

РАССМОТРЕНО  
Педагогический совет  
МБОУ Черновская школа  
(протокол от 30.12.2022 г. № 17)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МБОУ Черновская школа  
\_\_\_\_\_ М.Г. Эмирусейнова  
приказ № 493 от 30.12.2022 г.

***Положение  
об организации питания обучающихся  
в МБОУ Черновская школа  
(новая редакция)***

**1. Основные положения**

1.1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в общеобразовательных организациях и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся образовательной организации.

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7) (с изменениями);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Указы Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- Совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;
- Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных

и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями).

- Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым;
- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731);
- Распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году» (далее - Распоряжение).
- Постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года №304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных образовательных организаций»
- Совместным приказом Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю и Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 24.04.2017 № 1036/68 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»,
- Постановление Администрации Первомайского района Республики Крым.

1.2. Учреждение совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создаёт необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся, организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

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

2.1. Питание в учреждении может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников).

2.2. 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.

2.3. Образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся (воспитанников) возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательной организации и (или) поставки продуктов питания в образовательную организацию, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся (воспитанников).

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

3.1. Финансирование горячего питания учащихся школы осуществляется за счет:

- средств республиканского и муниципального бюджетов.

3.2. Финансирование организации питания за счет средств республиканского бюджета осуществляется в размере и порядке, установленном Соглашением между Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым и Администрацией Первомайского района в пределах субсидии, выделенной на данные цели.

3.3. Финансирование организации питания за счет средств муниципального бюджета осуществляется в размерах, предусмотренных бюджетом муниципального образования по отрасли «Образование» на текущий финансовый год.

3.4. Питание учащихся осуществляется за счет бюджетных средств, которые доведены в лимитах бюджетных обязательств, пропорционально количеству детей из семей льготных категорий.

3.5. Стоимость питания обучающихся льготных категорий в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях устанавливается ежегодно согласно утверждённому бюджету муниципального образования Первомайский район Республики Крым.

3.6. Обеспечение питанием учащихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, финансирование которых не предусмотрено бюджетом муниципального образования Первомайский район Республики Крым и республиканским бюджетом, может осуществляться с привлечением родительских средств, иных, не запрещенных законом, источников.

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

3.8. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения, горячее питание заменяется сухим пайком.

#### **4. Порядок предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций**

4.1 Организация горячего питания (завтраки и обеды), продажа буфетной продукции производится через пищеблок и школьную столовую.

4.2. Льготными категориями учащихся общеобразовательных учреждений, имеющих право на получение бесплатных обедов, являются:

- дети-сироты;
- дети, оставшиеся без попечения родителей;
- лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети - инвалиды, посещающие общеобразовательные учреждения;
- дети из малоимущих семей;
- дети из многодетных семей.

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

##### 4.3.1. Для 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;
- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

##### 4.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии Первомайского района (или центральной психолого-медико-педагогической комиссии Республики Крым);
- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

##### 4.3.3. Для детей-инвалидов, посещающих общеобразовательные учреждения:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку медико-социальной экспертизы;
- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание (завтрак, обед) за счёт средств бюджета муниципального образования Первомайский район Республики Крым исходя из денежной нормы на ребёнка.

- заявление родителя (законного представителя);
- справку медико-социальной экспертизы;
- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка, документы родителя (законного представителя)

4.3.4. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения;
- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.3.5. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- копию удостоверения многодетной семьи
- копию страхового номера индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) ребенка.

4.4. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение рассматривает документы, принимает решение о назначении обеспечения бесплатным питанием либо об отказе в обеспечении бесплатным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течение 5 рабочих дней после приема документов, а также формирует списки и личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 4.3 настоящего Положения.

4.5. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя муниципального бюджетного учреждения по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.3 настоящего Положения.

4.6. Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:

- несоответствие обучающегося льготной категории учащегося, установленной в пункте 4.2. настоящего Положения;
- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в муниципальное бюджетное учреждение неполного пакета документов, указанных в пункте 4.3 настоящего Положения, или недостоверных сведений.

4.7. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из муниципального бюджетного учреждения либо если обучающийся утратил льготную категорию учащегося, установленную в пункте 4.2. настоящего Положения.

4.8. Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся в муниципальных бюджетных учреждениях, обеспечиваются питанием в соответствии с нормами, установленными постановлением Совета министров Республики Крым от 15 сентября 2015 года №556 «Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым».

