



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ гимназии №9
города Кузнецка
В.Г. Плахова
Приказ № 142 от 21.09.2016

Положение об организации горячего питания обучающихся МБОУ гимназии №9 города Кузнецка.

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано, в соответствии с Федеральными законами от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МБОУ гимназии №9 города Кузнецка (далее-гимназия) рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в гимназии, принципы и методику формирования рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся при закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

1.4. Положение определяет условия и порядок предоставления бесплатного питания.

1.5. Контроль за реализацией данного Положения и проведение тендеров осуществляет управление образования города Кузнецка.

2. Организация питания.

2.1. Общий порядок.

2.1.1. Размещение муниципального заказа на осуществление закупок продовольственных товаров и услуг питания для образовательных учреждений, осуществляется путем проведения открытых конкурсов по отбору организатора общественного питания, проводится в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд". Руководитель учреждения открытой сети заключает с победителем конкурса на организацию питания муниципальный контракт (договор).

2.1.2. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательной организации допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители конкурсного отбора (процедуры) размещения муниципального заказа органа местного самоуправления, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее -предприятие общественного питания).

2.1.3. Предприятие общественного питания является единственным предприятием, оказывающим в гимназии услуги питания в полном объеме, на основе заключенного контракта органа местного самоуправления. Иные предприятия к оказанию услуг питания в данном общеобразовательном учреждении не допускаются.

2.1.4. Питание, организованное в общеобразовательной организации, предоставляется на платной и с частичной родительской оплатой.

2.1.4.1. Организация сбора денежных средств за питание возлагается на предприятие общественного питания.

2.1.5. В каждой общеобразовательной организации должно разрабатываться примерное двухнедельное меню (10-14 дней) рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся (в соответствии с нормами потребления продуктов) и примерный ассортиментный перечень буфетной продукции. Рацион горячего питания обучающихся должен соответствовать двухнедельному (10-14 дней) меню, которое составляется в зависимости от вида пищеблоков (столовые, доготовочные), с учетом имеющегося технологического и холодильного оборудования пищеблока и согласовывается с управлением Роспотребнадзора. Ежедневные меню рационов питания утверждается руководителем образовательного учреждения.

2.1.6. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.1.7. Обучающиеся групп продленного дня обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в учреждении – полдником. Двухразовое горячее питание предполагает организацию завтрака и обеда, а при организации учебного процесса во 2-ю смену – обеда и полдника.

2.1.8. При необходимости для обучающихся (по медицинским показаниям) формируется рацион диетического питания.

2.1.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.1.10. В образовательном учреждении для всех обучающихся за наличный расчет должна быть организована продажа обедов по меню свободного выбора. Буфетная продукция должна быть представлена широким

ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

2.1.11. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

2.1.12. Отпуск питания организуется по классам. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого администрацией образовательного учреждения в установленном порядке.

2.1.13. Классные руководители или учителя образовательного учреждения сопровождают обучающихся в столовую и контролируют отпуск питания обучающимся согласно списку.

2.1.14. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник учреждения, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.1.15. Администрация образовательного учреждения ежедневно утверждает рационы завтраков и обедов с учетом утвержденных в установленном порядке перспективных двухнедельных (10-14 дней) меню.

2.1.16. Образовательное учреждение обязано систематически вести работу по повышению эффективности организации процесса питания, организовывать работу по формированию организации процесса питания, организовывать работу по формированию навыков культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике элементарно -зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди обучающихся и их родителей (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья), привлекать к этому врачей – гастроэнтерологов и врачей – инфекционистов, вносить соответствующие пункты в годовые планы учебно-воспитательной работы.

2.1.17. С целью упорядочения работы по организации питания администрация общеобразовательной организации распределяет обязанности между участниками процесса организации питания (организатор питания, администрация, классный руководитель) и вносит соответствующие пункты в должностные инструкции.

2.1.18. На начало года руководитель образовательного учреждения издает приказ об организации горячего питания обучающихся.

2.1.19. При учете количества учащихся, получающих горячее питание, учитывают учащихся, получивших любое готовое горячее блюдо (завтрак или обед (из одного/2-х блюд).

2.2. Порядок предоставления меры социальной поддержки отдельным категориям обучающихся.

2.2.1. Основаниями для предоставления меры социальной поддержки

3. Ответственность.

- 3.1. Ответственность за организацию питания возлагается на директора гимназии.
- 3.2. Ответственность за достоверность представляемых сведений, предоставляемых документов несут родители (законные представители), подающие заявления о предоставлении меры социальной поддержки в виде частичной оплаты питания.
- 3.3. Ответственность за качество поставляемых продуктов, их своевременный подвоз, качество производимой продукции, а также за санитарное состояние пищеблока, инвентаря и оборудования несет предприятие общественного питания, а при его отсутствии – образовательное учреждение, самостоятельно организующее питание.

4. Права участников процесса.

- 4.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в гимназии в течение учебного года, в дни и часы работы гимназии.
- 4.2. Получение питания обучающимися производится исключительно на добровольной основе.
- 4.3. Предприятие, организующее питание, имеет право самостоятельно определять рационы и меню в соответствии с установленными нормами СанПиН.
- 4.4. Руководитель образовательного учреждения имеет право контролировать качество производимой продукции и целесообразное использование ресурсов, предоставленных в пользование предприятию, организующему питание.
- 4.5. Родительскому комитету, опекунскому совету и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в гимназии по согласованию с администрацией гимназии.

5. Документация.

- 5.1. Руководитель образовательного учреждения должен иметь следующую документацию:
- 5.1.1. Постановления администрации города Кузнецка, регламентирующие организацию горячего питания в образовательных города Кузнецка;
- 5.1.2. Муниципальный контракт (договор) с предприятием общественного питания;
- 5.1.3. Приказ об организации питания (издается ежегодно);
- 5.1.4. Приказ о постановке обучающегося на питание в соответствии с постановлением администрации города Кузнецка от 15.07.2016 №1135 «Об организации горячего питания обучающихся в 2016-2017 учебном году»;

- 5.1.5. Должностные инструкции участников процесса организации питания, с отражением в них соответствующих функций;
- 5.1.6. План учебно-воспитательной работы, с отражением в нем работы по эффективной организации школьного питания;
- 5.1.7. Справки, акты о проводимом контроле;
- 5.1.8. Муниципальный контракт (договор) с предприятием общественного питания;
- 5.1.9. График дежурства по столовой.