



ПОСТАНОВЛЕНИЕ

АДМИНИСТРАЦИИ ДОБРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

18.08.2023 года

с. Доброе

№ 528

Об организации питания обучающихся образовательных организаций Добровского муниципального района на первое полугодие 2023 -2024 учебного года

В целях обеспечения обучающихся образовательных организаций горячим питанием в первом полугодии 2023-2024 учебного года, руководствуясь Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлений главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Законом Липецкой области от 27.12.2007г № 119-ОЗ "О наделении органов местного самоуправления отдельными государственными полномочиями в сфере образования" в части социальных выплат на питание обучающихся, Законом Липецкой области от 30.12.2004г № 166-ОЗ "О социальной поддержке обучающихся образовательных организаций и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области" администрация Добровского муниципального района

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Отделу образования (Ярцева С.М.) и руководителям общеобразовательных организаций района организовать питание обучающихся 1-11 классов, посещающих общеобразовательные организации:

1.1. Питание обучающихся начального общего образования:

1.1.1. Обеспечить бесплатным горячим питанием не менее 1 раза в день обучающихся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных учреждениях Добровского муниципального района из расчета 80 рублей из средств федерального бюджета (за исключением учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из числа детей-инвалидов)

1.1.2. Стоимость бесплатного горячего питания на одного обучающегося по образовательным программам начального общего образования в день в текущем году подлежит увеличению за счет возникшей экономии средств, сложившейся в результате полного или частичного перевода обучающихся по образовательным программам начального общего образования на карантин и (или) дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни, но не более чем на 30% от размера стоимости бесплатного горячего питания, установленного в абзаце втором настоящей части.

1.1.3. Обеспечить бесплатным горячим питанием в виде денежной выплаты (кроме детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья) обучающихся на дому

или с использованием дистанционных образовательных технологий, примененных в связи с угрозой возникновения или возникновением чрезвычайной ситуации в соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 года №68-ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера" в размере 50 руб.70 коп. из расчета на одного обучающегося в день.

1.1.4. Обеспечить бесплатным горячим питанием в виде денежной выплаты детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в размере 112 руб. из расчета на одного обучающегося в день.

1.2. Питание обучающихся основного и среднего общего образования:

1.2.1 Стоимость бесплатного горячего питания на одного обучающегося по образовательным программам начального общего образования в день в текущем году подлежит увеличению за счет возникшей экономии средств, сложившейся в результате полного или частичного перевода обучающихся по образовательным программам начального общего образования на карантин и (или) дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни, но не более чем на 30% от размера стоимости бесплатного горячего питания, установленного в абзаце втором настоящей части.

1.2.2. Размер социальных выплат на питание устанавливается из расчета на одного обучающегося в день:

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования из областного бюджета - 20 руб.;

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования из малоимущих семей, посещающих группы продленного дня, из семей опекуна (попечителя), приемных семей и многодетных семей- 55 руб.;

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования детей из семей, вынужденно покинувшие территорию Украины производить доплату к выплатам из расчета -60 руб. на одного обучающегося в день (из средств местного бюджета);

- для обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования детей участника специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской области из областного бюджета - 139руб..

1.2.3. Обеспечить обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов по образовательным программам основного и среднего общего образования в общеобразовательных учреждениях Добровского муниципального района горячим питанием в виде горячего питания на сумму 129 руб. в день на одного ребенка.

1.2.4. Обучающиеся на дому или с использованием дистанционных образовательных технологий, будут получать бесплатное горячее питание в виде денежной выплаты в размере его стоимости, установленной для соответствующей категории обучающихся, предусмотренной выше.

1.3. Для питания воспитанников дошкольных групп:

1.3.1. Кратковременного пребывания МБОУ ООШ с. Екатериновка организовать одноразовое горячее питание из расчёта 24,25 рубля (5 рублей за счёт средств бюджета, 19,25 руб. за счёт родительской платы);

1.3.2. Полного дня при МБОУ СОШ с. Б-Хомулец и МБОУ СОШ с. Преображенка организовать 5 разовое питание из расчёта 107,2 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт средств бюджета, 57,2 рублей из родительской платы);

1.3.3. Полного дня при МБОУ СОШ с. Коренёвщино и МБОУ ООШ с. Порой организовать 4 разовое питание из расчёта 98,4 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт средств бюджета, 48,4 рублей за счёт родительской платы).

