Приложение № 4
к приказу директора МБОУ СОШ № 22
города Южно-Сахалинска
от 14.08.2018 № 380-ОД

ПОРЯДОК
ОБЕСПЕЧЕНИЯ УЧАЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

1. Общие положения

1.1. Под организацией питания понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием в пределах платы за питание учащимися и бесплатным питанием в пределах выделяемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) при пятидневной/шестидневной учебной неделе в течение всего учебного дня (согласно расписанию учебных занятий).

1.2. Основной задачей организации питания учащихся в Учреждении является охрана здоровья учащихся путем создания условий, направленных на:

- обеспечение учащихся здоровым питанием;
- обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания в образовательных организациях

2.1. Питание в Учреждении может быть организовано за счет средств бюджета Сахалинской области, бюджета города Южно-Сахалинска, родителей (законных представителей), внебюджетных средств и иных предусмотренных законодательством источников.

2.1.1. Бесплатным питанием, финансируемым за счет средств субвенций из областного бюджета Сахалинской области, обеспечиваются:

- учащиеся из малоимущих семей, семей, находящихся в социально опасном положении, семей коренных малочисленных народов Севера Сахалинской области, осваивающих программы основного общего и среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы;
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования;
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы основного общего, среднего общего образования на дому.
- учащиеся, имеющие единственного родителя, воспитывающего двоих и более несовершеннолетних детей, осваивающих образовательные программы основного общего, среднего общего образования.

Питание предоставляется учащимся, включенным в списки, формируемые органами местного самоуправления. Списки детей согласовываются с

государственным казенным учреждением «Центр социальной поддержки Сахалинской области».

2.1.2. Питание учащихся, осваивающих программы основного общего и среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы, не указанных в пункте 2.1.1 настоящего Положения, является платным и осуществляется за счет средств родительской платы.

2.2. Процесс приготовления блюд для целей организации питания осуществляется в помещениях Учреждения (столовой, пищеблоке), специально предназначенных для оказания услуг общественного питания, имеющих специальное оборудование для приготовления, реализации и употребления пищи.

2.3. Организация питания в Учреждении осуществляется лицами, с которыми по результатам конкурса в установленном порядке заключены контракты на оказание услуг общественного питания и договоры гражданско-правового характера - юридическими лицами, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями (далее - организатор питания).

3. Основные требования к организации питания

3.1. Питание должно осуществляться в соответствии с примерным меню на период не менее двух недель, с учетом сезонности (при организации питания в летний оздоровительный период), разработанным организатором питания и согласованным с руководителем Учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.2. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

3.3. Примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся.

3.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.5. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

3.6. Организатор питания совместно с администрацией Учреждения при заключении контракта разрабатывает график питания на весь срок исполнения соответствующего контракта.

3.7. Для целей организации питания учащихся, не вошедших в льготную категорию, организатор питания готовит дополнительный ассортимент горячих блюд, включающий не менее 2-3 наименований. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания учащихся через буфет Учреждения. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем Учреждения и

согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический контроль в течение 10 рабочих дней с даты заключения Контракта на организацию питания.

3.8. Для учащихся Учреждения организовывается получение двухразового горячего питания всеми учащимися (завтрака, обеда).

3.9. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Под горячим питанием понимаются супы, каши, вторые блюда (из мяса, рыбы или птицы) с гарнирами, запеканки (мясные, рыбные, творожные), омлеты с различными начинками.

К горячему питанию не относятся мучные изделия в виде пирожков, пиццы, других мучных изделий с различными начинками и прочая буфетная продукция.

3.10. Предпочтения отдаются блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4. Порядок взаимодействия Учреждения и организатора питания

4.1. Учреждение:

4.1.1. По итогам проведения конкурса на оказание услуг общественного питания в течение установленного срока заключает контракт с победителем конкурса, согласовывает разработанное организатором питания примерное двухнедельное меню.

4.1.2. Не позднее дня начала оказания услуг заключает договоры с организатором питания о передаче муниципального имущества (нежилые помещения, движимое имущество (технологическое, холодильное и прочее оборудование, а также кухонный инвентарь при наличии)), в соответствии с действующим законодательством порядке в пользование, для целей исполнения контракта, на срок такого исполнения.

4.1.3. Предоставляет организатору питания помещения и оборудование (технологическое, холодильное и прочее оборудование, а также кухонный инвентарь при наличии) для целей исполнения контракта, на срок такого исполнения, в соответствии со статьей 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции".

