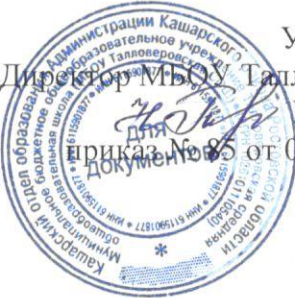


Согласовано:
Общешкольным родительским
собранием
протокол № 1 от 02.09.2019г

Утверждаю:
Директор МБОУ Талловеровской СОШ
Н.Н.Переверзева
приказ № 85 от 02.09. 2019г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

МБОУ Талловеровской СОШ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МБОУ Талловеровской СОШ разработано в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003г. № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в целях совершенствования организации горячего питания для обучающихся МБОУ Талловеровской СОШ и социальной поддержки детей из малообеспеченных семей и детей-инвалидов.

1.2. Настоящее Положение определяет отношения между Администрацией Кашарского района, Кашарским отделом образования администрации Кашарского района, образовательными учреждениями, родителями (законными представителями) обучающихся МБОУ Талловеровской СОШ и юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.3. Настоящее Положение определяет порядок утверждения стоимости горячего питания в ОУ:

1.3.1. Стоимость бесплатного и льготного питания для обучающихся дошкольных образовательных учреждений и для детей из малообеспеченных семей (40%), детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, ежегодно утверждается постановлением Администрации Кашарского района. Обеспечение мероприятий по организации бесплатного и льготного питания осуществляется за счет бюджетных ассигнований Кашарского района.

1.3.2. Бесплатное (льготное) питание для детей из малообеспеченных семей (40%) и детей-инвалидов, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, предоставляется на основании документов, подтверждающих их статус (для детей из малообеспеченных семей - справкой Управления социальной защиты населения, для детей-инвалидов - справкой медико-социальной экспертизы). При этом преимущественное право имеют дети из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, в том числе из многодетных семей, асоциальных семей и семей, имеющих наименьший доход.

1.3.3. Стоимость сбалансированного горячего питания за счет родительских средств, на одного ребенка в день, устанавливается общешкольным родительским комитетом или советом общеобразовательного учреждения совместно с представителями юридических лиц или индивидуальными предпринимателями, обеспечивающими организацию горячего питания.

2. Организация горячего питания

2.1. Организация горячего питания в ОУ осуществляется на договорной основе с юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, организующими горячее питание, независимо от их организационно - правовой формы. По результатам процедур, проведенных в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации и с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», заключаются с ними гражданско-правовые договоры или контракты на оказание услуг по организации питания обучающихся.

3. Права и обязанности участников процесса по организации питания

3.1. Кашарский отдел образования администрации Кашарского района:

3.1.1. Координирует деятельность МБОУ Талловеровской СОШ и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, принимающих участие в организации и предоставлении

горячего питания.

3.2 Администрация ОУ:

3.2.1. Заключает с юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями контракт «На оказание услуг по организации горячего питания обучающихся ОУ в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3.2.2. Вправе предоставлять юридическим лицам или индивидуальным предпринимателям для осуществления организации горячего питания муниципальное имущество, закрепленное за ними на праве оперативного управления, только с согласия собственника на условиях договора безвозмездного пользования. В пользование юридическим лицам или индивидуальным предпринимателям будут предоставлены помещения столовых, пищеблоков и складских помещений, необходимых для приготовления пищи и ее хранения.

3.2.3. Предоставляет на основании акта приема-передачи на безвозмездной основе оборудование, кухонный инвентарь, посуду юридическим лицам или индивидуальным предпринимателям, для организации горячего питания обучающимся в образовательном учреждении.

3.2.4. Предоставляет коммунальные услуги: водоснабжение, водоотведение, энергоснабжение, тепловую энергию, вывоз твердых бытовых отходов (ТБО), вывоз жидких бытовых отходов (ЖБО).

3.2.5. Обеспечивает доступ сотрудников юридических лиц или индивидуальных предпринимателей в помещения столовой, пищеблока и складских помещений образовательного учреждения.

3.2.6. Осуществляет охрану материальных ценностей, расположенных в помещении столовой, пищеблока и складских помещений образовательного учреждения в нерабочее время одновременно с общей охраной здания образовательного учреждения.

3.2.7. Оснащает помещения столовой, пищеблока и складских помещений пожарно-охранной сигнализацией.

3.2.8. Совместно с представителями юридических лиц или индивидуальных предпринимателей согласовывает и утверждает график посещения обучающимися столовой, создает необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся в столовой.

3.2.9. Устанавливает график дежурства учителей (воспитателей) и представителей администрации ОУ в столовой.

3.2.10. Назначает ответственных за организацию питания в столовой, которые предоставляют заявку с количеством питающихся детей юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю за 1 рабочий день, предшествующий дате приготовления блюд.

Образовательное учреждение может осуществлять корректировку заказанной продукции (наименование, количество) на следующий день.

3.2.11. Включает детей в списки питающихся по льготе, на основании предоставленных подтверждающих документов.

