

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Постановление

От 03.02.2017 № 309
г. Феодосия

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

В соответствии с Федеральным конституционным законом от 21.03.2014 г. № 6-ФКЗ «О принятии в Российскую Федерацию Республики Крым и образовании в составе Российской Федерации новых субъектов — Республики Крым и города федерального значения Севастополя», Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21 августа 2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45, 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 24.12. 2014 № 413/102, Уставом муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым, в целях совершенствования организации и улучшения качества питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, Администрация города Феодосии Республики Крым

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Порядок обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым (прилагается).
2. Сектору по вопросам связи с общественностью и средствами массовой информации Администрации города Феодосии Республики Крым (Ивановой В.В.) обнародовать настоящее постановление на официальном сайте Администрации города Феодосии Республики Крым (feo.rk.gov.ru).

3. Начальнику муниципального казенного учреждения «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» Алексеенко Н.И. обеспечить опубликование настоящего постановления в газете «Победа» Феодосийского городского совета Республики Крым.
4. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.
5. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации города Феодосии Фомича С.В., начальника муниципального казенного учреждения «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» Алексеенко Н. И.

Глава администрации города Феодосии

С. Н. Крысин

Утвержден
постановлением Администрации
города Феодосии
Республики Крым
от 03.02.2017 № 309

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

1. Основные положения

1.1. Порядок обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым (далее - Порядок) разработан с целью создания оптимальной системы организации питания в общеобразовательных учреждениях и направлен на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым (далее – город Феодосия). Организация питания обучающихся общеобразовательных учреждений города Феодосии осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- типовое положение об общеобразовательном учреждении, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24);
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45;
- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731);
- методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и

2. Общие принципы обеспечения питанием

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

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательным учреждением, организациями общественного питания.

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

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

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

3. Финансирование расходов на организацию питания

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

- за счет средств бюджета Республики Крым для обучающихся 1-4 классов;
- за счет средств бюджета муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым для обучающихся льготных категорий;
- за счет средств родителей (законных представителей) для других категорий обучающихся, в т.ч. группы продленного дня.

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовывать двухразовое питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник.

3.4. Размер расходов на питание детей-сирот, детей, оставшиеся без попечения родителей, детей с ограниченными возможностями здоровья, посещающих общеобразовательное учреждение, детей-инвалидов, посещающих общеобразовательное учреждение, обучающихся из малоимущих семей, обучающихся из многодетных семей (далее – обучающиеся льготных категорий) утверждается ежегодно постановлением Администрации города Феодосии Республики Крым.

Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания учащихся 1-4 классов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

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

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

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

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

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

3.7. Стоимость горячего питания обучающихся в общеобразовательной организации (завтрак, обед), организованного за родительскую плату, не может быть ниже стоимости, установленной в распоряжении Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 № 1242-р (в редакции распоряжения Совета министров Республики Крым от 15.01.2015 № 2-р) (далее - Распоряжение).

4. Порядок предоставления питания обучающимся общеобразовательных учреждений

4.1. Предоставление горячего питания общеобразовательными учреждениями осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания на одного ребенка в день согласно Постановлению и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательное учреждение;
- детям-инвалидам, посещающим общеобразовательное учреждение;
- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей.

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

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

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

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

4.4.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия постановления Администрации города Феодосии Республики Крым:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

4.4.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии, выданное структурным подразделением Государственного бюджетного учреждения Республики Крым, осуществляющего обучение, «Крымский республиканский центр психолого-педагогического и медико-социального сопровождения» - «Центральная психолого – медико – педагогическая комиссия» или структурным подразделением муниципального казенного учреждения «Методический центр управления образования Администрации города Феодосии Республики Крым» - «Психолого-медико-педагогическая комиссия».

4.4.3. Для детей-инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная Федеральным казенным учреждением «Главное бюро медико-социальной экспертизы по Республике Крым».

4.4.4. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная муниципальным казенным учреждением «Департамент труда и социальной защиты населения Администрации города Феодосии Республики Крым» в установленном порядке.

4.4.5. Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- копии свидетельств о рождении детей;
- удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи установленного образца, выданное Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым. Удостоверения, выданные в соответствии с законодательством Украины, действовавшим на территории Республики Крым на день принятия республики в состав Российской Федерации, действительны до окончания срока их действия.

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

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

Лицо, ответственное за организацию питания в общеобразовательном учреждении, уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) обучающегося в течение 2 рабочих дней после принятия решения.

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

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

Основанием для отказа в назначении обеспечения льготным питанием является:

- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в

общеобразовательное учреждение не всех документов, указанных в пункте 4.4. настоящего Порядка;

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

4.6. Прибывшие среди учебного года или вновь выявленные обучающиеся льготной категории, подлежащие получению бесплатного питания, определяются на получение питания приказом руководителя общеобразовательного учреждения в течение 2-х рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями). Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество учащегося, класс обучения. Питание таких обучающихся оплачивается из сложившейся экономии.

4.7. Обеспечение льготным питанием обучающихся осуществляется с даты издания приказа общеобразовательного учреждения «Об обеспечении горячим питанием обучающихся льготных категорий».

4.8. Обеспечение льготным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из общеобразовательного учреждения либо несоответствия обучающегося требованиям, установленным в пункте 4.2 настоящего Порядка. Общеобразовательное учреждение предоставляет одному из родителей (законных представителей, опекунов, приемных родителей) обучающегося справку о периоде его обеспечения льготным питанием в текущем финансовом году.

