

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ № 19
с. Побегайловка
Ягмурова Л.С.

Приказ № 103 А от 31.08.2020 г

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации платного питания учащихся

МБОУ СОШ № 19 с. Побегайловка

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации платного питания учащихся регулирует отношения между администрацией общеобразовательного учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 51 п.5 закона РФ «Об образовании», и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

1.4. Настоящее Положение в ОУ является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. При организации питания ОУ руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 и методическими рекомендациями «МР2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020г.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

-разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3 Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4 Источник финансирования платного питания учащихся ОУ - средства родителей (законных представителей).

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.6. Ответственность за организацию питания в школе и предоставлении отчетности несет директор ОУ.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания общеобразовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утвержденному директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.4. За поддержание порядка в столовой несут ответственность классные руководители тех классов, которые принимают пищу по графику утвержденному директором ОУ.

3.5. Кухонный работник вытирает столы после принятия пищи специальной ветошью и обрабатывает все поверхности дезинфицирующим раствором.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов, соблюдением технологии приготовления пищи, снятием и хранением проб блюд, выполнением санитарно-гигиенических правил и норм, осуществляет контроль бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, шеф-повар (заведующий производством), представитель от администрации, медицинский работник (при наличии в учреждении). Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».

3.7. Ответственным по закладке продуктов назначается заведующий производством.

3.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления платного питания, своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на платной основе и ежедневный табель посещаемости.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1 Платным питанием могут воспользоваться все обучающиеся и сотрудники ОУ.

4.2. Образовательное учреждение знакомит родителей (законных представителей) обучающихся с информацией по вопросам питания на родительском собрании, информирует об условиях организации горячего платного питания и свободной торговле буфетной продукцией, перечне необходимых документов. Всю информацию также размещает на своем сайте.

4.3. Для получения платного питания учащимся ОУ, родителям (законным представителям) необходимо предоставить заявление в свободной форме руководителю общеобразовательного учреждения для заключения договора на предоставление платного горячего питания.

4.4. На основании представленных заявлений общеобразовательное учреждение формирует список учащихся, которые будут находиться на платном питании в предстоящем месяце.

4.5. ОУ выдает квитанции родителям (законным представителям) учащихся для оплаты питания в первый месяц из расчета установленной стоимости питания и количества учебных дней предстоящего месяца. Стоимость питания в общеобразовательных учреждениях устанавливается согласно утвержденному меню, которое рассчитано с учетом наценки 30% и калькуляции.

На продукцию собственного производства ОУ для свободной продажи вправе устанавливать наценку - 30 %, на готовую продукцию (в промышленной упаковке) - 25%.

4.6. Родители (законные представители) осуществляют оплату за питание до 5 числа текущего месяца и предоставляют ксерокопию извещения об оплате или чек банковского терминала в общеобразовательное учреждение (оригинал оплаты остается у родителей (законных представителей)).

4.7. Сумма к оплате в последующие месяцы формируется с учетом корректировки количества дней за предыдущий месяц, в течение которых конкретный учащийся отсутствовал. Соответственно на предстоящий месяц в квитанции указывается сумма за минусом дней отсутствия в образовательном учреждении в прошлом месяце.

При отказе от платного питания родителям (законным представителям) заключившим договор необходимо подать заявление об отказе от платного питания руководителю общеобразовательного учреждения. В случае отсутствия заявления об отказе и факта оплаты питания на предстоящий месяц до конца текущего – учащийся выбывает из списка платного питания (по умолчанию).

4.9. Ответственность за своевременную подготовку документов (заявление от родителей) для предоставления платного питания несёт классный руководитель.

4.10. Списки учащихся, зачисленных на платное питание, утверждаются приказом директора.

5. ПОРЯДОК РАСХОДОВАНИЯ СРЕДСТВ, ПОЛУЧЕННЫХ ОТ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО И ПИТАНИЯ.

5.1 Полученные средства от продажи горячего питания (меню горячих завтраков и обедов с учетом наценки 30%) ОУ направляет на закупку продуктов питания- 70%, на заработную плату и улучшение МТБ учреждения - 30%

5.2 Полученные средства от продажи блюд и кулинарных изделий из перечня блюд и кулинарных изделий для свободной продажи в общеобразовательных учреждениях (наценка 30%) на закупку продуктов питания- 70%, на заработную плату и улучшение МТБ учреждения - 30%.

От продажи покупной продукции (шоколад, вода и другие продукты в промышленной упаковке-наценка 25%) направляет на закупку продуктов питания в размере 75%- на приобретение товаров, 25 % на заработную плату и улучшение МТБ учреждения Средства от наценки ОУ расходует самостоятельно и направляет:

- оплату труда сотрудников учреждения, участвующих в оказании платных услуг в размере 60%;
- расходы на материально-техническую базу (приобретение спецодежды, поверку весо-измерительного оборудования, приобретение чистящих, дезинфицирующих и моющих средств, обслуживание инженерных сетей, приобретение и ремонт технологического оборудования, приобретение кухонной и столовой посуды и т.п.) в размере 40%.