4.9. Дети с ограниченными возможностями здоровья, из малоимущих и многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием в пределах выделенных средств образовательным организациям.

4.10. Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

4.11. Организация горячего питания (комплексных обедов, отдельных блюд, буфетной продукции) может быть осуществлена в следующих формах:

- школа самостоятельно (при наличии в штате повара) оказывает услуги по организации горячего питания на базе имеющегося пищеблока и школьной столовой с привлечением поставщиков продуктов питания на договорной основе. Заведующий производством школьной столовой (шеф-повар, повар или иное, назначенное ответственным, лицо) составляет заявки на необходимые продовольственные товары (продукты), обеспечивает их своевременное приобретение и получение, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления в соответствии с десятидневным и ежедневным меню, согласовывает его с руководителем школы. Учет хозяйственной деятельности по данной форме осуществляет сама школа или через муниципальное казенное учреждение, обслуживающее данное учреждение;

- школа может заключать договоры на организацию горячего питания и обеспечение буфетной продукцией школьников с предприятием общественного питания или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим данный вид деятельности, и предприятие (индивидуальный предприниматель) полностью организует питание обучающихся в школе. Выбор предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя) осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». При этой форме организации горячего питания школа вправе передавать по договорам безвозмездного пользования или аренды помещения, технологическое и холодильное оборудование и иное имущество, необходимое для выполнения обязательств.

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

4.13. В столовой школы допускается применение самообслуживания с предварительной сервировкой столов комплексными обедами (завтраками) с привлечением учащихся под руководством дежурного преподавателя.

Не разрешается привлекать учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4.14. Контроль за посещением школьной столовой учащимися, с учетом фактически отпущенных обедов (завтраков), возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию школьного питания, назначаемого приказом директора школы.

4.15. Школьные столовые, пищеблоки должны иметь:

- таблицу учета фактической посещаемости;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ежедневное меню;
- технологические карты на приготовленные блюда и изделия;
- приходные документы на продукты, документы, подтверждающие качество сырья, (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы о сроках изготовления и реализации продуктов);

4.16. При организации горячего питания учащиеся получают обеды (завтраки) согласно списку по классам и другие формы услуг, в порядке, установленном образовательным учреждением.

4.17. Отпуск буфетной продукции может осуществляться непосредственно через пищеблоки или другие специально отведенные места.

4.18. Общеобразовательные учреждения в своей деятельности по организации питания обучающихся взаимодействуют с отделом образования, молодежи и порта Администрации Первомайского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

4.19. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательных учреждениях возлагается на руководителей общеобразовательных учреждений.

4.20. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

## **5. Порядок организации питания**

5.1. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

5.3. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

5.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

5.5. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается завхозом и поваром.

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

## **6. Порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций за родительские средства**

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

6.2. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

6.3. Плата за питание школьников проводится 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 до 01 числа текущего месяца.

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 школы:

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- создаёт 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 должен рассматриваться вопрос 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.

### 7.3.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- участвует в работе бракеражной комиссии;

- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры 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, работников пищеблока;

#### Классные руководители:

- формируют сводный список обучающихся для предоставления питания за родительские средства;
- ведут учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;

#### Завхоз школы:

- 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.

### **8. Обязанности руководителя, завхоза и медицинского персонала образовательной организации**

#### 8.1. Руководитель МБОУ Черновская школа 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, 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;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

#### 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;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангина, 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;
- 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;
- обеспечивает наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

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. Завхоз школы осуществляет:

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- наличие и ведение журналов установленной формы, совместно с медицинским работником согласно требованиям санитарного законодательства;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

8.5. 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» (с изменениями и дополнениями).

## **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;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, Совет школы образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в работе общественной комиссии по вопросам организации питания обучающихся (воспитанников);
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся (воспитанников) в соответствии с действующим законодательством.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при предоставлении 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 предупреждать медицинского работника, 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 Черновская школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) 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.

10.2. 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, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания.

## **11. Основные требования к организации питания обучающихся в образовательной организации**

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

11.3. 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.

11.4. В образовательной организации должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания.
- согласованное с органами Роспотребнадзора десятидневное меню.
- приказ по учреждению об организации питания,
- график питания обучающихся.
- приказ о создании бракеражной комиссии
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении;
- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

11.5. В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН.

11.6. 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 эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, 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. Макароны 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 корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

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, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий 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.