

ПРИНЯТО
На педагогическом совете
МАОУ СОШ № 46
Протокол № 8 от 13.01.15 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ СОШ № 46
Кондрацкина Р.
Пр. № 11/1 от 12.01.2015



Положение об организации горячего питания в МАОУ СОШ № 46.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания в МАОУ СОШ № 46 (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Законом РФ «О защите прав потребителей», Законом Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Постановлением Администрации города Екатеринбурга от 31.07.2014 № 2163, Постановлением Правительства Свердловской области от 03.10.2014 г. № 854-ПП и в целях упорядочения организации питания учащихся и сотрудников в соответствии с правилами и нормами санитарно-эпидемиологических требований в данной сфере, Постановлением Правительства Свердловской области «О внесении изменений в постановление Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области».

1.2. Основными задачами организации питания детей являются создание условий для его социальной, демографической 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.

1.3. Предоставление горячего питания обучающимся в МАОУ СОШ (далее по тексту - Школа) производится всем обучающимся 1-4 классов и на добровольной основе в 5-11 классах в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей) либо совершеннолетних обучающихся.

1.4. На каждого обучающегося заводится электронная карта АИС- питание. Карту приобретают родители самостоятельно в местах приобретения карт АИС - Питания, либо карты приобретает Школа на средства родителей по их заявлению.

2. Порядок организации питания учащихся.

2.1. Организация горячего питания производится через пищеблок и помещение школьной столовой и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. – 2821 -10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», а также СанПиН 2.4.5. – 2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания».

2.2. Объёмно – планировочное и конструктивное решение зданий, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.2. – 2821 – 10 и технического режима.

2.2. Организация горячего питания может быть осуществлена путем заключения договора на организацию горячего питания обучающихся с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем), осуществляющим данный вид деятельности, и предприятие (индивидуальный предприниматель) полностью организует питание обучающихся в школе.

2.3. Общеобразовательное автономное учреждение предоставляет в аренду помещения пищеблока и школьной столовой по утвержденным Администрацией города Екатеринбурга расчетам арендных и коммунальных платежей. Помещения предоставляются в аренду школьно-базовой столовой (далее по тексту - ШБС), победителю торгов в форме конкурса на оказание услуг по организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 46, предоставляющей услуги по организации горячего питания обучающихся.

2.4. Заведующий производством школьной столовой составляет заявки на необходимые продовольственные товары (продукты), обеспечивает их своевременное приобретение и получение, контролирует ассортимент, количество, качество и сроки поступления, составляет двухнедельное и ежедневное меню, согласовывает его с руководителем школы, бракеражной комиссией, медицинским работником Школы.

2.5. Выбор предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя) осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 22.03.2013 № 44-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

При этой форме организации горячего питания школа вправе передавать по договорам безвозмездного пользования или аренды помещения, технологическое и холодильное оборудование и иное имущество, необходимое для выполнения обязательств.

2.6. Школьные столовые и пищеблоки должны быть обеспечены помещением, инвентарем, оборудованием, приборами согласно действующим нормам и правилам.

2.7. В столовой Школы допускается применение самообслуживания при уборке грязной посуды со столов обеденного зала и доставке к моечному помещению.

2.8. Предварительная сервировка столов комплексными обедами (завтраками) осуществляется сотрудниками Школьно-базовой столовой (накрывальщицей).

2.9. Не разрешается привлекать учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

2.10. Контроль за посещением школьной столовой обучающимися, с учетом фактически отпущенных обедов (завтраков) через АИС-питание, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, назначаемого приказом директора школы (диспетчер по питанию).

3. Финансирование горячего питания учащихся.

3.1. Финансирование организации горячего питания учащихся школы осуществляется за счет:

- средств областного и местного бюджетов;
- родительской платы.

3.2. При организации горячего питания учащиеся получают обеды (завтраки) согласно списку по классам при наличии денежных средств, внесенных на счет электронной карты обучающегося родителями, законными представителями.

3.3. За счет субсидий из областного бюджета на обеспечение питанием обучающихся в школе средства выделяются из расчета не более 55 рублей в день на одного человека из числа обучающихся 1-х -4-х классов, 5-х – 11-х классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, многодетных семей, детей-сирот, опекаемых детей). Стоимость питания для детей-инвалидов не более 110 рублей в день на одного человека.

3.4. Основанием для льготного питания за счет субсидий является заявление родителей (законных представителей), удостоверяющие документы (справка о праве на бесплатное питание, удостоверение многодетной семьи, медицинские справки), приказ директора.

3.5. Учет бюджетных и внебюджетных средств по категориям учащихся осуществляется лицом, ответственным за организацию питания, отдельно (диспетчером по питанию).

4. Порядок питания сотрудников школы.

4.1. Сотрудники школы (учителя, администрация, прочие работники, а также сотрудники ШБС в силу производственного или учебного процесса) имеют право на обед, организованный в школе за счет собственных средств.

Учителя обедают вместе с учащимися либо за отведенным для этой цели столом во время организованного перерыва, необходимого для приема пищи либо в перерывах между уроками.

Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва

согласно Правилам внутреннего распорядка.

4.2. Питание сотрудников может производиться из общего котла или приготавливаться отдельно в зависимости от установленной платы.

4.3. Учет питания сотрудников осуществляется отдельно.

5. Ответственность и контроль.

5.1. Директор школы несет ответственность за организацию горячего питания учащихся в учреждении, за порядок ведения учета и контроля поступивших бюджетных и внебюджетных средств.

5.2. При организации горячего питания предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем), руководитель предприятия общественного питания (индивидуальный предприниматель), заведующий производством школьной столовой и ответственный за организацию школьного питания (диспетчер по питанию), назначенный приказом директора школы, несут ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, эксплуатацию оборудования.

5.3. Контроль по целевому использованию бюджетных средств, выделенных школе на организацию горячего питания учащихся, и исполнением настоящего Положения осуществляет руководитель школы.