


Рассмотрено и принято: на заседании педагогического совета
Протокол №1 от 26.08.2020г.

Согласовано:
Управляющим советом школы
Председатель УС школы
 С.В. Тимченко
Протокол №1 от 16.08.2020г.

Утверждаю:
Директор
МБОУ СОШ №7
с. Марьины Колодцы

 Е.П. Болтгарева

Приказ №38/1-од от 01.09.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ об организации платного питания учащихся МБОУ СОШ №7 с. Марьины Колодцы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации платного питания МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы регулирует отношения между администрацией общеобразовательного учреждения (далее - ОУ) 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 МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

2.1. При организации питания МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными 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 МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы 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 руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое 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. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство работника общеобразовательного учреждения, в соответствии с графиком, утвержденным директором **МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы**.

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 шеф-повар (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

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1 Платным питанием могут воспользоваться все обучающиеся и сотрудники **МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы**.

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 **МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы** также размещает на своем сайте.

4.5. Стоимость питания в общеобразовательных учреждениях устанавливается согласно утвержденному меню, которое рассчитано с учетом наценке 30% и калькуляции.

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

4.6. Учащиеся производят покупку платной продукции за наличный расчет.

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

5.1. Полученные средства от продажи горячего питания (меню горячих завтраков и обедов с учетом наценки 30%) **МБОУ СОШ №7 с.Марьины Колодцы** 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%.

5.3. 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.

5.4. 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%.