4.1.4. Предоставляет организатору питания для целей исполнения контракта на срок действия контракта электроэнергию, горячее водоснабжение, холодное водоснабжение, водоотведение, с возмещением организатором питания потребленных коммунальных услуг, согласно условиям договоров на передачу муниципального имущества.

4.1.5. Создает необходимые условия для организации питания учащихся.

4.1.6. Оснащает помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией, осуществляет охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в обеденном и производственном залах столовой, одновременно с общей охраной здания образовательной организации.

4.1.7. Назначает работников, ответственных за:

4.1.7.1. Ежедневное представление организатору питания заявок на питание учащихся.

4.1.7.2. Осуществление контроля за качеством оказания услуг общественного питания.

4.1.7.3. Посещение и прием пищи учащимися.

4.1.7.4. Ведение ежедневного учета питающихся.

4.1.8. Выявляет учащихся льготных категорий и оказывает их родителям содействие в оформлении документов на обеспечение бесплатным питанием в установленном порядке.

4.1.9. Разрабатывает график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех учащихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах продолжительностью не менее 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.2. Организатор питания:

4.2.1. Оказывает услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и руководствуется заключенным контрактом с образовательной организацией.

4.2.2. Заключает договоры с образовательными организациями о передаче муниципального имущества (нежилые помещения, движимое имущество (технологическое, холодильное и прочее оборудование, а также кухонный инвентарь при наличии)) в безвозмездное пользование для целей исполнения контракта на срок такого исполнения, в срок не позднее дня начала оказания услуг.

4.2.3. Оказывает услуги в соответствии с примерными меню, являющимися приложениями к контракту, согласованными с руководителями образовательных организаций и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

4.2.4. Осуществляет доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и правил.

4.2.5. Обеспечивает бесперебойное оказание услуг общественного питания.

4.2.6. Предоставляет возможность получения двухразового горячего питания всеми учащимися образовательной организации, в том числе не относящимися к льготным категориям, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45.

4.2.7. Организует дополнительное питание учащихся через буфеты-раздаточные образовательной организации в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, согласовав ассортимент с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять надзор в сфере государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.8. Гарантирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания, подтверждает качество используемых продуктов питания установленным нормам и требованиям законодательства РФ.

4.2.9. Осуществляет производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами, программой производственного контроля.

4.2.10. Принимает меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

4.2.11. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.12. Возмещает оплату водоснабжения, водоотведения и энергоснабжения в соответствии с показаниями приборов учета потребляемых ресурсов, на основании выставленных счетов, согласно заключенным договорам передачи муниципального имущества. Производит оплату за превышение установленных нормативов концентрации загрязняющих веществ в сточных водах.

4.2.13. Производит хозяйственную уборку производственных помещений (пищеблока и столовой) образовательных организаций за свой счет.

4.2.14. Самостоятельно заключает договоры на вывоз твердых бытовых отходов с организациями, предоставляющими соответствующие услуги, с оплатой понесенных расходов за свой счет.

4.2.15. Организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой за счет собственных денежных средств на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных видов работ.

4.2.16. Производит за свой счет ремонт принадлежащего образовательной организации оборудования и инвентаря.

4.2.17. Устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников организатора питания.

5. Контроль за осуществлением организации питания в Учреждении

5.1. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется ответственным лицом, назначаемым директором Учреждения.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 22
города Южно-Сахалинска
_____ Л.Г. Дамонов
«__» __09__ 2018г.

План
мероприятий по работе бракеражной комиссии МБОУ СОШ №22 г.Южно-Сахалинска на 2018-2019 учебный год.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.	постоянно	Члены комиссии
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов.	еженедельно	Члены комиссии
3.	Ежедневное ведение бракеражного журнала.	в т.ч всего учебного года	члены бракеражной комиссии
4.	Контроль за правильностью составления меню.	ежедневно	Захаренко А.Я. Шевцова В.В.
5.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.	еженедельно	Захаренко А.Я. Шевцова В.В.
6.	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии
7.	Постоянно поддерживать связь с поставщиками продуктов питания по вопросу качества поставляемых продуктов.	В течение года	бракеражная комиссия
8.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания.	еженедельно	Члены комиссии
9.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	ежедневно	Ефиш С.Б.
10.	Присутствие при закладке основных продуктов,проверка выхода блюд.	периодически	Члены комиссии
11.	Проведение органолептической оценки готовой пищи.	ежедневно	Члены комиссии
12.	Контроль витаминизации блюд.	ежедневно	Члены комиссии
13.	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Председатель комиссии
14.	Работа с родителями.	по плану	Председатель комиссии
15.	Контроль за состоянием оборудования столовой,кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии