реквизитам, приложенным к заявлению.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

7.1. Руководители образовательных учреждений:

- осуществляют контроль за качеством питания и соблюдением питьевого режима воспитанников;
- создают общественную комиссию по контролю за организацией питания в образовательном учреждении в составе: руководитель образовательного учреждения, должностное лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник (при наличии такового), представитель родительской общественности.

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

7.4. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность организаций, предоставляющих питание в образовательном учреждении (при наличии таковой);
- координирует и контролирует деятельность по организации питания в образовательном учреждении;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости воспитанников;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания воспитанников;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания воспитанников.

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ВОСПИТАННИКОВ

8.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- подавать заявление на обеспечение своих детей лечебным и диетическим питанием, разработанным специалистом- диетологом, в соответствии с назначениями лечащего врача;
- вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство образовательного учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом образовательного учреждения, по вопросам организации питания воспитанников;

8.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательное учреждение для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать своего воспитателя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

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

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

9.2. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанниками питанием и обеспечивает в образовательном учреждении проведение мероприятий, согласно Программы производственного контроля образовательного учреждения;

9.3. Руководитель образовательного учреждения:

- утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;
- утверждает график работы пищеблока 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 Программы производственного контроля образовательного учреждения;

9.4. Руководитель (в случае организации питания непосредственно образовательным учреждением) либо юридическое лицо, независимо от организационно правовых форм, индивидуальный предприниматель (при наличии таковых), деятельность которых связана с организацией питания в образовательных учреждениях, обеспечивают:

- наличие в предприятии санитарных правил и норма 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 норма и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г.Севастополю.
- ежедневное введение 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, холодильного и другого оборудования;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организационно санитарно-просветительской работы с персоналом проведения семинаров, бесед, лекций;

- наличие необходимой документации за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептур, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

- документы на поставленные продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и т.д. на каждую партию пищевых продуктов);

- соблюдение в образовательном учреждении хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от – 35 см., остальные продукты – 15 см), холодильного оборудования и т.д.); согласно требованиям и

- осуществление маркировки всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т.д.);

- разработку рациона питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания;

- распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении: завтрак – 25% , обед – 35%, полдник – 15 %. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

- разработку примерного сезонного меню на период не менее двух недель, утверждение у руководителя образовательного учреждения;

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

- соблюдение в суточном рационе питания воспитанников оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а отношению кальция к фосфору как 1:1:5;

- ежедневное включение в рацион питания мяса, молока, сливочного масла и растительного масел, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуют включать 1 раза 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 овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей и квашеной капусты, моркови, свеклы и т.д. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема;

- контроль качества и безопасность питания воспитанников;

- 9.5. Медицинский работник (при наличии такового):

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

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

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции.

9.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

10.ИНФОРМАЦИОННО - ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

10.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационную –просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

- 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 ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания.

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

10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры

Питания и др) не реже 1 раза в полугодие обсуждается на родительских собраниях в группах не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания, собрания педагогического коллектива, публичного отчета.

11.МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРОКЕРАЖНОЙ КОМИССМ ПО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

11.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

11.3. Органолептическая оценка первых блюд:

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

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяю форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

11.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

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

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

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

11.5. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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

12. ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ И МЕТОДИКА ЕГО ИНФОРМИРОВАНИЯ

12.1. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

12.2. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы.

12.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

12.4. Меню позволяет распределять продукты в течение дня с учетом их калорийности и химического состава.

12.5. При составлении меню следует учитывать:

- режим функционирования образовательного учреждения;
- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- нормы потерь при механической и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- данные о пищевой и энергетической ценности продуктов и блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении;

12.6. Составление меню рекомендуется начинать с обеда, так как он включает наибольшее количество продуктов и блюд и для его приготовления расходуется максимальное количество мяса, рыбы, супродуктов, овощей и др. При составлении меню особое внимание необходимо обратить на разнообразие блюд в течение дня и всей недели в сочетании продуктов животного и растительного происхождения.

12.7. Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что обучающиеся получают достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ, при этом одним из важных условий разнообразия питания является разнообразие блюд, изготавливаемых из одного и того же продукта.

