

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №9»

Согласовано на заседании
Управляющего совета МКОУ СОШ №9
Протокол от 29.08.2017 №2


Рассмотрено на заседании педсовета
(протокол №1 от 30.08.2017г.)
Утверждено директором МКОУ СОШ №9
Тараненко Н.Н.
(приказ №137-пр от 02.09.2017г)

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания учащихся в муниципальном образовательном учреждении (МОУСОШ № 9) с. Кучерла Туркменского района.

I. Общие положения

1.1 Муниципальное образовательное учреждение при организации питания руководствуется ФЗ РФ «Об образовании» от 10.07.1992г. № 3266-1, ФЗ РФ «О размещении заказа на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» от 21.07.2005г. № 94 и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, Ставропольского края, решениями Совета Туркменского Муниципального района, постановлениями и распоряжениями главы администрации Туркменского района, решениями органов управления образования, а также настоящим Положением.

1.2 Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное образовательное учреждение (МОУСОШ № 9 с. Кучерла) Туркменского муниципального района, определяет отношения между отделом образования и образовательным учреждением, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в образовательном учреждении.

1.3 Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся, воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового питания, формирование культуры питания.

II. Организационные принципы питания

2.1 Источником финансирования питания учащихся образовательного учреждения являются средства краевого и муниципального бюджетов, спонсоров, самого учреждения и средства родителей (законных представителей).

2.2 Организация питания в муниципальном образовательном учреждении осуществляется силами образовательного учреждения – специально закреплёнными штатами.

III. Порядок взаимодействия отдела образования муниципального района и образовательного учреждения

3.1 Закупка продуктов питания образовательными учреждениями, самостоятельно организующими питание учащихся, воспитанников на сумму до 60 тыс. рублей, осуществляется на основе составления договора; до 250 тыс. рублей путём запроса котировок; свыше 250 тыс. рублей путём проведения открытого конкурса.

3.2 Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения договора на поставку продуктов питания в образовательные учреждения являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- минимальный размер торговой надбавки (наценки);
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся в столовые образовательных учреждений, за счёт средств поставщиков;
- широкий ассортимент и гарантированное качество поставляемых продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2 1178-02;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с владельцем автотранспорта.

3.3 С победителем конкурса образовательное учреждение заключает двухсторонний договор или муниципальный контракт на поставку продуктов питания, после согласования с отделом образования;

3.4 Координацию работы по организации питания и контроль в подведомственных образовательных учреждениях за своевременным их финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляет отдел образования администрации района в соответствии с настоящим Положением;

3.5 Контроль за организацией питания учащихся в образовательном учреждении, соблюдение ежедневного меню, осуществляет руководитель образовательного учреждения.

IV. Организация питания в муниципальном образовательном учреждении

4.1 В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся;

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;
- предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;
- разработан и утверждён порядок питания учащихся, воспитанников (режим работы столовой), время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счёт бюджетных средств и т. д.).

4.2. В образовательном учреждении приказом руководителя назначается ответственный, осуществляющий контроль за:

- посещением столовой учащимися, воспитанниками в том числе получающими питание за счёт бюджетных средств, учётом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- поступлением и расходом продуктов питания;
- соблюдением технологии приготовления блюд;
- сохранность санитарно-технической базы пищеблока;
- соблюдение инструкции по технике безопасности с технологическим оборудованием;
- выполнением натуральных норм питания;
- организацией работы по воспитанию культуры питания у учащихся.

4.3. В случае отсутствия по уважительной причине в образовательном учреждении учащихся, питание которых оплачивается за счёт бюджетных средств, возможно увеличение стоимости дневного рациона питания для этих учащихся в последующие дни посещения ими образовательного учреждения, либо возможна выдача им набора продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов, либо включение в резерв на получение бесплатного питания учащихся других категорий.

4.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник образовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель образовательного учреждения ежедневно утверждает ежедневное меню с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребёнка и на всех детей, выхода блюд, объёма порций, стоимости.

4.5. Функционирование школьной столовой муниципального образовательного учреждения возможно при наличии:

- сертификата соответствия на услуги питания столовой, выданного органом сертификации;
- материально-технической базы;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПин;
- примерных десятидневных меню, разработанных на зимне-весенний и летне-осенний сезоны и ассортиментного перечня блюд, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой;
- нормативно-правовой документации по организации питания.

4.6. В компетенцию руководителя муниципального образовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПин;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учёта и финансовой отчётности школьной столовой;
- организация обсуждения вопросов питания на педагогических советах, совещаниях при руководителе учреждения, производственных совещаниях, родительских собраниях;
- своевременное представление отчётности по питанию учащихся в отдел образования района.

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