

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ

«Светлячок» с. Ивановка

Е.Ю. Рыбалка

Приказ от 28.08.2025г. № 107-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Светлячок» села Ивановка

Сакского района Республики Крым

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Светлячок» села Ивановка Сакского района Республики Крым (далее: Положение) регламентирует порядок организации и предоставления питания воспитанникам в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Светлячок» села Ивановка Сакского района Республики Крым определяет условия организации питания.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Светлячок» села Ивановка Сакского района Республики Крым (далее МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка).

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- с.37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2014 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,
- Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 декабря 2014 №412/102,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32,
- постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями),
- постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11 января 2016 года №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района» (с изменениями).

учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с изменениями).

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ.

2.1. Питание в МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05 апреля 2014 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за организацию питания и воспитанников возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся и воспитанников.

3. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

Финансирование расходов на организацию питания в МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка может осуществляться:

- из бюджетов бюджетной системы Российской Федерации, в случае, предусмотренном действующим законодательством;
- за счет платы, взимаемой с родителей (законных представителей).

3.1. Организация питания в МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка осуществляется за счёт средств родителей, вносимых за присмотр и уход за детьми, ежемесячно на счёт соответствующей образовательной организации, в размере и порядке, установленном постановлением администрации муниципального образования Сакский район Республики Крым «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района Республики Крым от 31.01.2018 №32 «Об утверждении Методики расчета родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность на территории муниципального образования Сакский район Республики Крым» от 04.12.2020 № 582.

3.2. За счет средств бюджета муниципального образования Сакский район Республики Крым бесплатным питанием обеспечиваются воспитанники, муниципальных образовательных учреждений Сакский района, реализующих образовательную программу дошкольного образования, следующих категорий:

- дети-инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с туберкулезной интоксикацией.

3.3. Расходы на предоставление питания осуществляются исходя из фактического посещения обучающимися образовательных учреждений.

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

4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ВОСПИТАННИКОВ

МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка

4.1. Предоставление питания МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка осуществляется по десятидневному меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно настоящего Порядка и в соответствии с СанПиНом 2.3/2,4,3590-20.

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных учреждений:

- дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды, посещающие общеобразовательную организацию;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, посещающие общеобразовательную организацию;
- **дети из многодетных семей;**
- дети из малоимущих семей.

4.3. В случае утраты родителями (законными представителями) оснований для предоставления льгот, они обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю соответствующего образовательного учреждения.

4.4. В случае наличия у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей).

4.5. От оплаты за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях, освобождаются родители (законные представители) следующих категорий воспитанников:

- дети-инвалиды;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- детей с туберкулезной интоксикацией.

4.6. Для освобождения от родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования, а также для получения бесплатного питания в общеобразовательном учреждении родителям (законным представителям) необходимо 1 раз в год 1 сентября представить в образовательное учреждение следующие документы:

Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (для дошкольных и общеобразовательных учреждений):

- заявление законного представителя;
- копия правового акта администрации Сакского района Республики Крым:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

В случае наличия копии решения суда об установлении опеки (попечительства), иного документа, подтверждающего факт установления опеки (попечительства), создания приемной семьи, документа, выданного в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, данные документы являются действительными до окончания срока их действия.

Для детей-инвалидов (для дошкольных и общеобразовательных учреждений) и детей с туберкулезной интоксикацией (для дошкольных учреждений):

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности;

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

4.8. В образовательном учреждении лицо, ответственное за организацию данного направления работы, формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого льготным питанием либо дело родителя (законного представителя), освобожденного от уплаты родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, которое содержит документы, указанные в пункте 4.6. настоящего Порядка.

4.9. Руководитель образовательного учреждения рассматривает документы, принимает решение об обеспечении льготным питанием обучающегося или освобождении от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования либо об отказе в обеспечении льготным питанием обучающегося или освобождении от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

4.10. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 5 рабочих дней со дня его принятия.

4.11. Лицо, ответственное за данное направление работы в образовательном учреждении, формирует список обучающихся, получающих бесплатное питание либо список родителей (законных представителей), освобожденных от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования.

4.12. Список обучающихся, получающих бесплатное питание либо список родителей (законных представителей), освобожденных от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, утверждается приказом руководителя образовательного учреждения в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителям (законными представителями), указанных в пункте 4.6. настоящего Порядка, 1 раз в год по состоянию на 1 сентября. Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы.

4.13. Основанием для отказа в обеспечении льготным питанием или освобождении от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в образовательное учреждение не всех документов, указанных в пункте 4.6. настоящего Порядка;

- несоответствие обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2. или 4.5. настоящего Порядка.

4.14. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие обеспечению бесплатным питанием или освобождению от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими

образовательные программы дошкольного образования, определяются на получение питания или освобождению от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, приказом руководителя образовательного учреждения в течение 5 рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество обучающегося, класс обучения, наименование льготы. Питание таких обучающихся оплачивается из экономии средств, образовавшейся в результате непосещения обучающимися образовательного учреждения.

4.15. Обеспечение льготным питанием обучающихся или освобождение от внесения родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования, осуществляется с даты издания соответствующего приказа образовательного учреждения.

