



Приложение к приказу
Управления образования
от 12 января 2015 года

№ 07

Заведующий
А. Г. Криванчев

Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково Ленинского района Республики Крым Ленинского района Республики Крым, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым являются:

- а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников;
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

1.3. Организация питания воспитанников в муниципальном бюджетном

нормативно правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее - Единые требования);
- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 06 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07 мая 2013 года, с изменениями от 27.06.2013г) (глава 4, статьи 19, 20)
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 года № 06-731);
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178;
- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25 ноября 2014 года

распоряжения Совета министров Республики Крым от 15 января 2015 года № 2-р) (далее – Распоряжение);

- Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденные совместным приказом министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 декабря 2014 года № 413/102;

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково», принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1 Питание в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей законных представителей воспитанников.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2013 года № 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.

2.3. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ромашка» с.Войково Ленинского района Республики Крым в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с Управлением образования Администрации Ленинского района и территориальным управлением по г.Керчи и Ленинскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю.

2.4 Ответственность за обеспечение питанием воспитанников возлагается на руководителя МБДОУ «Детский сад «Ромашка» с.Войково.

2.5 Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым и (или) поставки продуктов питания в подв. несут ответственность за качество и

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» может осуществляться:

- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств районного бюджета;
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.2 Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409, СанПиН 2.4.1.3049-13 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Территориальным органом Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым (далее – Крымстат).

3.3. Для воспитанников дошкольного учреждения организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, организовывается дополнительно полдник. *(Расчеты стоимости питания для дошкольных и общеобразовательных организаций представлены в приложениях 1-2).*

3.4. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий воспитанников утверждается ежегодно постановлением Главы Администрации муниципального образования Ленинский района.

Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания, указанные в Распоряжении, носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

Контроль за целевым использованием субсидии осуществляется в соответствии с действующим законодательством и Распоряжением.

3.5. Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий воспитанниками в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя дошкольного образовательного учреждения направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

3.6. Оплата за питание воспитанников в дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» производится родителями (законными представителями) в ежемесячном либо в еженедельном режиме в соответствии с решением родительского собрания и по согласованию с руководством образовательной организации.

3.7. В случае непосещения воспитанником занятий без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день классного руководителя, воспитателя образовательной организации в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Воспитатель должен в оперативном порядке в течение дня выяснить причины отсутствия воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.8. В случае отсутствия воспитанника в дошкольном образовательном

производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного воспитанника в последующие дни.

3.9. Стоимость горячего питания (завтрак, обед), организованного за родительскую плату, не может быть ниже стоимости, установленной в Распоряжении.

3.10. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием воспитанников, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается постановлением Главы Администрации муниципального района.

6. Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций.

6.1. Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти Республики Крым (статья 65 закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

6.2. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родительская плата за питание в соответствии с Распоряжением должна составлять:

- 50 процентов (в городской местности);
- 30 процентов (в сельской местности).

6.3. Бесплатным питанием обеспечиваются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья и с туберкулезной интоксикацией, обучающиеся в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих программу дошкольного образования.

7. Порядок организации питания

7.1. Режим питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Республики Крым определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13).

7.2. Питание воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

7.3. Обеспечение питанием в МБДОУ «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) воспитанника на имя руководителя МБДОУ «Детский сад «Ромашка» с.Войково Ленинского района Республики Крым.

7.4. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного

дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Ромашка» с.Войково» и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.5. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем дошкольной образовательной организации «Детский сад «Ромашка» с.Войково», подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

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

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

8. Контроль за обеспечением питания

8.1. Управление образования Администрации Ленинского района: осуществляет контроль за организацией и качеством питания в подведомственных дошкольных образовательных учреждениях; обеспечивает единую нормативно-правовую основу организации питания учащихся (воспитанников); выносит вопросы организации питания воспитанников для рассмотрения на совещаниях администрации муниципального района;

8.2. Руководители муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений «Детский сад «Ромашка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым :

- осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания воспитанников;
- создают комиссию по контролю за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности.

