

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Ленинская СОШ  
Гуль С.А.  
Приказ № 24/1 от 12.02.2021 г.



**Положение  
об организации питания в МБОУ Ленинская СОШ  
(в новой редакции)**

**1. Основные положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в МБОУ Ленинская СОШ, определяет основные организационные принципы, принципы формирования рационов питания.

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);

- Федеральным законом от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»,

- Федеральным законом от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»,

- Федеральным законом от 6 октября 2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»,

- Указом Президента Российской Федерации от 5 мая 1992 года № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», Законом Республики Крым от 22 декабря 2020 года № 139-ЗРК/2020 «О бюджете Республики Крым на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов»,

- Законом Республики Крым от 21 августа 2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым»,

- постановлением Совета министров Республики Крым от 1 сентября 2020 года № 525 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым»,

- Уставом муниципального образования Ленинский район Республики Крым, постановлением Администрации Ленинского района от 11 января 2016 года №3 «Об утверждении Порядка установления, внесения и расходования родительской платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных организациях Ленинского района, реализующих образовательные программы дошкольного образования»,

- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 г, МР 2.4. 0179-20.

1.2. МБОУ Ленинская СОШ совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся, организуют поставку продуктов питания в МБОУ Ленинская СОШ.

## **2. Общие принципы обеспечения питанием**

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

2.2. МБОУ Ленинская СОШ в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

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

2.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в МБОУ Ленинская СОШ и (или) поставки продуктов питания, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

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

2.5. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованном 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».

2.6. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся в МБОУ Ленинская СОШ нормативными правовыми актами Республики Крым и органов местного самоуправления, необходимо учитывать тот факт, что накладные расходы организаторов питания в виде аренды и коммунальных расходов (при передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта и/или при освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) общеобразовательной организацией не должны быть включены в стоимость питания. Данные вопросы должны быть отражены в муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания обучающихся.

Также при заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания обучающихся с индивидуальными предпринимателями или предприятиями (организаторами питания) руководителю МБОУ Ленинская СОШ необходимо включить следующие вопросы:

- о проведении технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организаторами питания;
- о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков за счет средств организаторов питания;
- об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств организаторов питания.

В муниципальном контракте на оказание услуги по организации питания обучающихся при определении стоимости контракта необходимо указывать отдельно расчетную стоимость сырьевого набора и наценку в денежном выражении. При проведении торгов снижение стоимости сырьевого набора не допускается.

### **3. Финансирование расходов на организацию питания**

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в МБОУ Ленинская СОШ может осуществляться:

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

5.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 (по возрастным группам обучающихся), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом (без учета торговой наценки розничного звена)

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

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

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

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

#### **4. Порядок предоставления питания обучающимся МБОУ Ленинская СОШ**

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

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся МБОУ Ленинская СОШ:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- обучающиеся из малообеспеченных семей;
- обучающиеся из многодетных семей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для получения бесплатного питания родители (законные представители) предоставляют в муниципальные бюджетные общеобразовательные учреждения следующие документы:

для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копию правового акта администрации муниципального образования:
  - а) об установлении опеки (попечительства);
  - б) о создании приемной семьи.

Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку о назначении семье государственной социальной помощи выданной Департаментом труда и социальной защиты населения Администрации Ленинского района Республики Крым.

Для обучающихся из многодетных семей:

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

Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение ПМПК (психолого-медико-педагогической комиссии).

Для детей-инвалидов:

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

Для детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение ПМПК (психолого-медико-педагогической комиссии)

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

## **5. Порядок организации питания**

5.1. Режим питания в МБОУ Ленинская СОШ определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам.

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН .

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

5.4. 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 2.*

## **6. Порядок организации питания обучающихся МБОУ Ленинская СОШ**

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 муниципальных общеобразовательных организациях, 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 общеобразовательной организацией или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

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

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

## 7. Контроль за обеспечением питания

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

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

7.2. Руководитель образовательной организации:

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;
- ежедневно осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

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

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

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

7.4. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

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

*Образец рекомендуемой примерной формы табеля учета питающихся детей представлен в приложении 3.*

## 8. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

8.1. Руководитель образовательной организации обеспечивает:

принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;

- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в классах (группах), общих родительских собраниях;
- наличие в организации санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками организации.

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

- организацию производственного и лабораторного контроля,
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинским работником, согласно требований санитарного законодательства;

необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

8.3. Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

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

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

### **9.Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

9.1.Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях: предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и указанных в пунктах 4.3.

9.2.Методических рекомендаций;

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

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

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

9.3.Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

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

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

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

- своевременно предупредить медицинского работника или классного руководителя 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.

### **10.Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

10.1.МБОУ Ленинская СОШ с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

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

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.



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

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 (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **11. Основные требования к организации питания обучающихся в МБОУ Ленинская СОШ**

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

11.2. 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%.

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.

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

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

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

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие 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.

11.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом (приложение 9 - ассортимент дополнительного питания).

11.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

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

11.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.5. В образовательной организации должны быть:

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

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

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;

- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;

- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;

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

- справки проверок внутришкольного контроля;

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

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража 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).