5. Порядок организации питания

5.1. Режим питания в общеобразовательных учреждениях определяется санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем общеобразовательного учреждения и согласовывается с территориальным отделом по г.г. Феодосии, Судак и Кировскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю.

Примерное меню составляется специалистами предприятий, оказывающих услуги питания в общеобразовательных учреждениях, в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

6. Контроль за обеспечением питания

6.1. Муниципальное казенное учреждение «Управление образования Администрации города Феодосии Республики Крым» (далее – Управление образования) осуществляет контроль за организацией питания в подведомственных общеобразовательных учреждениях в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08.

6.2. Руководители общеобразовательных учреждений:

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

- создают общественную комиссию по контролю за организацией питания в общеобразовательном учреждении в составе: руководитель общеобразовательного учреждения, должностное лицо ответственное за организацию питания, медицинский

работник Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию), представитель родительской общественности.

Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам контрольных проверок составляются акты, справки.

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

6.3.1. Ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;
- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество обучающихся в муниципальное казенное учреждение «Центр по обслуживанию образовательных учреждений» Управления образования для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство общеобразовательного учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю и о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию) об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

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

(индивидуального предпринимателя), обеспечивающего питание в общеобразовательном учреждении

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

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

Наряду с основным питанием может организовать дополнительное питание обучающихся через буфет общеобразовательного учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом.

Утверждает ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года.

Утверждает график работы столовой в соответствии с режимом учебных занятий.

Не допускает замену горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным отделом по г.г. Феодосии, Судак и Кировскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю, допускает выдачу детям буфетной продукции в потребительской таре.

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

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

8.3. Юридические лица, независимо от организационно правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания в общеобразовательных учреждениях, обеспечивают:

- 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 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу Севастополю, территориального отдела по г.г. Феодосии, Судак и Кировскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю;

- 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 бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и т.д.;
- 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% (для обучающихся во вторую смену – до 20-25%). 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 меню на период не менее двух недель, утверждение у руководителя общеобразовательного учреждения и согласование с территориальным отделом по г.г. Феодосии, Судаку и Кировскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю;
- разработку на основании примерного меню технологических карт, в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд;
- соблюдение в суточном рационе питания школьников оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, и 55-60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5;
- 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 напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема;

- организацию отпуска горячего питания обучающимся по классам на переменах продолжительностью не менее 15-20 минут в соответствии с режимом учебных занятий;
- согласование с территориальным отделом по г.г. Феодосии, Судаку и Кировскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым городу Севастополю ассортимента дополнительного питания ежегодно перед началом учебного года;
- реализацию негазированных напитков, воды через буфеты в потребительской таре до 500 мл;
- контроль качества и безопасности питания обучающихся.

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

- осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий;
- следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством готовой пищи;
- контролирует проведение витаминизации третьих и сладких блюд;
- ежедневно контролирует сроки хранения продукции, реализуемой через буфет.

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

9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

9.1. Общеобразовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

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

9.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

10. Перечень документов, необходимых для организации питания

10.1. В общеобразовательном учреждении должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- согласованное с территориальным отделом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.г. Феодосии и Судаку и Кировскому району цикличное меню;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- приказы по учреждению:
 - 1) об организации питания;
 - 2) об организации бесплатного льготного питания обучающихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и т.д.);
 - 3) о создании бракеражной комиссии по готовой продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в общеобразовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками общеобразовательного учреждения, обучающимися и их родителями);
- положения общеобразовательного учреждения об организации питания и о бракеражной комиссии по готовой продукции (образец рекомендуемого положения о бракеражной комиссии представлен в приложении 1);
- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в общеобразовательном учреждении;
- справки проверок внутреннего контроля;
- акты и справки по результатам проверок Управлением образования, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.

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

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

11.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

11.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

11.5. Органолептическая оценка первых блюд.

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

тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

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

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

11.5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

11.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

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

11.5.12. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

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

11.5.15. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

12. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

12.1. Мясо.

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара.

Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

12.2. Колбасные изделия.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

12.3. Рыба.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

12.4. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

12.5. Яйца.

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца.

Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

13. Составление рационов питания для обучающихся и определение его стоимости

13.1. Рекомендуемые типовые рационы муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептов блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

13.2. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

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

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименование блюд и кулинарных

изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню для питания обучающихся необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд; не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

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

13.5. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептур, цен на сырье и т.п.

На каждое наименование продукции требуется составлять отдельную калькуляционную карточку. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке и установить продажную цену на продукцию.

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

Приложение 1
к Порядку обеспечения питанием
обучающихся в общеобразовательных
учреждениях муниципального образования
городской округ Феодосия
Республики Крым,
утвержденному постановлением
Администрации города Феодосии
Республики Крым
от 03.02.2017 № 309

Положение о бракеражной комиссии по готовой продукции

I. Общие положения.

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

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

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

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

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

- Председатель комиссии (представитель администрации общеобразовательного учреждения);

Члены комиссии:

- ответственное лицо за организацию питания в общеобразовательном учреждении;
- медицинский работник Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор общеобразовательного учреждения с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию);
- заведующий производством (шеф-повар или повар) (договор общеобразовательного учреждения с юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальный предприниматель), обеспечивающим питание в общеобразовательном учреждении, на оказание услуги питания обучающихся).

III. Деятельность комиссии.

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

- осуществляют контроль качества приготовления пищи;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии по готовой продукции вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

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

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

V. Заключительные положения.

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

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

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