Контроль за организацией питания воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки.

8.3. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя дошкольного образовательного учреждения .

8.3.1. Ответственный за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в дошкольном образовательном учреждении;
- контролирует заявки на количество воспитанников для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости воспитанников.

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- осуществляет контроль за организацией питания воспитанников.

9. Обязанности руководителя и медицинского работника образовательной организации

9.1. Руководитель Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Детский сад «Ромащка» с.Войково» Ленинского района Республики Крым обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

9.2. Медицинский работник осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

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

10. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников.

10.1 Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство дошкольного образовательного учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности Совета дошкольного учреждения по вопросам организации питания воспитанников.

10.2. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

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

11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

11.1. Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Ромашка» с.Войково» с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в рамках учебной деятельности ;
- 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 и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Управление образования Администрации Ленинского района сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

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

12. Основные требования к организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении .

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

12.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

12.2.1. Для дошкольных образовательных организаций с дневным пребыванием детей 8-10 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%.

12.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак- 20-25%, второй завтрак - 5%, обед- 30-35%, полдник 10-15%, ужин- 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

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

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

12.2.3.

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

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

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей салат из овощей помидоров свежей или

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.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

12.5. В дошкольном образовательном учреждении должно быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
 - согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;
 - ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем дошкольного образовательного учреждения, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
 - приказы по учреждению:
 - об организации питания,
 - об организации бесплатного льготного питания воспитанников (приказы содержат: списки учащихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию/ имя, отчество ответственного за организацию питания, график питания и т.д.);
 - о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
 - план работы по организации питания и популяризации здорового питания в дошкольном образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками дошкольного образовательного учреждения, сотрудниками пищеблока, воспитанниками и их родителями);
 - положения дошкольного образовательного учреждения об организации питания и о бракеражной комиссии.
 - план внутрисадового контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в дошкольном образовательном учреждении:
 - наличие необходимой документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в дошкольном образовательном учреждении (сборник рецептур, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
 - справки проверок внутреннего контроля;
 - акты и справки по результатам проверок
- Управления образования

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

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

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

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

13. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

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

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

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

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

13.5. Органолептическая оценка первых блюд.

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

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

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

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

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

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

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

13.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

13.6.3. 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.

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

13.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

13.6.6. 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

следовательно,

ее

усвоение.

13.6.7. 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.

13.7. 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).

14. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

14.1. Мясо.

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

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

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

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

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

14.2. Колбасные изделия.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

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

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

14.4. Молоко и молочные продукты.

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

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

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

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

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

14.5. Яйца.

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

15.1. При формировании рационов питания воспитанников должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов

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

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

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

15.3. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона не обеспеченного

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

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

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

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

15.6. Ежедневно на основе типового десятидневного (двухнедельного) меню с учетом фактического наличия продуктов формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем образовательной организации.

15.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

15.8. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании Сборника рецептов и утверждаются руководителем образовательной организации.

15.9. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептов, цен на сырье и т.п.

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

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

15.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания не допускается применять:

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- мясо диких животных;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.

15.12. В питании детей в дошкольном образовательном учреждении не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с добавлением уксуса);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез для заправки первых блюд; ограничить использование майонеза для заправки салатов;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- мороженое и молочные продукты на основе растительных жиров;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики;
- жевательная резинка

15.13. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, форшмак из сельди;
- изделия из мясной обрeзи, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из шкоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко – «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки (холодные супы);
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- блюда из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- карамель, в том числе леденцовая.

Расчеты стоимости питания для дошкольных организаций (с 12 – часовым рабочим днем)

наименование сырья	ясли	цена за 1кг	общая сумма	сад	цена за 1 кг	общая сумма
Молоко и кисломолочные продукты	0,39	42,81	16,7	0,45	42,81	19,3
Творог, творожные изделия	0,03	161,62	4,84	0,04	161,62	6,5
Сметана	0,009	89,99	0,81	0,011	89,99	0,99
Сыр твёрдый	0,0043	392,23	1,69	0,0064	392,23	2,51
Мясо	0,055	226,84	12,52	0,0605	226,86	13,72
Птица	0,023	104,54	2,40	0,027	104,54	2,82
Рыба (филе), малосольное	0,034	207,91	7,07	0,039	207,91	8,1
Колбасные изделия	0	0	0	0,007	0	0
Яйцо куриное	0,02	40,52	0,81	0,024	40,52	0,97
Картофель	0,179	17,57	3,14	0,209	17,57	3,67
Овощи, зелень	0,256	21,66	5,55	0,325	21,66	7,03
Фрукты, плоды свежие	0,108	64,72	6,99	0,114	64,72	7,37
Фрукты, плоды сухие	0,009	177,65	1,60	0,11	177,65	1,95
Соки фруктовые	0,1	46,38	4,64	0,1	46,38	4,6
Напитки витаминизированные	0	0	0	0,05	0	0
Хлеб ржаной	0,04	24,14	0,97	0,05	24,14	1,20
Хлеб пшеничный	0,06	28,9	1,7	0,08	28,9	2,31
Крупы, злаки, бобовые	0,03	34,87	1,04	0,043	34,87	1,50
Макаронные изделия	0,008	31,8	0,25	0,012	31,8	0,38
Мука пшеничная	0,025	16,94	0,42	0,029	16,94	0,49
Масло коровье сливочное	0,018	298,67	5,38	0,021	298,67	6,27
Масло растительное	0,009	58,15	0,52	0,011	58,15	0,64
Кондитерские изделия	0,007	149,64	1,05	0,002	149,64	2,99
Чай, включая фиточай	0,0005	520,8	0,26	0,0006	520,8	0,31
Какао-порошок	0,0005	550	0,27	0,0012	550	0,33
Кофейный напиток	0,001	188	0,18	0,047	188	0,22
Сахар	0,037	38,41	1,42	0,0005	38,41	1,80
Дрожжи хлебопекарские	0,0004	250	0,1	0,003	250	0,12
Мука картофельная	0,002	67	0,13	0,006	67	0,20
Соль пищевая	0,004	12,03	0,048		12,03	0,072
ИТОГО			83,00			100,00

Расчеты стоимости питания для учащихся в общеобразовательных организациях

Завтрак 25% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет	цена за кг	общая сумма	норма 11-18 лет	цена за кг	общая сумма
Хлеб пшеничный	0,038	28,9	1,10	0,05	28,9	1,45
Хлеб ржаной	0,02	24,14	0,48	0,03	24,14	0,72
Мука пшеничная	0,004	16,94	0,07	0,005	16,94	0,08
Крупы, бобовые	0,011	34,87	0,38	0,013	34,87	0,45
Макаронные изделия	0,004	31,8	0,13	0,005	31,8	0,16
Картофель	0,07	17,57	1,23	0,07	17,57	1,23
Овощи разные, зелень	0,0875	21,66	1,90	0,1	21,66	2,17
Фрукты и ягоды свежие	0,05	64,72	3,24	0,05	64,72	3,24
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,004	177,65	0,71	0,005	177,65	0,89
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,05	46,38	2,32	0,05	46,38	2,32
Мясо первой категории	0,019	226,84	4,31	0,022	226,84	4,99
Куры, цыплята первой категории	0,013	104,54	1,36	0,019	104,54	1,99
Рыба (филе)	0,015	207,91	3,12	0,02	207,91	4,16
Колбасные изделия	0,004	235,67	0,94	0,005	235,67	1,18
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,075	38,43	2,88	0,075	38,43	2,88
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,038	51,58	1,96	0,045	51,58	2,32
Творог 9% жирности	0,013	165,34	2,15	0,015	165,34	2,48
Сыр	0,0025	393,23	0,98	0,003	393,23	1,18
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,0025	89,99	0,22	0,0025	89,99	0,22
Масло сливочное	0,0075	298,67	2,24	0,009	298,67	2,69
Масло растительное	0,004	58,15	0,23	0,0045	58,15	0,26
Яйца	0,01	40,52	0,41	0,001	40,52	0,04
Сахар	0,01	38,41	0,38	0,011	38,41	0,42
Кондитерские изделия	0,0025	149,94	0,37	0,004	149,94	0,60
Чай	0,0001	520,8	0,05	0,0001	520,8	0,05
Какао	0,0003	550	0,17	0,0003	550	0,17
Дрожжи	0,00025	250	0,06	0,0005	250	0,13
Соль	0,0013	12,03	0,02	0,0018	12,03	0,02
Итоговая сумма			33,19			38,48

