

Согласовано

Руководитель отдела образования
Администрации Селижаровского района


Т.Б.Романова



Утверждаю

Директор МБУ «КШП»


Е.А.Колосова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания муниципального бюджетного учреждения «Комбинат школьного питания»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными законами, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, областными законами и иными нормативными правовыми актами Тверской области, регламентирующими деятельность Учреждения по организации питания, нормативными правовыми актами МО «Селижаровский район» Тверской области, нормативными документами Учредителя и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся в МОУ СОШ №1 и МОУ СОШ №2 пгт. Селижарово Тверской области.

1.2. Основными задачами Учреждения при организации питания обучающихся в МОУ СОШ № 1 и МОУ СОШ №2 являются:

- обеспечение учащихся питанием, в соответствии с действующим законодательством;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- повышение охвата горячим питанием как можно большего количества учащихся;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

1.3. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласуется с Учредителем, утверждается директором Учреждения.

2. Организация питания

2.1. МБУ «Комбинат школьного питания» осуществляет горячее питание учащихся МОУ СОШ №1 и МОУ СОШ №2 пгт. Селижарово Тверской области.

2.2. Между директорами МОУ и МБУ подписаны договора о сотрудничестве на обслуживание учащихся горячим питанием .

2.3. Отпуск учащимся питания в школьных столовых осуществляется по классам в соответствии с графиками приема пищи , утвержденными директорами школ , в МОУ СОШ №2 осуществляется подвозка завтраков и обедов транспортом МБУ «КШП».

2.4. Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, в соответствии с которыми организованы горячие завтраки для всех обучающихся, горячие обеды для учащихся 9-11 классов, горячие полдники для всех обучающихся, горячее питание для групп продленного дня на основании десятидневного меню, утвержденного отделом образования администрации Селижаровского района и Территориальным управлением Роспотребнадзора .

2.5. Закупка продуктов питания для КШП производится в соответствии с действующим законодательством (№44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд») и на контрактной основе по итогам аукциона.

2.6. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств. Стоимость питания утверждается постановлением главы администрации МО «Селижаровский район» на определенный период. Льготное питание предоставляется всем обучающимся начальной школы. Льготное питание для детей из социально-незащищенных семей/семей находящихся в трудной жизненной ситуации предоставляется согласно списку социального педагога школы.

Расчеты за питание производятся родителями в срок не позднее 14 дней с момента получения услуги , перечислением средств на счет комбината школьного питания через банк или иным способом.

2.7. Для правильной организации питания в МБУ «КШП» должна быть следующая документация:

- положение об организации питания;
- договоры(контракты) на продукты питания;

- утвержденное примерное десятидневное меню для двух возрастных групп 7-10 лет, 11-18 лет, технологические карты кулинарных изделий;
- меню-требование на каждый день;
- накопительная ведомость;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;

3. Контроль за организацией питания

3.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой КШП и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами, отделом образования администрации района.

3.2. Контроль качества приготовляемых блюд осуществляется бракеражной комиссией в составе директора МБУ, мед. работника, зам директора школы по хоз.части, бракераж осуществляется ежедневно и отражается в следующей документации:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

3.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм КШП, контролирует своевременное прохождение работниками КШП медицинских осмотров.