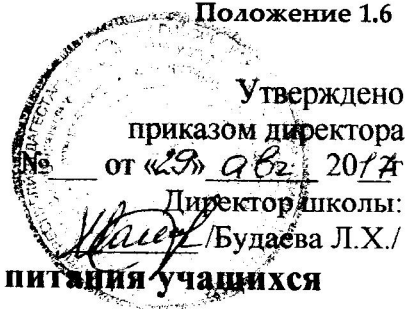


Принято
на педагогическом совете
протокол № 28 от 28 авг 2017г



Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1 Действие настоящего Положения распространяется на МКОУ «Бабаюртовская СОШ №3 им. З.А. Мартункаева», определяет отношения между муниципалитетом, общеобразовательным учреждением, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

1.2. Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.1. Организационные принципы питания

2.1. Питание в общеобразовательном учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так за счет средств родителей (законных представителей) и средств внебюджетной деятельности МКОУ «Бабаюртовская СОШ №3 им. З.А. Мартункаева»

2.2. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении может осуществляться одним из следующих способов:

- на договорной основе с организациями общественного питания (организации, предприниматели без образования юридического лица);
- силами общеобразовательного учреждения - специально закрепленными штатами.

2.3. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) осуществляется победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.4. При установлении торговой надбавки (наценки) на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, не учитываются затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги.

2.5. В случае организации питания силами общеобразовательного учреждения - специально закрепленными штатами - применяется торговая надбавка (наценка) на продукты питания, предельный уровень которой устанавливается администрацией города.

Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, организаций общественного питания и общеобразовательных учреждений

3.1. Привлечение организаций общественного питания к организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях за счет бюджетных средств на сумму свыше 2000 минимальных размеров оплаты труда осуществляется на конкурсной основе.

3.2. Закупка продуктов питания образовательными учреждениями, самостоятельно организующими питание учащихся, на сумму свыше 2000 минимальных размеров оплаты труда также осуществляется на конкурсной основе.

3.3. Конкурс на право заключения на один бюджетный год муниципального контракта на оказание услуг по организации питания в общеобразовательных учреждениях проводятся администрацией района в городе в соответствии с Положением о муниципальном заказе

3.4. Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- минимальный размер торговой надбавки (наценки), устанавливаемой организацией общественного питания;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет средств организаций общественного питания;
- организация горячего питания (завтрак и обед) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. 1178-02;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- профессиональное образование и опыт работы (в течение последних трех лет) в обеспечении учащихся рациональным сбалансированным питанием;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения - в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в т.ч. использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания.

3.5. С победителем конкурса отдел образования администрации района (муниципальный заказчик) и образовательное учреждение заключают трехсторонний муниципальный контракт на оказание услуг по организации питания

3.6. Муниципальное общеобразовательное учреждение может заключить с победителем конкурса договор на оказание услуг по организации питания учащихся за счет средств родителей (законных представителей).

3.7. Контроль за организацией питания, своевременным их финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляет Центральная бухгалтерия.

3.8. Контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения.

IV. Организация питания в муниципальном общеобразовательном учреждении

4.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфетов, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.).

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за бракераж. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

4.4. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения