

Принято
 На педагогическом совете
 Протокол №9 от 03.07.19г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «Дубровская СОШ»
 И.А.Байдина

196/1 от 08.09.2019

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45.

Уставом МБОУ «Дубровская средняя общеобразовательная школа», утвержденным учредителем, «Методическими рекомендациями по организации питания в детских коллективах», организации горячего питания учащихся включая каникулярный период, МБОУ «Дубровская средняя общеобразовательная школа», именуемая в дальнейшем МБОУ.

1.2. Школьная столовая (далее столовая) является неотъемлемой частью МБОУ «Дубровская средняя общеобразовательная школа», является предприятием общественного питания в соответствии п.5 ст.51 п.19 ст.32 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 года №3266-1 и соответствует СанПин.

1.3. Организация питания учащихся определяется требованиями к предприятиям, организующим питание учащихся, а также Методическими рекомендациями по организации питания в детских коллективах, утвержденными Главным государственным санитарным врачом по пермской области от 01 июля 1999 года.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

2.1. организация питания осуществляется в соответствии СанПин 2.4.2.576-96 «Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общественных учреждений», СанПин 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мороженное».

2.2. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должны соответствовать требованиям СанПин 2ю4.2-576-96.

2.3. Средства на организацию питания учащихся складываются из:

- средств краевого бюджета в соответствии с постановлением Правительства Пермского края «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющих детей и беременным женщинам» от 06.07.2007 №130-п

- средств краевого бюджета, выделяемых на оздоровление, отдых и занятость детей в каникулярное время;

- средств родителей

2.4. Режим питания утверждается приказом директора школы.

2.5. Рацион питания определяется на основе норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения и утвержденных денежных средствах на питание детей из многодетных малоимущих и малоимущих семей, средств, выделяемых на питание учащихся в каникулярное время согласовывается с требованиями Роспотребнадзора.

2.6. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет закрепленный медицинский работник, а периодически – органы Роспотребнадзора.

2.7. Цена на производимую продукцию в школьной столовой устанавливается в соответствии с действующими нормативными документами и определяется исходя из стоимости продуктов питания, сырья, приобретаемых на основании рыночных цен и наценки, определяемой с учетом возмещения фактических затрат на оплату труда, на приобретение, доставку, производство и реализацию продукции. Наценка на готовые блюда не должна превышать 100% стоимости закладываемых продуктов питания.

3. ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. Администрация: МБОУ «Дубровская средняя общеобразовательная школа» в лице директора

- обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой;
- электро-, водо-теплоснабжение и водоотведение школьной столовой;
- организует охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме;
- утверждает режим работы столовой;
- проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания;

- постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием школьной столовой, за организацией питания;

- передать исполнителю на период действия настоящего договора в безвозмездное пользование по акту сдачи-приемки, который является неотъемлемой частью договора (приложение №2 к контракту) помещения столовых, пищеблок, складские помещения для хранения продуктов питания и оборудование для приготовления пищи, инвентарь. Производить оплату электроснабжения, водоснабжения и коммунальных услуг.

3.2. Организатор питания (победитель конкурса), определенный соответствующими нормативными положениями:

- создать условия для приема пищи учащимся в соответствии с установленным в школе распорядком, а так же согласно времени приема пищи (сбор сведений о количестве детей и предоставление помещения – обеденного зала);

- оплачивать услуги исполнителя в порядке, сроки на условия настоящего контракта;

- обеспечивает высокого качества питание учащихся и работников МБОУ в соответствии с нормами СанПин и действующими нормативными требованиями;

- производит отпуск готовой продукции по фиксированной цене. Наценка на готовые блюда не должна превышать 100%;

- организует свободный отпуск готовой продукции за счет средств родителей учащихся и работников МБОУ;

- обеспечивает обязательное прохождение работниками столовой медицинских профилактических обследований для работников;

- обеспечивает периодическое гигиеническое обучение работников;

- самостоятельно вдет учет расходов денежных средств по организации питания учащихся, своевременно отчитывается о произведённых расходах перед бухгалтерией школы, директором;

- обеспечивает своевременный сбор и вывоз тары и мусора.

3.3 Ответственность:

3.3.1 Ответственность за организацию питания в соответствии с СанПин возлагается на МБОУ, в иных случаях на организаторов питания, определенного советующими нормативными положениями.

3.3.2. Контроль за соблюдением технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, возлагается на Организаторов питания, определенного соответствующими нормативными положениями.