4.16. Предоставление льгот прекращается в случае отчисления обучающегося из образовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2. или 4.5. настоящего Порядка.

4.17. В случае невозможности обеспечения горячим питанием непосредственно в учреждении, предоставляющем образовательные услуги по каким-либо причинам (например, отсутствие пищеблока в образовательном учреждении), питание обучающихся может организовываться путем подвоза готовых горячих блюд из близлежащего образовательного учреждения на основании соответствующего приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, заключенного гражданско-правового договора между учреждениями, с учетом выполнения норм действующего законодательства.

4.18. В условиях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока муниципальной образовательной организации, горячее питание может быть заменено сухим пайком.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Основные условия организации питания в образовательных организациях:

- наличие в Уставе образовательного учреждения записи о праве на организацию питания;
- приказ руководителя образовательного учреждения об организации питания;
- наличие локального акта образовательного учреждения, регулирующего вопросы организации питания в учреждении;
- приказ руководителя образовательного учреждения об организации льготного питания;
- наличие локального акта общеобразовательного учреждения, регулирующего вопросы организации льготного питания в учреждении;
- наличие положительного Санитарно-эпидемиологического заключения Территориального отдела по Сакскому району межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополь (далее – Роспотребнадзор) и государственного пожарного надзора о соответствии условий в помещениях подразделения общественного питания учреждения установленным санитарным нормам и правилам.

5.2. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.3. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

5.10. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначенной руководителем образовательного учреждения.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ

6.1. Руководитель МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка:

- осуществляет контроль за обеспечением полного охвата и качеством питания воспитанников;
- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания воспитанников;
- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общности. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки;
- организует проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- контролирует состояние материально-технической базы, своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания;
- контролирует обеспечение достаточным количеством посуды, специальной санитарной одеждой, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;
- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;
- контролирует своевременность составления ежедневного меню, наличия нормативно-технологической документации.
- осуществляет заключение договоров на поставку продукции в установленном законом порядке;
- проводит комплектование квалифицированными кадрами для организации горячего питания;
- организует прохождение медицинского осмотра работниками пищеблока.

6.5. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

6.6. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;

- проводит совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания с учащимися и родителями (законными представителями).
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся, «С»-витаминизацией;
- осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовой, пищеблока: исправностью и эффективностью работы отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации;
- осуществляет контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок;
- контролирует температурный режим внутри холодильного оборудования с использованием термометров;
- осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.;
- контролирует соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов;
- контролирует наличие маркировки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдения маркировки;
- контролирует соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды;
- осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов;
- осуществляет контроль за соблюдением требований снятия пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.

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 образовательного учреждения;
- знакомится 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 предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать воспитателя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыком здорового образа жизни и правильного питания.

**8. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ МБДОУ «СВЕТЛЯЧОК»
С. ИВАНОВКА, МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА, ЮРИДИЧЕСКОГО
ЛИЦА, НЕЗАВИСИМО ОТ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ ИЛИ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА
(ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО
ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

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

8.2. Руководитель образовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

8.4. Руководитель образовательного учреждения:

- утверждает график выдачи питания в соответствии с режимом дня и расписанием НОД ;

- не допускает замену горячего питания, выдачей продуктов в потребительской таре. В случаях, указанных в пункте 4.18, по согласованию с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю;

- обеспечивает информирование родителей воспитанников о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- обеспечивает в образовательном учреждении проведение мероприятий, согласно Программе производственного контроля образовательного учреждения;

8.5. Руководитель МБДОУ «Светлячок» с.Ивановка обеспечивает:

- наличие в предприятии санитарных правил и норм и доведение их содержания до работников предприятия;

- выполнение требований санитарных правил и норм всеми работниками предприятия;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раз 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 Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю.

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;

- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;

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

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

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

- соблюдение в общеобразовательном учреждении условий хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35 см, остальные продукты - 15 см), холодильного оборудования и. т.д.);

- осуществление маркировки всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т.д.);

- разработку рациона питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания;

- распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник 15%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний

процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи;

- разработку примерного сезонного меню на период не менее двух недель, утверждение у руководителя общеобразовательного учреждения и, для общеобразовательных учреждений, согласование его с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- ежедневное включение в рацион питания мяса, молока, сливочного и растительного масел, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

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

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

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема;

- согласование с территориальным отделом по Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю (в случае организации питания юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем);

- контроль качества и безопасности питания обучающихся.

8.6. Медицинский работник (при наличии такового):

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

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

- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;

- ежедневно контролирует сроки хранения продукции.

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

9. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

9.1. МБДОУ «Светлячок» с. Ивановка с целью совершенствования организации питания:

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

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды 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 качества питания;
- проводит мониторинг организации питания.

9.2. Руководство образовательного 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 или группах не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общего родительского собрания, собрания педагогического коллектива, публичного отчета.

10. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

10.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде, вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

10.3. Органолептическая оценка первых блюд.

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

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

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной

свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

10.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недозакладку продуктов в блюдо.

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

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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

10.5. Критерии оценки качества блюд:

10.5. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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