3.2.12. Для контроля за организацией и качеством предоставляемого горячего питания создают на основании приказа комиссию, в состав которой входят: руководитель или заместитель руководителя образовательного учреждения, ответственные за организацию питания обучающихся из числа педагогического коллектива, представители родительского комитета и других сотрудников образовательного учреждения по согласованию.

Комиссия по контролю за организацией и качеством приготовленного горячего питания образовательных учреждений не реже 1 раза в 2 недели осуществляет проверку качества приготовления пищи и соблюдения меню с соответствующей записью в справке или акте по итогам проверки.

Комиссия вправе контролировать правильность ведения и своевременного заполнения всех журналов, предусмотренных СанПиН.

По результатам проверок вправе потребовать от руководителя юридического лица или индивидуального предпринимателя принятия мер по устранению нарушений и привлечения к

ответственности виновных сотрудников.

3.2.13. Создает на основании приказа по образовательному учреждению бракеражную комиссию в составе не менее трех человек: представителей администрации образовательного учреждения и представителя юридического лица или индивидуального предпринимателя по организации питания, которая:

осуществляет выборочный контроль за качеством поступающей в учреждение продукции и осуществляет ее возврат в случае несоответствия сертификатам качества, отсутствия сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, с признаком порчи, нарушениями целостности упаковки и нарушениями маркировки;

осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в соответствии с утвержденным меню.

3.3. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, осуществляющие функции по организации горячего питания детей:

3.3.1. Организуют ежедневное рациональное и качественное питание обучающихся образовательного учреждения, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.3.2. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, организующие горячее питание, для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в образовательных учреждениях, составляют примерное меню на период не менее двух недель (10 до 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН.

3.3.3. Разработанное примерное 10 (14) - дневное меню юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, обеспечивающими питание в образовательных учреждениях, согласовывается с руководителем ОУ и руководителем территориального органа, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.3.4. Обеспечивают использование предоставленных помещений, материально-технического оборудования, электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации горячего питания обучающихся образовательного учреждения, с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования и поддержание его в справном (рабочем) состоянии в течение всего срока организации горячего питания в образовательном учреждении.

3.3.5. Осуществляют текущий ремонт и обслуживание помещений столовой, пищеблока и складских помещений, оборудования, производят поверку и клеймение весоизмерительного оборудования за счет собственных средств. Следят за экономным расходованием электроэнергии, отопления, горячей и холодной воды. Производят обучение сотрудников юридических лиц или индивидуальных предпринимателей правилам эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

3.3.6. Обеспечивают своим сотрудникам обучение и инструктаж по охране труда.

Осуществляют контроль за соблюдением сотрудниками требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

3.3.7. Обеспечивают наличие и ведение следующих документов: бракеражных журналов, журнала здоровья, журнала температурного режима, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, информации о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющим функции по организации горячего питания детей.

3.3.8. Своевременно снабжают столовые продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с утвержденным ежедневным циклическим меню и количеством питающихся. Обеспечивают строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую (пищеблок).

Проводят бракераж поступающей продукции и делают запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой СанПиН формой. Соблюдают требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

3.3.9. Организуют деятельность столовых в соответствии с графиком питания обучающихся и режимом работы образовательного учреждения, расписанием уроков обучающихся и временем перемен, предусмотренных для приема пищи. Предупреждают образовательное учреждение о необходимости изменения утвержденного режима работы не позднее, чем за два дня. В случае экстренной необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения ремонта или в других чрезвычайных случаях), своевременно предоставляют образовательному учреждению информацию о приостановлении своей деятельности.

3.3.10. Осуществляют доставку продуктов в ОУ с соблюдением требований СанПиН.

3.3.11. Организуют проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений столовой, пищеблока и других подсобных помещений, переданных для организации горячего питания, за счет собственных средств на основании Контракта с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ.

3.3.12. Обеспечивают накрытие (сервировку) столов в столовой перед началом приема пищи обучающихся образовательных учреждений и уборку помещений столовой, силами своих сотрудников.

3.3.13. Юридические лица или индивидуальные предприниматели назначают ответственное лицо для ежедневного ведения учета фактически питающихся детей.

3.3.14. Устанавливают информационный стенд, на котором размещают в наглядной и доступной форме:

информацию о сертификации услуг и лицензии юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, организующих горячее питание обучающихся в образовательном учреждении;

вывешивают утвержденное руководителем ОУ ежедневное меню, в котором подробно указано наименование, вес (объем) порций готовых блюд или готовой продукции.

3.3.15. При организации питания и формирования цен руководствуются Постановлением Региональной службы по тарифам Ростовской области об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных учреждениях.

4. Ответственность сторон.

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, определенных настоящим Положением, стороны, ответственные за организацию и качество предоставляемого горячего питания обучающихся образовательных учреждений, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Бесплатное и льготное питание не может быть заменено денежной компенсацией в случае его неполучения по причине отказа от питания, отсутствия обучающегося в ОУ по болезни или другим причинам.

6. Организация питания работников образовательного учреждения.

6.1. Работники ОУ имеют право на получение горячего питания (обеда), исходя из норм потребления продуктов питания на одного обучающегося в день (без права выноса). Обед может состоять из одного или двух блюд. Питанием обеспечиваются все категории работников за счет собственных средств и работающих в этот день.