

ПРИНЯТО
На заседании педагогического
совета МКОУ «СОШ №15» ИГОСК
(протокол от 26.01.2018г.№ 7)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «СОШ №15» ИГОСК
Т.И. Ярцева
приказ от 26.01.2018г.№ 33



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МКОУ «СОШ №15» ИГОСК

1. Общее положение

1.1. Предоставление горячего питания в МКОУ «СОШ №15» ИГОСК производится исключительно на добровольной основе.

1.2. Ответственность:

- за организацию питания учащихся в МКОУ «СОШ №15» ИГОСК, учет и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора школы;

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические правила, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на руководителя предприятия, осуществляющего приготовление пищи согласно заключенному договору.

1.3. Контроль за целевым использованием компенсационных выплат в МКОУ «СОШ №15» ИГОСК осуществляет ОО АИГОСК.

1.4. Контроль за организацией питания учащихся в МКОУ «СОШ №15» ИГОСК осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания и администрация школы.

1.5. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием школьных столовых осуществляют органы санэпиднадзора.

1.7. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания осуществляет ОО АИГОСК и администрация школы.

1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.2.-576-96 и технологического режима.

2. Порядок организации питания школьников

2.1. Взаимоотношения МКОУ «СОШ №15» ИГОСК с предприятиями, организующими школьное питание, регулируется договором.

2.2 В столовой МКОУ «СОШ №15» ИГОСК применяют:

-самообслуживание с предварительной сервировкой столов скомплектованными обедами (завтраками);

- отпуск продукции через буфеты.

2.3. Столовая должна быть обеспечена посудой, приборами согласно действующим нормам оснащения.

2.4. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном либо льготном питании, несет ответственный за питание в МКОУ «СОШ №15» ИГОСК .

2.5. Контроль за посещением столовой учащимися с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

2.6. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом по школе.

2.7. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

3. Особые условия договора МКОУ «СОШ №15» ИГОСК с предприятием, осуществляющим питание детей.

При заключении договора рекомендуется включать особые условия следующего содержания:

МКОУ «СОШ №15» ИГОСК:

- проводит разъяснительную и организаторскую работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания, привлекая к этой деятельности медицинского работника;

- постоянно осуществляет контроль за соответствием 10-и дневному меню;

- согласовывает режим работы с предприятием, осуществляющим питание детей. При необходимости изменения утвержденного графика, школа ставит в известность Предприятие не позднее, чем за два дня;

- организует охрану помещения столовой;

- в устной или письменной форме предупреждает предприятие, осуществляющее питание детей, в случае отключения воды или электроэнергии.

Предприятие, осуществляющее питание детей

- укомплектовывает школьную столовую высококвалифицированными кадрами поваров, следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников на пищевых предприятиях;

- обеспечивает приготовление пищи высокого качества в соответствии с действующей нормативной документацией (сборник рецептур);

- своевременно снабжает столовую необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, вывозит тару;
- обеспечивает строгое соблюдение правил доставки продукции для приготовления пищи, а также условий хранения и сроков реализации продуктов;
- обеспечивает школьную столовую малоценным инвентарем (посуда, инвентарь, санспецодежда, моющие средства);
- обеспечивает контроль состояния весоизмерительных приборов, а также их проверку и наладку;
- обеспечивает периодическую сдачу пищи на лабораторный анализ для контроля качества и полноты вложения сырья;
- производит отпуск продукции: завтраков и обедов по фиксированной цене. При изменении стоимости составляется протокол согласования цены;
- обязан вести учет расходования денежных средств при организации питания учащихся.