Наименование сырья	норма 7-10 лет	цена за кг	общая сумма	норма 11-18 лет	цена за кг	общая сумма
Хлеб пшеничный	0,053	28,9	1,53	0,07	28,9	2,02
Хлеб ржаной	0,028	24,14	0,68	0,042	24,14	1,01
Мука пшеничная	0,005	16,94	0,08	0,007	16,94	0,12
Крупы, бобовые	0,016	34,87	0,56	0,018	34,87	0,63
Макаронные изделия	0,005	31,8	0,16	0,007	31,8	0,22
Картофель	0,098	17,57	1,72	0,098	17,57	1,72
Овощи разные, зелень	0,123	21,66	2,66	0,14	21,66	3,03
Фрукты и ягоды свежие	0,07	64,72	4,53	0,07	64,72	4,53
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,005	177,65	0,89	0,007	177,65	1,24
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,07	46,38	3,25	0,07	46,38	3,25
Мясо первой категории	0,027	226,84	6,12	0,03	226,84	6,81
Куры, цыплята первой категории	0,018	104,54	1,88	0,027	104,54	2,82
Рыба (филе)	0,021	207,91	4,37	0,028	207,91	5,82
Колбасные изделия	0,005	235,67	1,18	0,007	235,67	1,65
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,105	38,43	4,04	0,105	38,43	4,04
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,053	51,58	2,73	0,063	51,58	3,25
Творог 9% жирности	0,018	165,34	2,98	0,021	165,34	3,47
Сыр	0,004	393,23	1,57	0,004	393,23	1,57
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,004	89,99	0,36	0,004	89,99	0,36
Масло сливочное	0,011	298,67	3,29	0,012	298,67	3,58
Масло растительное	0,005	58,15	0,29	0,006	58,15	0,35
Яйца	0,014	40,52	0,57	0,014	40,52	0,57
Сахар	0,014	38,41	0,54	0,016	38,41	0,61
Кондитерские изделия	0,004	149,94	0,60	0,005	149,94	0,75
Чай	0,00014	520,8	0,07	0,00014	520,8	0,07
Какшо	0,00042	550	0,23	0,00042	550	0,23
Дрожжи	0,00035	250	0,09	0,0007	250	0,18
Соль	0,0018	12,03	0,02	0,00025	12,03	0,00

**Рекомендуемая форма
составления фактического (ежедневного) меню**

МОУ _____

Утверждаю: _____

(подпись директора/ФИО директора)

Дата: _____

Меню

	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак						
Хлеб молочная геркулесовая с маслом	220/5	10,55	8,9	8,6	35,2	254
Сквашенное	200	3,40	5	5,1	18,9	139
Йогурт	115	9,0	5,3	2	7,7	72
Хлеб пшеничный	20	0,65	1,7	0,3	8	42
Хлеб ржаной	25	0,70	1,7	0,3	8,8	45
Итого		24,3				707
Обед						
Курица св.	50	1,8	0	0	11,4	30
Рыба тушеная в метанном соусе	75/50	11,2	7,8	8,4	17	160
Картофельное пюре	200	5,1	2,1	2,1	15,6	115
Компот из сухофруктов	200	1,3	0,1	0,2	18,9	139
Фрукт	130	5,85	4,1	1,5	5,9	57
Хлеб пшеничный	40	1,3	1,3	0,2	6	31
Хлеб ржаной	30	0,84	1,3	0,2	7,1	36
Итого		27,39				568
Ведущий						
Ученик						
Итого						

Примерная форма табеля учёта

Приложение 4

У _____

Класс (группа) _____

Всего в классе (группе) _____ человек, из них питается _____ человек (%),

в том числе льготной категории _____ чел. (____ %):

- _____ детей-сирот;
- _____ детей, оставшихся без попечения родителей;
- _____ детей-инвалидов, посещающих общеобразовательную организацию;
- _____ учащихся с ослабленным состоянием здоровья;
- _____ учащихся из малоимущих семей;
- _____ учащихся из многодетных семей;
- _____ учащихся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов.

