

**РЕСПУБЛИКА КРЫМ**  
**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

## **Постановление**

От 11.05.2021 № 1324  
г. Феодосия

Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлением Совета министров Республики Крым от 01.09.2020 № 525 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 24.04.2017 № 1036/68 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым», руководствуясь Уставом муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым, Администрация города Феодосии Республики Крым

### **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить Порядок обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым в новой редакции (прилагается).
2. Признать утратившими силу постановления Администрации города Феодосии Республики Крым от 03.09.2018 № 3140 «О внесении изменений в постановление Администрации города Феодосии Республики Крым от 03.02.2017 № 309 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым», от 12.01.2018 № 47 «О внесении изменений в постановление Администрации города Феодосии Республики Крым от 03.02.2017 № 309 «Об утверждении Порядка

обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым», от 13.04.2020 № 950 «О внесении изменений в постановление Администрации города Феодосии Республики Крым от 03.02.2017 № 309 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым», от 13.04.2020 № 951 «О внесении изменений в постановление Администрации города Феодосии Республики Крым от 03.02.2017 № 309 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым», от 03.02.2017 № 309 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым».

3. Сектору по вопросам связи с общественностью и средствами массовой информации Администрации города Феодосии Республики Крым (Елистратова Н.Н.) обнародовать настоящее постановление на официальном сайте Администрации города Феодосии Республики Крым (feo.rk.gov.ru).

4. Начальнику МКУ «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» Гуменной Н.Д. обеспечить опубликование настоящего постановления в газете «Победа» Феодосийского городского Совета Республики Крым.

5. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.

6. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации города Феодосии Коваленко Н.В., начальника Муниципального казенного учреждения «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» Гуменную Н.Д.

Первый заместитель главы администрации города Феодосии

С.А. Дорош

Гуменная Н.Д.  
Крошеницина Л.А.

Утвержден  
постановлением Администрации  
города Феодосии  
Республики Крым  
От 11.05.2021 № 1324

**Порядок  
обеспечения питанием обучающихся  
в общеобразовательных учреждениях муниципального образования  
городской округ Феодосия Республики Крым**

**1. Основные положения**

1.1. Порядок обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым (далее - Порядок) разработан с целью создания оптимальной системы организации питания в общеобразовательных учреждениях и направлен на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым (далее – город Феодосия).

Организация питания обучающихся общеобразовательных учреждений города Феодосии осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся.

**2. Общие принципы обеспечения питанием**

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

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), образовательным учреждением, организациями общественного питания.

2.3. Общеобразовательные учреждения в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с Муниципальным казенным учреждением «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» (далее – Управление образование) и территориальным отделом по г.г. Феодосии, Судаку и Кировскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю.

2.4. Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в общеобразовательных учреждениях несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

2.6. Порядок заключения договоров возмездного или безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, школьных столовых, оборудованием в общеобразовательных учреждениях с организациями или индивидуальными предприятиями, оказывающими услуги по горячему питанию детей, осуществляется в соответствии с законодательными актами Российской Федерации и Республики Крым.

2.7. При заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания обучающихся с индивидуальными предпринимателями или предприятиями (операторами питания) руководителями общеобразовательных учреждений необходимо включить следующие условия:

- о передаче в аренду на возмездной/безвозмездной основе имущества и оборудования, инвентаря на время заключения контракта;
- о погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) операторами питания, в том числе для приготовления пищи, для доставки в другие общеобразовательные учреждения;
- о проведении ежегодного технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам;
- о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока за счет средств оператора питания;
- для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, наличие разработанного специалистом отдельного меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии;
- об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств оператора питания;
- своевременное наличие информации о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательного учреждения и т.п.).

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

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в общеобразовательных учреждениях может осуществляться:

- за счет Федерального бюджета Российской Федерации;
- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым;
- за счет средств родителей (законных представителей) для всех обучающихся, в том числе групп продленного дня.

3.2. Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

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

3.4. Для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовывать горячее питание (при продолжительности нахождения ребенка в учреждении до 6 часов - завтрак или обед; при продолжительности нахождения в учреждении более 6 часов - завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)). Для детей, посещающих группу продленного дня, при продолжительности нахождения в учреждении до 14:00 часов необходимо организовать дополнительно к завтраку обед, при продолжительности нахождения в учреждении до 17:00 – 18:00 часов необходимо организовать дополнительно обед и полдник. Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе) при продолжительности нахождения детей в учреждении более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса должны организовать дополнительно к завтраку обед.

3.5. Размер расходов на питание детей-сирот, детей, оставшиеся без попечения родителей; лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; детей с ограниченными возможностями здоровья; детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей, детей инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому (далее – обучающиеся

льготных категорий) утверждается ежегодно постановлением Администрации города Феодосии Республики Крым (далее - Администрация).

3.6. Дети с ограниченными возможностями здоровья, из малоимущих и многодетных семей обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, в пределах выделенных средств образовательным организациям.

3.7. Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получением компенсации за питание в денежном эквиваленте.

3.8. Общеобразовательные учреждения ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися в связи с болезнью, карантинном, либо письменным уведомлением родителей (законных представителей) об отсутствии обучающегося в школе.

Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя общеобразовательного учреждения может быть использована на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, таких как:

3.8.1. Обеспечение питанием обучающихся льготных категорий, поступивших в течение учебного года;

3.8.2. Увеличение стоимости питания в соответствии со среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.9. За счет средств родителей (законных представителей) обучающиеся лично производят оплату за питание непосредственно заведующему производством (шеф-повару или повару) предприятия, оказывающего услугу питания в общеобразовательном учреждении, при приобретении продуктов питания.

3.10. В случае непосещения обучающимися занятий без уважительной причины и при неуведомлении о предстоящем непосещении за один день классного руководителя общеобразовательного учреждения в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Классный руководитель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия обучающегося и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.11. В случае отсутствия обучающегося в общеобразовательном учреждении по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного обучающегося в последующие дни.

3.12. Стоимость горячего питания обучающихся в общеобразовательной организации (завтрак, обед, полдник), организованного за родительскую плату, должна соответствовать стоимости установленной в постановлении Администрации.

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

4.1. Предоставление питания общеобразовательными учреждениями осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день, согласно постановлению Администрации и с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- детям с ограниченными возможностями здоровья, а также детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому;
- детям из малоимущих семей;
- детям из многодетных семей.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

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

4.3. Бесплатное горячее питание обучающихся льготных категорий в общеобразовательном учреждении осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательного учреждения.

4.4. Для получения бесплатного питания в общеобразовательном учреждении родителям (законным представителям) необходимо 2 раза в год к 1 сентября и 1 января представить в общеобразовательное учреждение следующие документы:

4.4.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот, и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия постановления Администрации:
  - а) об установлении опеки (попечительства);
  - б) о создании приемной семьи;
- копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования или документа, подтверждающего регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета.

4.4.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии;
- копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования или документа, подтверждающего регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета.

4.4.3. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная Муниципальным казенным учреждением «Департамент труда и социальной защиты населения Администрации города Феодосии Республики Крым», в установленном порядке;
- копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования или документа, подтверждающего регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета.

4.4.4. Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- копии свидетельств о рождении детей;
- удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи установленного образца, выданное Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым;
- копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования или документа, подтверждающего регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета.

Копия страхового номера индивидуального лицевого счета запрашивается с целью внесения информации, подлежащей размещению в Единой государственной информационной системе социального обеспечения, направления и обработки запросов, прав и обязанностей поставщиков информации и пользователей информационной системы, в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», положениями статьи 5 Федерального закона от 29.12.2015 № 388-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части учета и совершенствования предоставления мер социальной поддержки исходя из обязанности соблюдения принципа адресности и применения критериев нуждаемости».

В случае если в Единой государственной информационной системе социального обеспечения будет выявлена информация о том, что данная мера государственной поддержки уже была ранее предоставлена гражданину, то ему будет оказано в выдаче питания или социальной выплаты.

4.5. В общеобразовательном учреждении лицо, ответственное за организацию питания, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 4.4 настоящего Порядка.

Руководитель общеобразовательного учреждения рассматривает документы, принимает решение о назначении обеспечения льготным питанием обучающегося либо об отказе в обеспечении льготным питанием.

Лицо, ответственное за организацию питания в общеобразовательном учреждении, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течение 5 рабочих со дня его принятия.

Лицо, ответственное за организацию питания в общеобразовательном учреждении формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание.

Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательного учреждения в течение двух рабочих дней 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.4. Порядка, приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения.

Основанием для отказа в назначении обеспечения льготным питанием является:

- несоответствие обучающегося категории обучающегося, установленной в пункте 4.2. настоящего Порядка;
- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в муниципальную образовательную организацию неполного пакета документов, указанных в пунктах 4.4.1.- 4.4.4. настоящего Порядка, или недостоверных сведений;

4.6. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие получению бесплатного питания, определяются на получение питания приказом руководителя общеобразовательного учреждения в течение 5 рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество учащегося, класс обучения. Питание таких обучающихся оплачивается из сложившейся экономии.

4.7. Обеспечение льготным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа по общеобразовательному учреждению «Об обеспечении горячим питанием обучающихся льготных категорий».

4.8. Обеспечение льготным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из общеобразовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2 настоящего Порядка. Общеобразовательное

учреждение предоставляет одному из родителей (законных представителей, опекунов, приемных родителей) обучающегося справку о периоде его обеспечения льготным питанием в текущем финансовом году.

4.9. Образовательным организациям, реализующим программы начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, обеспечить обучающихся, отнесенных к льготным категориям (дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей; дети из многодетных семей муниципальных общеобразовательных учреждений), сухим пайком в соответствии с набором пищевых продуктов для формирования сухого пайка, согласно приложению к постановлению Совета министров Республики Крым от 28.01.2020 № 24 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 11.02.2016 № 40» на период действия режима функционирования «Повышенная готовность».

Порядок обеспечения сухим пайком утверждается приказом общеобразовательного учреждения.

## **5. Порядок организации питания**

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

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима учреждения) для каждой возрастной группы детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем общеобразовательного учреждения, в котором организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается руководителем общеобразовательного учреждения, в котором организуется питание детей.

Меню разрабатывается специалистами предприятия (оператора питания), оказывающего услуги питания в общеобразовательном учреждении, в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с учетом сезонности, индивидуальных особенностей обучающихся, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

5.3. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем общеобразовательного учреждения, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию).

5.4. В доступных для родителей и детей местах (обеденном зале, холле, групповой ячейке) размещается следующая информация:

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

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.



## 6. Контроль за обеспечением питания

6.1. Управление образования обеспечивает единую нормативно-правовую основу организации питания обучающихся, выносит вопросы организации питания обучающихся, в том числе и вопросы о выделении дополнительного финансирования, для рассмотрения на совещаниях Администрации.

6.2. Муниципальное казенное учреждение «Центр по обслуживанию образовательных учреждений» управления образования администрации города Феодосии на основании Устава:

- осуществляет контроль за целевым расходованием средств образовательными учреждениями;

- выносит вопросы организации питания обучающихся, в том числе и дополнительного финансирования, для рассмотрения на совещаниях Управления образования.

6.3. Руководители общеобразовательных учреждений:

- обеспечивают создание необходимых условий для организации питания обучающихся;

- создают общественную комиссию по контролю за организацией питания в общеобразовательном учреждении в составе: руководитель общеобразовательного учреждения, должностное лицо ответственное за организацию питания, медицинский работник Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию), представитель родительской общественности;

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

По результатам контрольных проверок составляются акты, справки.

Не реже 1 раза в квартал рассматриваются 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.

6.4. Ответственное лицо за организацию питания в общеобразовательном учреждении назначается приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

6.4.1. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;

- 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);

- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет отчет по питанию в муниципальное казенное учреждение «Центр по обслуживанию образовательных учреждений» управления образования администрации города Феодосии для учета средств на питание обучающихся;

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;

- ведет ведомость (табель учета) питания обучающихся.

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

7.1. 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, руководство общеобразовательного учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю и о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию) 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.

## **8. Обязанности руководителя общеобразовательного учреждения, медицинского работника Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию), юридического лица независимо от организационно-правовой формы или предпринимателя без образования юридического лица (индивидуального предпринимателя), обеспечивающего питание в общеобразовательном учреждении**

8.1. Руководитель общеобразовательного учреждения обеспечивает:

- принятие локальных актов общеобразовательного учреждения по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства;
- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в классах, общих родительских собраниях;
- наличие в учреждении санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками учреждения.

Руководитель общеобразовательного учреждения совместно с предприятием (индивидуальным предпринимателем) создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся.

