

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦВЕТОЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ К.С. ТРУБЕНКО»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
МБОУ «Цветочненская СШ
им. К.С. Трубенко»
Протокол № 1
от «01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МБОУ «Цветочненская СШ
им. К.С. Трубенко»
_____ Е.Л.Менжелева
Приказ № _____
«01» марта 2024г.
Регистрационный номер №52

**ПОРЯДОК
обеспечения питанием обучающихся ОО**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Порядок обеспечения питанием обучающихся разработан с целью создания оптимальной системы организации питания в ОО и направлен на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ

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

2.1. ОО в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с управлением образования, молодёжи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.2. В зависимости от формы организации питания ответственность возлагается:

при организации питания через штатное подразделение ОО

- на руководителя ОО за выполнение всего комплекса мероприятий;

- при передаче функций по организации питания сторонней организации - на исполнителя муниципального контракта.

На руководителя образовательной организации возлагается ответственность за организацию контроля выполнения исполнителем муниципального контракта договорных обязательств, а также за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль качества пищи, выход порций и др., в соответствии с условиями Контрактов, за проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с органами управления и власти, полномочными представителями обучающихся.

2.3. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованием в муниципальных общеобразовательных учреждениях с

организациями или индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по горячему питанию детей, осуществляется в соответствии с пунктом 10 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», а также нормативным правовым актам муниципального образования, определяющим порядок предоставления муниципального имущества в безвозмездное пользование.

2.4. При заключении контрактов на поставку продуктов питания в ОО 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. При заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания обучающихся с индивидуальными предпринимателями или предприятиями (организаторами питания) руководителям общеобразовательных организаций необходимо включить следующие вопросы:

- о проведении технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организаторами питания;

- о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков за счет средств организаторов питания;

- об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств организаторов питания;

- для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, наличие разработанного специалистом-диетологом отдельного меню в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

2.6. При размещении заказов на закупку продуктов питания муниципальным заказчикам необходимо использовать типовый контракт на поставку продуктов питания, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 № 140, а при закупке услуги по организации питания в образовательных учреждениях — контракт на оказание услуг по организации горячего питания.

2.7. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, за счёт средств бюджета Республики Крым и бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым, установить, что накладные расходы организаторов питания в виде аренды и коммунальных расходов (при передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта и/или при освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) не должны быть включены в стоимость питания. Данные вопросы должны быть отражены в муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания обучающихся.

2.8. 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 ОО может осуществляться:

- из бюджетов разных уровней бюджетной системы Российской Федерации, в случае, предусмотренном действующим законодательством;

- за счет средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым для обучающихся льготных категорий;

- за счет средств родителей (законных представителей) для других категорий обучающихся, в том числе группы продлённого 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. За счет средств субсидии из бюджета Республики Крым на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, бесплатным горячим одноразовым питанием (**завтрак**) обеспечиваются учащиеся **1-4 классов** муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым из расчёта **73,71 рублей** в день на одного ребёнка.

Обучающиеся **1-4 классов из числа из числа детей льготной категории**, перечисленные в пункте 3.3. настоящего Порядка обеспечиваются **двухразовым горячим питанием (завтрак и обед)**, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, из расчёта **158,71 рублей** в день на одного ребёнка, в том числе:

- **завтрак - 73,71 рублей**, за счет средств субсидии из бюджета Республики Крым на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, бесплатным горячим одноразовым питанием обеспечиваются учащиеся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым;

- **обед - 85,00 рублей**, за счёт средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым».

3.4. За счёт средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым двухразовым бесплатным горячим питанием обеспечиваются учащиеся 1-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений следующих льготных категорий:

дети-инвалиды;

дети-сироты;

дети, оставшиеся без попечения родителей;

дети с ограниченными возможностями здоровья;

обучающиеся из малоимущих семей;

обучающиеся из многодетных семей;

дети граждан Российской Федерации, призванных на территории муниципального образования Белогорский район Республики Крым на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны Российской Федерации в действующих воинских

частях Министерства обороны Российской Федерации, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя, участвующих в специальной военной операции, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы) (далее - участники СВО)».

3.5. За счёт средств бюджета муниципального образования Белогорский район Республики Крым **двухразовым горячим питанием (завтрак и обед)**, обеспечиваются обучающиеся **5-11 классов из числа детей льготной категории**, перечисленные в пункте 3.4. настоящего Порядка, с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, из расчёта **165,00 рублей (75,00 рублей - завтрак, 90,00 рублей - обед)** на одного ребёнка в день».