2. Отделу образования (Ярцева С.М.) и руководителям дошкольных образовательных организаций организовать питание воспитанников:

- 2.1. Для детских садов с 12-часовым режимом работы - пятиразовое питание на сумму 107,2 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт бюджета, 57,2 рублей из родительской платы);
- 2.2. Для детских садов с 10,5 часовым режимом работы - четырехразовое питание на сумму 98,4 рублей в день на ребёнка (50 рублей за счёт бюджета и 48,4 рублей из родительской платы).
3. Отделу образования (Ярцева С.М.), руководителям образовательных организаций, отделу МУ ЦБ учреждений образования (Жестерева С.С.):
 - 3.1. Обеспечить своевременную оплату расходов на питание обучающихся в соответствии с установленными нормами.
 - 3.2. Организовать постоянный контроль за технологией приготовления пищи, соблюдением примерного меню, санитарно-гигиенического режима.
 - 3.3. Своевременно проводить конкурсную закупку продуктов питания.
 - 3.4. Систематически проводить входной контроль продуктов питания в каждой образовательной организации, а в случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья отбирать и направлять образцы на анализ для проведения лабораторных исследований.
4. Утвердить состав районной комиссии по осуществлению постоянного контроля и координации организации питания обучающихся образовательных организаций района на первое полугодие 2023-2024 учебный год (Приложение № 1).
5. Утвердить рацион питания для образовательных организаций, учитывая возрастные особенности обучающихся на первое полугодие 2023-2024 учебный год. (Приложение № 2).
6. Утвердить Правила осуществления системного входного контроля качества продуктов питания в образовательных организациях Добровского муниципального района. (Приложение № 3).
7. Разрешить в школьных столовых реализацию завтраков, обедов, полдников по талонам без применения контрольно-кассовых машин.
8. Контроль за исполнением настоящего постановления оставляю за собой.

Глава администрации
Добровского муниципального района



А.А. Попов

Состав
районной комиссии по осуществлению постоянного контроля и координации
организации питания обучающихся образовательных организаций района на первое
полугодие 2023-2024 учебный год

Борисенко Е. А.	председатель комиссии; заместитель главы администрации Добровского муниципального района
Ярцева С.М.	начальник отдела образования заместитель председателя комиссии
Члены комиссии:	
Третьякова Л.Н.	заместитель начальника отдела образования
Жестерева С.С.	начальник отдела МУ ЦБ учреждений образования
Попова З. Н.	начальник отдела экономики и инвестиций
Корнева М.Ю.	педиатр ГУЗ ЦРБ Добровского муниципального района (по согласованию)
Гайворонская И. В.	старший инспектор отдела образования
Андросова Е.Ю.	представитель родительской общественности
Блинникова М.А	представитель родительской общественности

Рацион питания для образовательных организаций, учитывая возрастные особенности обучающихся на первое полугодие 2023-2024 учебный год

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	г, мл, бруто		г, мл, нетто	
	7-10лет	11-18лет	7-10лет	11-18лет
Хлеб ржано-пшеничный.	40-48	60-72	40-48	60-72
Хлеб пшеничный	75-90	100-120	75-90	100-120
Мука пшеничная	7,5-9	10-12	7,5-9	10-12
Крупы, бобовые	22,5-27	25-30	22,5-27	25-30
Макаронные изделия	7,5-9	10-12	7,5-9	10-12
Картофель	125-150	125-150	94-113	94-113
Овощи свежие, зелень	175-210	200-280	140-168	160-224
Фрукты свежие (плоды)	100-120	100-120	92,5-111	92,5-111
Фрукты сухие, в т.ч. пиповник	7,5-9	10-12	7,5-9	10-12
Соки плодоваягодные	100-120	100-120	100-120	100-120
Мясо жилованное (на кости) 1 категории	38,5-46 (48-57)	43-52 (52,5-63)	35-42	39-47
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. П/П)	20-24 (26-31)	30-42 (38-46)	17,5-21	26,5-32
Рыба-филе	30-36	40-48	29-34,8	38,5-46
Колбасные изделия	7,5-9	10-12	7,35-8,8	9,8-11,8
Молоко 3,2% жирности	150-180	150-180	150-180	150-180
Кисломолочные продукты 2,5-3,2% жирности	75-90	90-110	75-90	90-110
Творог 9% жирности	25-30	30-36	25-30	30-36
Сыр	5-6	6-7,2	4,9-5,9	5,9-7
Сметана 15% жирности	5-6	5-6	5-6	5-6
Масло сливочное	15-18	17,5-21	15-18	17,5-21
Масло растительное	7,5-9	9-11	7,5-9	9-11
Яйцо диетическое	0,5-0,6 шт.	0,5-0,6 шт.	20-24	20-24
Сахар	20-24	22,5-27	20-24	22,5-27
Кондитерские изделия	5-6	7,5-9	5-6	7,5-9
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Какао	0,6-0,72	0,6-0,72	0,6-0,72	0,6-0,72
Дрожжи	0,5-0,6	1-1,2	0,5-0,6	1-1,2
соль	2,5-3	3,5-4	2,5-3	3,5-4