8.2. Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Наряду с основным питанием может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет общеобразовательного учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ассортиментом.

Утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года.

Утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий.

Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

Не допускает замену горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

Обеспечивает наличие диетического (лечебного) питания для детей, нуждающихся в нем, по отдельному индивидуальному меню, разработанному специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).

Обеспечивает информирование родителей (законных представителей) обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

Обеспечивает наличие информации по организации питания в общеобразовательном учреждении на официальном сайте учреждения.

Общеобразовательная организация разъясняет обучающимся принципы здорового питания и правила личной гигиены.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания проводится во взаимодействии общеобразовательного учреждения с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Проводит мониторинг горячего питания с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания, повышения доступности, формирования навыков.

Обеспечивает в общеобразовательном учреждении проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

8.3. Юридические лица, независимо от организационно правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания в общеобразовательных учреждениях, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- организацию производственного и лабораторного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение «С» витаминизации блюд и регистрацию сведений о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;

- наличие и использование термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю, с целью минимизации риска теплового воздействия;

- соответствие технологическим документам температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу;

- перед началом порционирования пищевой продукции, в т.ч. после тепловой обработки, предварительное охлаждение до температуры не меньше +1 С и не более +5 С;

- 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;

- контроль соблюдения сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;

- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по г.г. Феодосии, Судак и Кировскому району Межрегионального управления

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю;

- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинским работником, согласно требованиям санитарного законодательства Российской Федерации;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;
- проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организации питания;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

8.4. Медицинский работник Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию):

- осуществляет ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и качеством готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи;
- 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, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья работников пищеблока»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовывать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;
- контролирует санитарное состояние пищеблока;
- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые обеспечивают медицинское обслуживание общеобразовательных учреждений. При заключении договоров на медицинское обслуживание предусмотреть наличие обязательств по контролю за качеством питания обучающихся.

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».

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

9.1. Общеобразовательное учреждение 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 (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости 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 сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

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

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

## **10. Перечень документов, необходимых для организации питания**

10.1. В общеобразовательном учреждении должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- основное (организованное) меню, индивидуальное меню, дополнительное питание;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- приказы по учреждению:
  - 1) об организации питания;
  - 2) об организации бесплатного льготного питания обучающихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и т.д.);
  - 3) о создании бракеражной комиссии по готовой продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в общеобразовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками общеобразовательного учреждения, обучающимися и их родителями);
- положения общеобразовательного учреждения об организации питания и о бракеражной комиссии по готовой продукции (образец рекомендуемого положения о бракеражной комиссии представлен в приложении 1);
- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в общеобразовательном учреждении;
- справки проверок внутришкольного контроля;
- акты и справки по результатам проверок органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.

## **11. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии по готовой продукции**

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

11.2. 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.

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

11.4. 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.

11.5. Органолептическая оценка первых блюд.

11.5.1. 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.

11.5.2. 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).

11.5.3. 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.

11.5.4. 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.

11.5.5. 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.

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

11.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

11.5.10. 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.

11.5.11. 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.

11.5.12. 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.

11.5.13. 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.

11.5.14. 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.

11.5.15. 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).

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

### **12.1. 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.

### **12.2. 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).

#### 12.3. 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.

#### 12.4. 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.

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

13.1. Рекомендуемые типовые рационы муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым 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 рецептов блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

13.2. 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.



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

При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном 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 рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню для питания обучающихся 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.

13.4. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании сборника рецептур.

13.5. 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.

13.6. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 (с последующими изменениями) «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», утвержденным приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта», Положением о Государственном комитете по ценам и тарифам Республики Крым, утвержденным постановлением Совета министров Республики Крым от 27.06.2014 № 116, предприятия общественного питания, а так же юридические лица независимо от организационно-правовой формы или предприниматели без образования юридического лица (индивидуальные предприниматели), обеспечивающие питание при общеобразовательных учреждениях, формируют цены на продукцию и товары, реализуемые в указанных учреждениях, исходя из отпускных цен предприятий-изготовителей, закупочных цен сельских производителей, цен закупки (при наличии посредников) и наценки, не превышающей предельную установленную Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

#### **14. Порядок предоставления компенсации за питание в виде набора продуктов (сухого пайка) или выплаты компенсации за питание в денежном эквиваленте**

14.1. По заявлениям родителей (законных представителей) детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, предоставление питания может быть заменено компенсацией за питание в денежном эквиваленте (далее – денежная компенсация) или в виде набора продуктов (далее - сухой паек).