Дата:

20

год

Ф.И. учащегося	дата	дата	дата	дата	дата	итого кол- во дней	всего стои- мость питан- ия	в том числе за счёт родите- лей	внесе но в каассу за отчёт ный пери- од	остат- ок (+) долг (-)

льготная категория

Петров Иван	+	+	+	-	-	3				
—										

льготная категория

Петров Иван	+	+	+	-	-	3		0		
—										
Итого обучающихся:										
стоимость 1 дня питания								29,0		
Итого стоимость питания										

не льготная категория

Иванов Петр	+	+	+	+	+	5		29,0		
Итого обучающихся:										
стоимость 1 дня питания	2	2	2	1	1	8				
Итого стоимость питания										

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

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

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

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

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

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- шеф-повар;
- медработник;
- заведующий по хозяйственной части (кладовщик).

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

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

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

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых

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

V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

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

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

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

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

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- шеф-повар;
- медработник;
- заведующий по хозяйственной части (кладовщик).

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

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

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

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых

Ф.И. учащегося	дата	дата	дата	дата	дата	итого кол- во дней	всего стои- мость питан- ия	в том числе за счёт родите- лей	внесе но в каассу за отчёт- ный пери- од	остат- ок (+) долг (-)

льготная категория

Петров Иван	+	+	+	-	-	3				
.....										

льготная категория

Петров Иван	+	+	+	-	-	3		0		
.....										
.....										
Итого обучающихся:										
стоимость 1 дня питания								29,0		
Итого стоимость питания										

не льготная категория

Иванов Петр	+	+	+	+	+	5		29,0		
.....										
.....										
Итого обучающихся:	2	2	2	1	1	8				
стоимость 1 дня питания										
Итого стоимость питания										

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

V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

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



РЕСПУБЛИКА КРЫМ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА

П Р И К А З

12.01.2015 г.

№ 07

пгт Ленинво

*Об утверждении положения
по организации питания
в дошкольных и общеобразовательных
организациях Ленинского района
Республики Крым*

В целях совершенствования нормативно-правовой базы, регламентирующей порядок организации питания учащихся (воспитанников) в дошкольных и общеобразовательных организациях Ленинского района Республики Крым и на основании совместного приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014 №413/102 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Ленинского района Республики Крым» (далее - Положение).
2. Руководителям дошкольных и общеобразовательных организаций:
 - 2.1. Разработать и утвердить Положение об организации питания учащихся (воспитанников) в дошкольных и общеобразовательных организациях в срок до 20 января 2015 года.
 - 2.2. Довести Положение до сведения работников дошкольных и

2.3. Активизировать работу по совершенствованию системы организации питания и формированию культуры здорового питания в дошкольных и общеобразовательных организациях.

2.4. Предоставить копию приказа об утверждении Положения об организации питания в дошкольной, общеобразовательной организации в срок до 25 января 2015 года в Управление образования Администрации Ленинского района.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на начальника отдела безопасности жизнедеятельности информационного и правового обеспечения Ларионова А.В.

Начальник Управления образования

Н.Н.Бендо

2.3. Укрепление работ по совершенствованию системы
организации питания и формирования культуры питания и
дошкольных образовательных организаций

2.4. Проведение работы по созданию условий для
организации питания в дошкольных образовательных
организациях. В 2012 году в Управлении образования
Пензенского района.

3. Контроль за исполнением приказов по питанию от
бюджетности, качества питания и безопасности
Пензенского района.

И.И. Бородин

Управление образования

заведующий
№5

Кривошечева
Н.И.

30 страниц