



# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

АДМИНИСТРАЦИИ ДОБРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

29.08.2019 года

*с. Доброе*

№ 690

Об организации питания обучающихся образовательных организаций Добровского муниципального района в 1 полугодии 2019 -2020 учебного года

В целях обеспечения обучающихся образовательных организаций горячим питанием в 1 полугодии 2019-2020 учебного года, руководствуясь Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012г. и 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 27.12.2007 г № 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 30,03 рубля в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 10,03 рубля за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.1.3. Двухразовое питание – обед и завтрак из расчёта 50,03 рубля в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 30,03 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-

производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.1.4. 3-х разовое питание - завтрак, обед и полдник из расчёта 59,99 рубля в день на одного учащегося (20 рублей за счёт средств бюджета, 39,99 рубля за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей).

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 50,03 рубля в день на одного учащегося (40 руб. за счёт средств бюджета, 10,03 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.1.7. 3-х разовое питание из расчёта 59,99 рубля в день на одного учащегося (40 рублей за счёт средств бюджета, 19,99 рубля за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей).

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 нелюготной категории:

1.2.1. Одноразовое питание – завтрак из расчёта 23,5 рубля на одного учащегося в день (20 руб. за счёт средств бюджета, 3,5 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.2.2. Одноразовое питание - обед из расчёта 32,16 руб. в день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 12,16 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.2.3. Двухразовое питание (завтрак и обед) из расчёта 55,66 рублей в день на одного ученика (20 руб. за счёт средств бюджета, 35,66 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.2.4. 3-х разовое питание (завтрак, обед и полдник) из расчёта 65,62 руб. в

день на одного учащегося (20 руб. за счёт средств бюджета, 45,62 руб. за счёт родительской доплаты);

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

1.2.5. Двухразовое питание (завтрак и обед) из расчёта 55,66 рублей в день на одного учащегося (40 руб. за счёт средств бюджета, 15,66 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

1.2.6. 3-х разовое питание (завтрак, обед и полдник) из расчёта 65,62 рубля в день на одного учащегося (40 руб. за счёт средств бюджета, 25,62 руб. за счёт родительской доплаты и бесплатных овощей и картофеля с учебно-производственного участка или в виде спонсорской помощи от родителей);

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 нелюгной 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:

1.4.1 Кратковременного пребывания МБОУ ООШ с. Екатериновка организовать одноразовое горячее питание из расчёта 24,25 рубля (5рубля за счёт средств бюджета, 19,25 руб. за счёт родительской платы и бесплатных овощей и картофеля в виде спонсорской помощи от родителей);

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 и бесплатных овощей и картофеля в виде спонсорской помощи от родителей);

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 родительской платы и бесплатных овощей и картофеля в виде спонсорской помощи от родителей).

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 спонсорской помощи от родителей);

2.2. Для детских садов с 10,5 часовым режимом работы - четырех разовое питание на сумму 78,4рублей в день на ребёнка (30 рубля за счёт бюджета и 48,4рублей из родительской платы и бесплатных овощей и картофеля в виде спонсорской помощи от родителей).

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**

Внесено:

Начальник отдела образования:

С.М. Ярцева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель главы администрации  
Добровского муниципального района:

Т. Б. Трубачева

Начальник отдела МБУ  
« ЦБ учреждений образования»:

С.С. Жестерёва

Начальник отдела организационно-контрольной,  
кадровой и правовой работы  
администрации Добровского  
муниципального района:

А.Н.Сутормин

№№п/п	Наименование	Количество экземпляров
1	Отдел образования	1
2	МУ «ЦБ учреждений образования»	1
3	Образовательные организации	27

**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. - педиатор 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 № 3**

к постановлению  
администрации района  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**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 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 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

**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 2.3.2.1078-01, 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 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, 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.

## 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