



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Обливская СОШ № 2»

Е.С. Карамушка

приложение № 1

к приказу № 92 от 27.08.2015 г.

## Положение об организации питания в МБОУ «Обливская СОШ № 2»

### І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», Федеральным законом Российской Федерации от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», на основе Положения об организации питания в общеобразовательных учреждениях Обливского района, утвержденным Постановлением Администрации Обливского района № 274 от 25.03.2014г.

1.2. Действие настоящего Положения определяет отношения между органами местного самоуправления школой, организациями, осуществляющими питание, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

1.3. Основными задачами организации питания учащихся в МБОУ «Обливская СОШ № 2» являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

### ІІ. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация льготного питания, дополнительного питания учащихся начальных классов в части обеспечения молоком, питания за счет средств родителей, питание учащихся в период работы пришкольных лагерей дневного пребывания (весна, лето) осуществляется совместно общеобразовательным учреждением и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими питание.

2.2. Закупка продуктов для льготного питания обучающихся, питания молочной продукцией за счет средств бюджета Обливского района производится в соответствии с действующим законодательством на основании заключенного договора.

2.3. Организация питания школьников в пришкольных оздоровительных лагерях дневного пребывания за счет средств субсидии, предоставляемой образовательным учреждениям, осуществляется в соответствии с действующим законодательством на основании утвержденной областной межведомственной комиссией по организации отдыха и оздоровления стоимости набора продуктов питания.

2.4. В МБОУ «Обливская СОШ № 2» предусмотрены отвечающие соответствующим требованиям помещения для питания обучающихся, оборудованное мебелью; помещения для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, полностью либо частично оснащенные необходимым оборудованием, в том числе торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным и инвентарем.

2.5. Индивидуальный предприниматель, организующий питание обучающихся, должен иметь:

- документы, свидетельствующие о законности предпринимательской деятельности;
- документы, подтверждающие право на оказание услуг общественного питания;
- технологии и опыт приготовления (доготовки, разогрева) пищи повышенной пищевой, энергетической и биологической ценности, обогащенной витаминами и другими микроэлементами в соответствии с ассортиментом разработанном и утвержденным в установленном порядке для питания обучающихся;
- достаточные оборотные средства для закупки сырья и продуктов;
- договор с лабораторией ФБГУЗ на осуществление контроля качества пищи;
- производственный персонал, знающий основы организации и технологию школьного питания, основы школьного питания, особенности производства продукции для школьников, особенности приготовления (доготовки, разогрева) блюд в школьных столовых.

2.6. Совместная деятельность МБОУ «Обливская СОШ № 2» и индивидуального предпринимателя Юлова О.А. по организации питания обучающихся производится на основании договора аренды помещений пищеблоков.

2.7. По договору аренды общеобразовательное учреждение обязано:

- предоставить индивидуальному предпринимателю для эксплуатации на срок договора, имеющиеся у него общеобразовательного учреждения) отвечающие соответствующим требованиям помещения для питания обучающихся, оборудованное мебелью; помещения для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи полностью либо частично оснащенные необходимым оборудованием, в том числе торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным, и инвентарем; а также разместить в этих помещениях на срок договора оборудование и инвентарь, принадлежащий индивидуальному предпринимателю, необходимый для организации питания обучающихся;

- на условиях договора аренды помещений для организации питания предоставить индивидуальному предпринимателю для организации питания обучающихся силовую электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление и освещение;

-осуществлять за свой счет охрану помещений;

-производить за свой счет реконструкцию, капитальный и текущий ремонт помещений для питания обучающихся, хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, всех инженерных коммуникаций, а также и технический надзор;

-производить за свой счет ремонт мебели в помещении для питания обучающихся, принадлежащего общеобразовательному учреждению оборудования и инвентаря;

-вести постоянную разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости регулярного горячего питания;

-формировать контингент обучающихся из льготных категорий семей для предоставления бесплатного (льготного) питания, оказывать их родителям содействие в оформлении документов в установленном порядке.

2.8. Питание учащихся школы организовано ежедневно, в течение всего учебного года.

2.9. Питание учащихся организуется на основании 10- дневных перспективных меню, разработанных с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд, согласованных с ТО Управления Роспотребнадзора.

2.10. Перспективное меню обязательно для исполнения. Замена блюд производится в исключительных случаях и только по согласованию с руководством школы.

2.11. Индивидуальный предприниматель обязуется:

-готовить пищу повышенной пищевой, энергетической и биологической ценности, обогащенной витаминами и другими микроэлементами в соответствии с ассортиментом, разработанным и утвержденным в установленном порядке для питания обучающихся;

-обеспечивать постоянный контроль за качеством пищи, направлять образцы на лабораторное исследование;

-вывешивать меню (прейскурант) продукции в местах ее реализации;

-эксплуатировать помещения для питания обучающихся, хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, мебель, оборудование и инвентарь с соблюдением установленных санитарных, пожарных и технических правил (требований) и норм;

-производить за свой счет ремонт собственного оборудования и инвентаря;

-обеспечить своевременное и обязательное прохождение производственным персоналом медицинских и профилактических осмотров

2.12. Индивидуальный предприниматель, организующий питание обучающихся, вправе использовать помещения, оборудование и инвентарь общеобразовательного учреждения, а также предоставляемые им силовую электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление и освещение только для приготовления (доготовки, разогрева) пищи для обучающихся.

2.13. МБОУ «Обливская СОШ № 2» осуществляет контроль:

- за посещением столовой учащихся, в т.ч. получающими питание за счет бюджетных средств,

- за организацией питания молоком (молочной продукцией);

- учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- проводить проверку качества приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов их приготовления в состав бракеражной комиссии.

### **III. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

3.1. Контроль за организацией питания, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- директор школы

- медицинский работник

- ответственный за питание

- допускается участие представителя Совета школы от родительского состава.

3.2. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм школьной столовой, а также за организацию питания учащихся возлагается на директора МБОУ «Обливская СОШ № 2» Е.С. Карамушка и индивидуального предпринимателя Ю.А. Юлова.

3.3. В общеобразовательном учреждении приказом назначается ответственный за организацию питания.

3.4. Ответственный за организацию питания проводит ежемесячный мониторинг общего охвата горячим питанием в школе. Ведет учет всех категорий питающихся.

3.5. Ответственный за организацию питания следит за соблюдением правил личной гигиены детьми персоналом столовой.

3.6. Директор МБОУ «Обливская СОШ № 2» следит за соблюдением в общеобразовательном учреждении требований законодательных и иных нормативно-правовых актов по вопросам в области организации питания, за укреплением материально-технической базы школьного питания.

3.8. Контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении, своевременным использованием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляющий директор МБОУ «Обливская СОШ № 2» Е.С. Карамушка.