
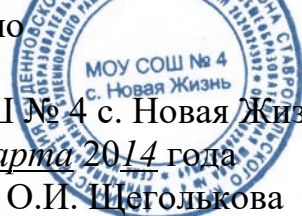


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4
СЕЛА НОВАЯ ЖИЗНЬ БУДЕННОВСКОГО РАЙОНА»**

Согласовано
протокол заседания
педагогического совета
от «27» марта 2014 года
№ 4

Утверждено
приказом
МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь
от «27» марта 2014 года
 О.И. Щеголькова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4 села Новая Жизнь Буденновского района».

1. Общие положения

1.1 Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4 села Новая Жизнь Буденновского района», определяет отношения между органами местного самоуправления, общеобразовательным учреждением, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь.

1.2 Основными задачами организации питания обучающихся в МОУ СОШ №4 с. Новая Жизнь являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания.

2.1. Питание в МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

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.

3. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, организаций общественного питания и МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь

3.1. 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 2.4.5. 2409.08
- 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 холодильного, 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.

3.2. Координацию работы по организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях осуществляет отдел образования администрации Будённовского муниципального района.

3.3. Контроль за организацией питания в подведомственных общеобразовательных учреждениях, своевременным их финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, осуществляет отдел образования администрации Будённовского муниципального района.

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

4. Организация питания в МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь

4.1. В МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (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 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 медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- при мерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.5. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) 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;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.