3.6. Питание обучающихся льготных категорий осуществляется в пределах утверждённых бюджетных ассигнований на соответствующие цели.

3.7. Обеспечение питанием учащихся 1-4 классов и учащихся, отнесенных к льготной категории, осуществляется с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных организаций, в соответствии с требованиями к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

3.10. Финансовое обеспечение питанием обучающихся в ОО может осуществляться с привлечением денежных средств, не запрещенных законом, источников.

3.11. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения обучающимися ОО.

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

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

4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОО

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

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся ОО:

- обучающимся 1-4 классов;
- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям-инвалидам;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей;
- 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 ОО.

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, а также для получения бесплатного питания в ОО родителям (законным представителям) необходимо представить в ОО 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 приёмной семьи, документа, выданного в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, считать данные документы действительными до окончания срока их действия.

4.6. Для детей-инвалидов и детей с туберкулёзной интоксикацией:

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

4.7. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или **получают компенсацию за питание** в денежном эквиваленте на основании заявления одного из родителей (законного представителя) и **акта медико-социальной экспертизы.**

4.8. Для обучающихся из малоимущих семей:

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

4.9. Для обучающихся из многодетных семей:

заявление родителя (законного представителя);
копии свидетельств о рождении детей;
удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи установленного образца, выданное Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым. Удостоверения, выданные в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, действительны до окончания срока их действия.

4.10. Для обучающихся — детей граждан Российской Федерации — участников СВО:

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

4.11. Для учащихся 1-4-х классов:

- заявление родителя (законного представителя).

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

4.13. В ОО лицо, ответственное за организацию данного направления работы, **формирует личное дело каждого обучающегося**, обеспечиваемого льготным питанием.

4.14. Руководитель ОО рассматривает документы, в течение 3 рабочих дней, с момента получения заявления родителя (законного представителя) принимает решение об обеспечении льготным питанием обучающегося либо об отказе в обеспечении льготным питанием.

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

4.16. Лицо, ответственное за данное направление работы в ОО, формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

4.17. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя ОО по состоянию на **1 сентября и 1 января** в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.6 настоящего Порядка. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.18. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием является:

предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в ОО

не всех документов, указанных в пункте 4.6, настоящего Порядка;

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

4.19. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием, определяются на получение питания, приказом руководителя ОО в течение 2-х рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы. Питание таких обучающихся оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате не посещения обучающимися ОО.

4.20. Обеспечение льготным питанием обучающихся осуществляется с даты издания соответствующего приказа ОО.

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

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

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

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Режим питания в ОО определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании основного меню на период не менее двух недель, которое утверждается, в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, согласовывается руководителем ОО.

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

5.4. Фактическое меню ежедневно утверждается/согласовывается руководителем ОО, 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 ОО должны соблюдаться следующие требования:

- питание обучающихся в ОО осуществляется посредством реализации основного меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальные 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 в пределах $\pm 5\%$ 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 ОО таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА

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

6.2. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в ОО, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

6.3. Плата за питание школьников производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с ОО или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в ОО, по согласованию с руководством, путем перечисления денежных средств на расчетный счет ОО (индивидуального предпринимателя или предприятия, оказывающего услуги по предоставлению питания) не позднее 05 числа каждого месяца за текущий месяц питания.

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

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

6.6. В случае отчисления обучающегося из ОО, по заявлению родителя (законного представителя) 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. Управление образования осуществляет контроль за организацией питания в подведомственных ОО в соответствии с действующим законодательством.

7.2. Руководители ОО :

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

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

7.3. Лицо, ответственное за организацию питания в ОО, назначается приказом руководителя соответствующего учреждения.