11.5.1. Приказы по учреждению:

- об организации питания;

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

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

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

11.7. 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.).

## **12. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии**

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

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

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

12.4. 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.

12.5. Органолептическая оценка первых блюд.

12.5.1. 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.

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

12.5.3. 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.

12.5.4. 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.

12.5.5. 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.

12.5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или

сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

12.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

12.5.10. 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.

12.5.11. Макаaronные 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.

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

12.5.13. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него 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.

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

12.5.15. 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).

### **13. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

#### *13.1. 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.

#### *13.2. 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.

#### *13.3. Рыба.*

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

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно 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).

#### *13.4. 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.

### *13.5.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, всплывают.

## **14.Составление рационов питания для обучающихся и определение его стоимости**

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

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

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

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

14.3.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 в образовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

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

При разработке меню для питания учащихся 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.

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

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

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

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

14.7. При заключении муниципальных контрактов по оказанию услуг горячего питания с индивидуальными предпринимателями или предприятиями в общеобразовательных организациях необходимо предусматривать неотъемлемой частью договоров техническое задание с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора, а также технологическими и калькуляционными картами на блюда, входящие в данное меню.

## Форма расчетов стоимости питания для учащихся в общеобразовательных организациях

Завтрак 25% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет (норма в граммах)	цена за кг(руб)0	общая сумма (руб.)	норма 11-18 лет (норма в граммах)	цена за кг (руб.)	общая сумма (руб.)
Хлеб пшеничный	0,038			0,05		
Хлеб ржаной	0,02			0,03		
Мука пшеничная	0,004			0,005		
Крупы, бобовые	0,011			0,013		
Макаронные изделия	0,004			0,005		
Картофель	0,007			0,07		
Овощи разные, зелень	0,0875			0,1		
Фрукты и ягоды свежие	0,05			0,05		
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,004			0,005		
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,05			0,05		
Мясо первой категории	0,019			0,022		
Куры, цыплята первой категории	0,013			0,019		
Рыба (филе)	0,015			0,02		
Колбасные изделия	0,004			0,005		
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,075			0,075		
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,038			0,045		
Творог 9% жирности	0,013			0,015		
Сыр	0,0025			0,003		
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,0025			0,0025		
Масло сливочное	0,0075			0,009		
Масло растительное	0,004			0,0045		
Яйца	0,01			0,001		
Сахар	0,01			0,011		
Кондитерские изделия	0,0025			0,004		
Чай	0,0001			0,0001		
Какао	0,0003			0,0003		
Дрожжи	0,00025			0,0005		
Соль	0,0013			0,0018		
<b>Итоговая сумма</b>						
<b>Итого (за вычетом торговой наценки розничного звена в размере %)</b>						



## Обед - 35% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет (норма в граммах)	цена за кг (руб.)	общая сумма (руб.)	норма 11-18 лет (норма в граммах)	цена за кг (руб.)	общая сумма (руб.-)
Хлеб пшеничный	0,053			0,07		
Хлеб ржаной	0,028			0,042		
Мука пшеничная	0,005			0,007		
Крупы_бобовые	0,016			0,018		
Макаронные изделия	0,005			0,007		
Картофель	0,098			0,098		
Овощи разные, зелень	0,123			0,14		
Фрукты и ягоды свежие	0,07			0,07		
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,005			0,007		
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,07			0,07		
Мясо первой категории	0,027			0,03		
Куры, цыплята первой категории	0,018			0,027		
Рыба (филе)	0,021			0,028		
Колбасные изделия	0,005			0,007		
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,105			0,105		
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,053			0,063		
Творог 9% жирности	0,018			0,021		
Сыр	0,004			0,004		
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,004			0,004		
Масло сливочное	0,011			0,012		
Масло растительное	0,005			0,006		
Яйца	0,014			0,014		
Сахар	0,014			0,016		
Кондитерские изделия	0,004			0,005		
Чай	0,00014			0,00014		
Какао	0,00042			0,00042		
Дрожжи	0,00035			0,0007		
Соль	0,0018			0,00025		
<b>Итого</b>						
<b>Итого (за вычетом торговой наценки розничного звена в размере _%)</b>						

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

М ОУ

Утверждаю: \_\_\_\_\_

(подпись директора/ФИО

директора) Дата: \_\_\_\_\_

Меню

	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая с маслом	220/5		8,9	8,6	35,2	254
Какао	200		5	5,1	18,9	139
Йогурт	115		5,3	2	7,7	72
Хлеб пшеничный	20		1,7	0,3	8	42
Хлеб ржаной	25		1,7	0,3	8,8	45
итого						707
Обед						
Огурец св.	50		0	0	11,4	30
Рыба тушеная в сметанном соусе	75/50		7,8	8,4	17	160
Картофельное пюре	200		2,1	2,1	15,6	115
Компот из сухофруктов	200		0,1	0,2	18,9	139
Фрукт	130		4,1	1,5	5,9	57
Хлеб пшеничный	40		1,3	0,2	6	31
Хлеб ржаной	30		1,3	0,2	7,1	36
итого						568
<i>Медицинский работник</i>						
<i>Повар</i>						





