Утверждено приказом от 04.04.2016 г. № 02-02/295

Рассмотрено на заседании педагогического совета (протокол от 26.02.2016 г. № 7)

Рекомендовано к утверждению Советом Центра (протокол от 02.04.2016 г. № 1)

Положение об организации платного горячего питания (обедов) в МБОУ «Центр образования г.Певек»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации платного горячего питания (обедов) обучающихся и работников в МБОУ «Центр образования г.Певек» (далее – Положение) устанавливает порядок организации платного горячего питания (обедов) обучающихся и работников в МБОУ «Центр образования г.Певек» (далее – образовательная организация), определяет основные организационные принципы, правила и требования к предоставлению платного горячего питания (обедов) (далее – платное питание) , регулирует отношения между администрацией образовательной организации и родителями (законными представителями) обучающихся, работниками образовательной организации.

1.2. Положение разработано в целях организации платного питания обучающихся, работников, укрепления здоровья детей, создания комфортной непрерывной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации; Уставом образовательной организации, федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями); иными действующими законодательными актами.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников образовательной организации, получающих платное питание.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам платного питания, принимается на Совете Центра и утверждается приказом директора образовательной организации.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации платного питания:

2.1.1. обеспечение обучающихся, работников в период организации учебно-воспитательного процесса платным питанием;

2.1.2. гарантированное качество и безопасность платного питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. пропаганда принципов здорового питания;

2.1.5. создание условий для организации непрерывного учебно-воспитательного процесса.

3. Общие принципы организации платного питания

3.1. Организация платного питания является отдельным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации платного питания используются специальные помещения (столовая, пищеблок) образовательной организации, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям: соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям; наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов; обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН; наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Для организации платного питания ведутся:

3.3.1. ведомости учета фактической посещаемости обучающихся;

3.3.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.3.4. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.3.5. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.3.6. копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

3.3.7. ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

3.3.8. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.3.9. книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам организации платного питания обучающихся.

3.5. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение платным питанием обучающихся, работников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. В образовательной организации платное питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню для организации бесплатного питания, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором образовательной организации.

3.8. Размер платы за организацию платного питания за один день равняется стоимости одного человеко-дня при организации бесплатного питания (обедов) в муниципальных образовательных организациях городского округа Певек, утверждённой муниципальным органом, осуществляющим управление в сфере образования.

3.9. При увеличении (уменьшении) стоимости одного человеко-дня при организации бесплатного питания (обедов) в муниципальных образовательных организациях городского округа Певек, утверждённой муниципальным органом, осуществляющим управление в сфере образования, увеличивается (уменьшается) стоимость одного человека-дня при организации платного питания.

3.10. Обслуживание платным питанием осуществляется штатными сотрудниками образовательной организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации платного питания

4.1. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно. Работники образовательной организации получают платное питание одновременно с классом при условии выполнении функции классного руководителя, на перемене после 5-го урока в иных случаях.

4.3. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, привитие навыков самообслуживания обучающимся.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственное лицо за организацию платного питания в образовательной организации:

- 4.6.1. участвует в проверке ассортимента поступающих продуктов питания, меню;
- 4.6.2. совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- 4.6.3. принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.7. Классный руководитель:

- 4.7.1. ежедневно осуществляет контроль за получением обучающимся платного питания;
- 4.7.2. своевременно (до 13-00 часов) доводит информацию об отсутствии обучающихся в последующие дни; информацию о выбытии обучающихся;
- 4.7.3. взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации платного питания;
- 4.7.4. до 14-00 в последний рабочий день месяца сдаёт заведующему столовой табель учёта предоставления платного питания с учётом фактического посещения обучающимися образовательной организации и своевременным информированием об отсутствии обучающегося в образовательной организации родителями (законными представителями) обучающегося;
- 4.7.5. ежедневно осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

5. Контроль организации платного питания

5.1. Внешний контроль организации платного питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на платное питание в образовательной организации, осуществляют соответствующие контролирующие органы.

5.3. Текущий контроль организации платного питания в образовательной организации осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, представители родительских комитетов.