12.8. При разработке меню необходимо руководствоваться следующим: включать блюда технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

12.9. При приготовлении основными приемами кулинарной обработки являются варка, тушение, запекание: ограниченно – жарка, то есть должны соблюдаться принципы щадящего питания.

12.10. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологической карте, разработанной на основании сборника рецептур.

12.11. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий.

12.12. При составлении меню необходимо исключить повторяемость блюд в меню в течение дня и в смежные дни. В смежные дни также следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т.д.) При наличии супов, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

12.13. При формировании рациона питания необходимо включать в него достаточное количество продуктов, являющихся источниками пищевых волокон, к которым относятся плоды

и овощи, разнообразие продуктов их переработки, а также зерновые культуры и продукты, выработанные на их основе.

12.14. Основным критерием правильно составленного меню является его энергетическая ценность (калорийность) и оптимальный уровень основных пищевых веществ, соответствующий физиологическим потребностям.

12.15. Замена остальных продуктов допускается при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, а также использования в составе рациона питания всех видов (групп) продуктов, предусмотренных продуктовым набором.

12.16. В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течении 2-х недель набора и средней пищевой ценности рациона питания по содержанию микронутриентов (белков, жиров, углеводов), а также энергетической ценности.

12.17. При расчете пищевой ценности рациона питания следует пользоваться сведениями о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий, приведенными в технологических картах, а также информацией, приведенной на этикетках готовых пищевых продуктов промышленного производства.

12.18. Питание обучающихся в образовательном учреждении, проживающих на территории Республика Крым, должно быть богато жирами, белками, как животного происхождения, так и растительного происхождения. Питание обучающихся должно обеспечивать восполнение теряемых в процессе адаптации витаминов В1, В2, С, А, F, D, К, фолиевой и пантотеновой кислот, микроэлементов и макроэлементов (кальция, калия и магния).

12.19. Меню составляется в соответствии с действующими требованиями к организации питания в дошкольных образовательных организациях. При разработке меню, рекомендуется учитывать количественный приоритет этнической принадлежности обучающихся и при наличии, по возможности, включать в цикличное меню национальные блюда, учитывающие сложившиеся вкусовые предпочтения, пищевые привычки и культуру традиционного питания коренного населения, проживающего на территории Республика Крым.

12.20. Рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста обучающихся.

12.21. Потребность в пищевых веществах и энергии распределяется в процентном отношении по приемам пищи, в зависимости от времени пребывания в организации.

12.22. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

12.23. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

12.24. Образовательное учреждение, осуществляющая питание обучающихся, размещает в доступных для родителей и обучающихся местах следующую информацию:

- ежедневное фактическое меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

- стоимость;

- рекомендации по организации здорового питания обучающихся образовательных учреждений;

12.25. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, супы, гарниры (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные

блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны осуществляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте при температуре от +2С до +6С.

13. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДЕЛУ О ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА САЙТЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.

13.1. Вся размещаемая на сайте образовательной организации информация об организации питания обучающихся, должна быть актуальной, в доступном для чтения формате, размещена в специальном разделе, закрепленном на главной странице сайта или в гласном меню сайта.

13.2. На сайте образовательной организации должна быть размещена следующая информация:

- общая информация об условиях организации питания в образовательной организации;

Применяемое федеральное, региональное и местное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного (возможно оформление в виде выдержек с указанием названия и реквизитов нормативных актов);

- локальные акты, регулирующие организацию питания в образовательном учреждении;

- решение органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания обучающихся;

- информацию, о порядке учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию;

- перечень юридических лиц индивидуальных предпринимателей, оказывающие услуги по организации питания;

- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты и продовольственное сырье ;

- время (график) питания обучающихся;

- утвержденное основное меню (с печатями и подписями), информацию о наличие диетического меню;

- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка и организации специализированного питания для детей в нем нуждающихся, размещение специализированного меню;

- категории обучающихся, которым питание предоставляется на льготных условиях;

- информация о порядке предоставления льготного питания, по оплате основного и дополнительного питания за счет родительских средств;

- Информация о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания, результаты родительского контроля;

- формы обратной связи с родителями обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;

- информация о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием в образовательных организациях, телефонах «горячих линий» по вопросам организации питания в образовательной организации, муниципальном органе управления образования, министерстве образования края, контролирующих органах.

- информация об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.