Денежная компенсация или сухой паек предоставляются в размере 100 процентов стоимости питания для обучающихся льготных категорий, утверждаемой ежегодно постановлением Администрации.

14.2. Лица, указанные в пункте 14.1, два раза в год к 1 сентября и к 1 января подают заявление на выплату денежной компенсации или выдачу сухого пайка в следующем учебном году в соответствующее общеобразовательное учреждение.

14.3. Выплата денежной компенсации или выдача сухого пайка обучающимся, указанным в пункте 14.1, вновь поступающим в общеобразовательное учреждение в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для предоставления льготного питания и выплаты денежной компенсации или выдачи сухого пайка начинается с 1 числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления на выплату денежной компенсации или выдачу сухого пайка.

14.4. Руководитель общеобразовательного учреждения на основании заявлений на выплату денежной компенсации или выдачу сухого пайка формирует списки обучающихся, утверждает их приказом по образовательной организации и несет ответственность за достоверность предоставленных документов.

14.5. На основании приказа руководителя общеобразовательного учреждения (о выплате денежной компенсации) денежная компенсация ежемесячно перечисляется с банковского счета Муниципального казенного учреждения «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» на лицевой счет, указанный в заявлении родителя (законного представителя) на выплату денежной компенсации.

14.6. На основании приказа руководитель общеобразовательного учреждения в срок до предпоследнего рабочего дня месяца предоставляет письмо-заявку на имя руководителя предприятия общественного питания о необходимости выдачи обучающимся сухих пайков.

Предприятие общественного питания ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным месяцем, выдает сухие пайки родителям (законным представителям) при предъявлении удостоверяющего личность документа в соответствующем общеобразовательном учреждении по предварительной договоренности.

Набор пищевых продуктов, используемых при выдаче сухого пайка, формируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

14.7. Денежная компенсация и сухой паек в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и не выплачивается.

14.8. Общеобразовательное учреждение ежемесячно представляет Управлению образования сведения о численности обучающихся, получающих сухой паек и денежную компенсацию.

Начальник МКУ «Управление образования  
Администрации города Феодосии  
Республики Крым»  
Гуменная Н.Д.

Приложение 1  
к Порядку обеспечения питанием  
обучающихся в общеобразовательных  
учреждениях муниципального образования  
городской округ Феодосия  
Республики Крым

## **Положение о бракеражной комиссии по готовой продукции**

### **I. Общие положения.**

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

Бракеражная комиссия по готовой продукции в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями Управления образования, Уставом и локальными актами общеобразовательного учреждения.

### **II. Порядок создания бракеражной комиссии по готовой продукции и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия по готовой продукции создается общим собранием трудового коллектива общеобразовательного учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

2.2. В состав бракеражной комиссии по готовой продукции могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации общеобразовательного учреждения);

Члены комиссии:

- ответственное лицо за организацию питания в общеобразовательном учреждении;

- медицинский работник Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию);

- заведующий производством (шеф-повар или повар) (договор общеобразовательного учреждения с юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальный предприниматель), обеспечивающим питание в общеобразовательном учреждении, на оказание услуги питания обучающихся).

### **III. Деятельность комиссии.**

3.1. Члены бракеражной комиссии по готовой продукции выполняют следующие обязанности:

- осуществляют контроль качества приготовления пищи;

- 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 по готовой продукции вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### **IV. Требования к оформлению документации.**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии по готовой продукции отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

## **V. Заключительные положения.**

5.1. Члены бракеражной комиссии по готовой продукции работают на добровольной основе.

5.2. Администрация общеобразовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии по готовой продукции.

5.3. Юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы или предприниматель без образования юридического лица (индивидуальный предприниматель), обеспечивающий питание в общеобразовательном учреждении, обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии по готовой продукции и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение 2  
к Порядку обеспечения питанием  
обучающихся в общеобразовательных  
учреждениях муниципального образования  
городской округ Феодосия  
Республики Крым

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша — "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Начальник МКУ «Управление образования  
Администрации города Феодосии  
Республики Крым»  
Гуменная Н.Д.