

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации платного питания учащихся
МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации платного питания учащихся МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды (далее – Положение) регулирует отношения между администрацией МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды (далее–Учреждение) и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция) 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 Учреждении является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается директором Учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

2.1. При организации питания Учреждение руководствуется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 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 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 Учреждения 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 Учреждения:

-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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.6. Ответственность за организацию питания в школе и предоставлении отчетности несет руководитель Учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

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

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

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

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство ответственных за организацию питания работников Учреждения.

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

3.6. За качеством пищи, соблюдением 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, своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на платной основе и ведут учет посещаемости.

4 ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1 Платным питанием могут воспользоваться все обучающиеся и сотрудники Учреждения.

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 торговли буфетной продукцией. Вся информация Учреждение также размещает на своем сайте.

4.3 Учреждение информирует родителей (законных представителей) учащихся о сумме оплаты питания из расчета установленной стоимости питания. Стоимость питания в Учреждении устанавливается согласно утвержденному меню, которое рассчитано с учетом наценки 30% и калькуляции.

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

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

5.1 Полученные средства от продажи горячего питания (меню горячих завтраков и обедов с учетом наценки 30%) Учреждение 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 Учреждение 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%.