Правила осуществления системного входного контроля качества продуктов питания в образовательных организациях Добровского муниципального района

Контроль качества продукции, поступающей от поставщиков в организации общественного питания образовательных учреждений - это проверка соответствия установленных нормативными документами требований к этой продукции.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья обучающихся, воспитанников.

Одной из главных составляющих определения качества продукции является органолептическая оценка, включающая следующие понятия:

1) внешний вид - органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

2) текстура - органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, текстильными, визуальными и слуховыми рецепторами.

3) консистенция - совокупность реологических характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и текстильными рецепторами консистенции, является одной из составляющих текстуры.

4) запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания

5) вкус - органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, упаковки пищевых продуктов

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве детского питания, должны соответствовать требованиям СанПиН, Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемые к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных учреждениях.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и свидетельства государственной регистрации, выдаваемого согласно Раздела 2 Единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза, утвержденному решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями СанПиН.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания:

- мясо убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, а также субпродукты со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%;
- баранина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;
- субпродукты, за исключением печени, сердца, языка.

Виды продукции, которые не должны содержаться в готовых продуктах детского питания:

- соли поваренной пищевой свыше 0,9% в мясных полуфабрикатах,
- свыше 1,2% - в консервах,
- свыше 1,8% - в колбасных изделиях;
- свыше 0,8% - в рыбных полуфабрикатах и консервах;
- нитритов свыше 0,003% в колбасных изделиях;
- жгучих специй - в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;
- в кондитерских изделиях - алкоголя, кофе натурального, ядра абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров, пиросульфита натрия;
- майонеза.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80 % от установленного.

2. Контроль качества продуктов при поступлении

Входной контроль - контроль на качество продукции поставщика, поступившей в организации общественного питания образовательных учреждений, предназначенной для использования при изготовлении детского питания.

Входной контроль на качество при поступлении продукции проводит шеф-повар (повар) или заведующий складом хранения поступившей продукции или ответственный за продукты питания в образовательном учреждении.

Они осуществляют контроль поступающего сырья (продуктов) и проверку соответствия его качества данным, указанным в сопроводительных документах (сертификатах, удостоверениях качества, декларациях о соответствии), по органолептическим показателям, регламентируемым в нормативной документации. Если при приёмке продуктов питания нет претензий, то подписывается товарная накладная.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

Если возникли претензии при приёмке продуктов, то в присутствии представителя поставщика проводят приёмку продуктов по качеству и возврат непринятых, а также

решаются вопросы замены некачественной продукции и доставки, при этом не нарушая режим питания в образовательном учреждении.

В случаях сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья отбирают образцы на анализ для проведения лабораторных исследований. На основании лабораторного заключения поставщику предъявляют претензии, а случаи поставки недоброкачественного сырья отмечают в журнале "Учета поставки недоброкачественных и нестандартных продуктов".

При неоднократных поставках продукции низкого качества предприятие может в одностороннем порядке расторгнуть договор с поставщиком, уведомив его об этом не менее чем за месяц.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта, подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности полученной продукции.

Акт должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- наименование пищеблока организации-заказчика,
- дату поставки,
- дату питания,
- дату заказа,
- заказанную номенклатуру и количество,

- должность и фамилию подписывающего акт представителя заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог),

- суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью) по государственному заказу, к которому прикладывается акт приёмки продукции.