7.4. Ответственный за организацию питания в ОО:

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

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- 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 обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство ОО ;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом ОО , по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации ОО все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя (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 ОО, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ИЛИ (ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ, ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ)), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО ПИТАНИЕ В ОО

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

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

9.3. Наряду с основным питанием может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет ОО , который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и с учётом ограничений, изложенных в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.4. Руководитель ОО :

- утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;
- утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий;
- не допускает замену горячего питания, выдачей продуктов в потребительской таре. В случаях, указанных в пункте 4.18, по согласованию с территориальным отделом по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю, допускает выдачу детям буфетной продукции в потребительской таре;
- обеспечивает информирование родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- обеспечивает в ОО проведение мероприятий, согласно Программы производственного контроля ОО;

9.5. 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 горячего питания в образовательных учреждениях, обеспечивают:

- наличие в предприятии санитарных правил и норм и доведение их содержания до работников ОО ;
- выполнение требований санитарных правил и норм всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно- инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия ЧСЛОВСКИЙ ПО Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по Белогорскому, Советскому и Нижнегорскому районам Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- наличие необходимой документации за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в общеобразовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
- наличие необходимой учетной документации (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» и т.д.;
- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);
- соблюдение в ОО условий хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35 см, остальные продукты - 15 см), холодильного оборудования и т.д.);
- осуществление маркировки всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т.д.);
- разработку рациона питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания;
- распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%). Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи;
- разработку примерного сезонного меню на период не менее двух недель, согласование с руководителем ОО (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);
- разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);
- соблюдение в суточном рационе питания школьников оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5;
- ежедневное включение в рацион питания мяса, молока, сливочного и растительного масел, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня. Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и

сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема;

- организацию отпуска горячего питания обучающимся по классам на переменах продолжительностью не менее 15-20 минут в соответствии с режимом учебных занятий;

- реализацию негазированных напитков, воды через буфеты в потребительской таре до 500 мл;

- контроль качества и безопасности питания обучающихся.

9.6. Медицинский работник (при наличии такового):

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

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

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

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

10. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

10.1. ОО с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, 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;

- 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 ОО ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах или группах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания, собрания педагогического коллектива, публичного отчет.

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

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

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

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

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

11.3. Органолептическая оценка первых блюд.

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

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

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно

изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале 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 корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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

11.5. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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

12. ТРЕБОВАНИЯ К МЕНЮ И МЕТОДИКА ЕГО ФОРМИРОВАНИЯ

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 детей.

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, субпродуктов, 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 обучающейся получит 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 и микробиологической 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. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологической карте, разработанной на основании сборниках рецептов.

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

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. п.). При наличии супов, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

При формировании рациона питания необходимо включать в него достаточное количество продуктов, являющихся источниками пищевых волокон, к которым относятся плоды и овощи, разнообразные продукты их переработки, а также зерновые культуры и продукты, выработанные на их основе.

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

Замена отдельных 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.

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

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.

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

Меню составляется в соответствии с действующими требованиями к организации питания в ОО. 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 Республики Крым.

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

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

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

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.

ОО, осуществляющие питание обучающихся, размещают в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) 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;
 - меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;
 - рекомендации по организации здорового питания обучающихся ОО.
- 12.10.** В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках 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 (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, супы, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от + 2°C до + 6 °C.

13. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДЕЛУ О ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА САЙТЕ ОО

- 13.1.** Вся размещаемая на сайте ОО информация об организации горячего питания обучающихся должна быть актуальной, в доступном для чтения формате, размещена в специальном разделе, закрепленном на главной странице сайта или в главном 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 образовательной организации;
 - решения органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания обучающихся;
 - информация о порядке учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию
 - перечень юридических лиц индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях (указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста);
 - перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации;
 - время (график) питания Обучающихся с указанием длительности перемен, достаточных для приема пищи;
 - утвержденное и согласованное основное меню (с печатями и подписями), информацию о наличии диетического меню в общеобразовательных организациях;
 - меню ежедневного горячего питания в электронном формате xcls в специально выделенном разделе /food (для автоматической обработки меню), фотографии блюд меню, затем помещаемые вместе с меню за каждый день в архив, который должен быть доступен к просмотру, ассортимент дополнительного питания (при наличии);
 - информация о порядке обеспечения питанием обучающихся на период дистанционного обучения (с указанием состава выдаваемого продуктового набора, условиях их получения);
 - информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка и организация специализированного питания для детей в нем нуждающихся, размещение специализированного меню;
 - категории обучающихся, которым питание предоставляется на льготных условиях;
 - стоимость питания для всех категорий обучающихся;
 - 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 (общественного) контроля;
 - формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;
 - информация о контролирурующих органах в области организации и обеспечения питанием в образовательных организациях, телефонах «горячих линий» по вопросам организации питания в образовательной организации, муниципальном органе управления образованием, министерстве образования края, контролирующих органах;
 - информация об организованной в ОО работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике элементарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

