|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| ПОСТАНОВЛЕНИЕ **АДМИНИСТРАЦИИ ДОБРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА** | | | |
|  | | *с. Доброе* | **№** |

Об организации питания обучающихся

образовательных организаций Добровского

муниципального района во 2 полугодии

2019 -2020 учебного года

В целях обеспечения обучающихся образовательных организаций горячим питанием во 2 полугодии 2019-2020 учебного года, руководствуясь Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012г., федеральным законом от 11.08.1995 г № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных и дошкольных организациях СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13, 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 администрация Добровского муниципального района

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

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

1.1. Питание обучающихся с 7 до 11 лет**:**

для обучающихся нельготной категории:

1.1.1. Одноразовое питание - завтрак из расчёта 20 рублей в день на одного учащегося (за счёт средств бюджета);

1.1.2. Одноразовое питание - обед из расчёта 32 рубля в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 12 рублей за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

1.1.3. Двухразовое питание – обед и завтрак из расчёта 52 рубля в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 32 руб. за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

1.1.4. 3-х разовое питание - завтрак, обед и полдник из расчёта 63 рубля в день на одного учащегося (20 рублей за счёт средств бюджета, 43 рубля за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

Для обучающихся льготной категории (дети из многодетных семей, из малообеспеченных семей, посещающие группы продлённого дня):

1.1.5. Одноразовое питание – завтрак из расчёта 20 рублей в день на одного учащегося (за счёт средств бюджета);

1.1.6. Двухразовое питание – обед и завтрак из расчёта 52 рубля в день на одного учащегося (40 руб. за счёт средств бюджета, 12 руб. за счёт родительской доплаты);

1.1.7. 3-х разовое питание из расчёта 63 рубля в день на одного учащегося (40 рублей за счёт средств бюджета, 23 рубля за счёт родительской доплаты).

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

1.1.8. 3-х разовое питание из расчёта 80 рублей в день на одного учащегося за счёт средств бюджета.

1. 2. Питание обучающихся с 11 лет и старше:

для обучающихся нельготной категории:

1.2.1. Одноразовое питание – завтрак из расчёта 25 рублей на одного учащегося в день (20 руб. за счёт средств бюджета, 5 руб. за счёт родительской доплаты);

1.2.2.Одноразовое питание - обед из расчёта 34 руб. в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 14 руб. за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей ));

1.2.3.Двухразовое питание (завтрак и обед) из расчёта 59 рублей в день на одного ученика (20 руб. за счёт средств бюджета, 39 руб. за счётродительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей));

1.2.4. 3-х разовое питание (завтрак, обед и полдник) из расчёта 70 руб. в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 50 руб. за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей));

Для обучающихся льготной категории (дети из многодетных семей, малообеспеченных семей, посещающих группы продлённого дня):

1.2.5. Двухразовое питание (завтрак и обед) из расчёта 59 рублей в день на одного учащегося (40 руб. за счёт средств бюджета, 19 руб. за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

1.2.6. 3-х разовое питание (завтрак, обед и полдник) из расчёта 70 рублей в день на одного учащегося (40 руб. за счёт средств бюджета, 30 руб. за счёт родительской доплаты, бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

1.2.7. 3-х разовое питание из расчёта 80 рублей в день на одного учащегося за счёт средств бюджета.

1.3. Организовать для детей, обучающихся по состоянию здоровья на дому ежемесячные выплаты на питание:

-для нельготной категории -20 руб. в день;

- для детей из многодетных семей 40 руб., с ограниченными возможностями здоровья- 80 рублей в день.

1.4. Для питания воспитанников дошкольных групп:

1.4.1Кратковременного пребыванияМБОУ ООШ с. Екатериновка организовать одноразовое горячее питание из расчёта 24,25 рубля (5рублей за счёт средств бюджета, 19,25 руб. за счёт родительской платы, бесплатных овощей и картофеля в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

1.4.2. Полного дня при МБОУ СОШ с. Б-Хомутец и МБОУ СОШ с. Преображеновка организовать 5разовое питание из расчёта 87,2 рублей в день на ребёнка ( 30 рублей за счёт средств бюджета, 57,2 рублей из родительской платы, бесплатных овощей и картофеля в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

1.4.3. Полного дня при МБОУ СОШ с. Коренёвщино и МБОУ ООШ с. Порой организовать 4 разовое питание из расчёта 78,4 рублей в день на ребёнка (30 рублей за счёт средств бюджета, 48,4 рублей за счёт родительскойплаты,бесплатных овощей и картофеля в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей).

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 87,2 рублей в день на ребёнка (30 рублей за счёт бюджета, 57,2 рублей из родительской платы и бесплатных овощей и картофеля в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей);

2.2. Для детских садов с 10,5 часовым режимом работы - четырех разовое питание на сумму 78,4рублей в день на ребёнка (30 рублей за счёт бюджета и 48,4рублей из родительской платы и бесплатных овощей и картофеля в виде добровольных (благотворительных) пожертвований физических и юридических лиц, в том числе родителей (законных представителей).

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. (Приложение №1).

5. Утвердить рацион питания для образовательных организаций, учитывая возрастные особенности обучающихся. (Приложение №2,№3).

6.Утвердить правила осуществления системного входного контроля продуктов питания. (Приложение №4).

7.Разрешить в школьных столовых реализацию завтраков, обедов, полдников по талонам без применения контрольно-кассовых машин.

8. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации района Трубачёву Т.Б.

**Глава администрации**

**Добровского муниципального района А.А.Попов**

Скоробогатых В.И. 2-22-12

**ПРИЛОЖЕНИЕ №1**

к постановлению

администрации района

от 13.01.2020 г № 18

**Состав**

**районной комиссии по осуществлению контроля и координации организации питания обучающихся образовательных организаций на 2019-2020 учебный год**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 2**

к постановлению

администрации района

от 13.01.2020 г № 18

**Рацион питания**

**для обучающихся общеобразовательных организаций на 2019-2020 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся | | | |
| г, мл, брутто | | 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. шиповник | 7,5-9 | 10-12 | 7,5-9 | 10-12 |
| Соки плодовоягодные | 100-120 | 100-120 | 100-120 | 100-120 |
| Мясо жилованное ( на кости) 1категории | 38,5-46 (48-57) | 43-52 (52,5-63) | 35-42 | 39-47 |
| Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1кат. 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% жирн. | 150-180 | 150-180 | 150-180 | 150-180 |
| Кисломолочные продукты 2,5-3,2% жирн. | 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 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 3**

к постановлению

администрации района

от 13.01.2020 г № 18

**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 требования СанПиН 2.3.2.1078-01, Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утверждённым 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 2.4.5.2409-08.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01

**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 2.4.5.2409-08.

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, предназначаемой 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, указанных 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.

**НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ:**

1. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г №120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

**Федеральные законы**:

2. «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» (утв. Верховным советом Российской Федерации 22 июля 1993 г. № 5487-1 (ред. 18 июля 2011 г.)

3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13 июля 2015г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

5. Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273 от29.12.2012г.

6. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ (ред. от 17 декабря 2009 г. «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

7. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. « 2300-1 (ред. от 18 июля 2011 г.) «О защите прав потребителей»

8. Федеральный закон от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»

**Нормативные акты Правительства Российской Федерации**:

9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»

10. Основы государственной политики российской федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:**

11. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45).

12. «СанПиН 2.4.4.2599-10. Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. №65)

13.Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г № 299