

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ДОД «Судакский ЦДЮТ» городского округа Судак

В.Я. Плотехина

приказ от 21.04.2016 г. № 66/1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и работников МБОУ ДОД «Судакский ЦДЮТ» городского округа Судак

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания воспитанников и сотрудников Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования детей «Судакский Центр детского и юношеского творчества» городского округа Судак, именуемый в дальнейшем – **Центр**.

1.2. Организация питания воспитанников и сотрудников Центра осуществляется Муниципальным унитарным предприятием «Комбинат школьного питания» городского округа Судак, именуемое в дальнейшем **Комбинат**, на базе столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа-гимназия №1» городского округа Судак, именуемая в дальнейшем **Школа**. Столовая школы осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательными и нормативными актами Российской Федерации, Республики Крым и г. Судака.

1.3. Настоящий документ разработан на основании:

- Закона РФ «Об образовании»;
- Приказа Минобрнауки России от 11.05.2016г. № 536 «Об утверждении особенностей режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и иных работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность»;
- Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 г. № 196;
- Федерального закона от 21.11.1996 г. № 129 «О бухгалтерском учете»;
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к устройству в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Устава Центра.

При составлении Положения учтены Примерные рекомендации при организации службы охраны труда в образовательном учреждении системы Министерства образования Российской Федерации, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 27.02.1995 г. № 92.

2. Порядок предоставления питания

2.1. В Школе воспитанникам Центра предоставляется горячее питание и буфетная продукция в учебные дни с понедельника по пятницу с 13-30 до 15-00 еженедельно, с учетом каникул.

2.2. Воспитанники Центра обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и (или) за счет средств бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством.

2.3. Питание воспитанников Центра осуществляется по соответствующим нормам питания.

3. Организация питания

- 3.1. Столовая является структурным подразделением Комбината, расположенного на территории Школы, и функционирует за счет средств бюджета и на возмездной основе.
- 3.2. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений, утверждаемых в установленном порядке.
- 3.3. Комбинат самостоятельно оказывает услуги по обеспечению воспитанников Центра питанием в соответствии с требованиями Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036.
- 3.4. Непосредственное руководство работой столовой осуществляет заведующий производством, который несет ответственность за организацию работы пищеблока в соответствии с должностной инструкцией. Сотрудники пищеблока принимаются на работу по трудовому договору на основании Трудового кодекса Российской Федерации.
- 3.5. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции питания и обслуживания, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры.
- 3.6. На основании Закона РФ «Об образовании», штатное расписание пищеблока составляет и утверждает руководитель Комбината.
- 3.7. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в образовательном учебном заведении, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Примерные недельные рационы питания, ассортиментный перечень товаров и продукции разрабатываются Комбинатом, согласовываются с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и согласовываются с руководителями Школы и Центра.
- 3.8. На основе примерных недельных рационов питания с учетом товарного обеспечения составляются дневные рационы питания, которые утверждаются Комбинатом и согласовываются с руководителями Школы и Центра.
- 3.9. Составление рационов питания осуществляется с учетом, рекомендуемых Министерством здравоохранения норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.
- 3.10. Рационы питания обучающихся включают:
- обед - суп, горячее блюдо, поджаренная картошка, сладкое блюдо или сок.
- 3.11. Для отдельных воспитанников Центра на основании заключения местных органов здравоохранения организуется щадящее (диетическое) питание.
- 3.12. В летний оздоровительный период проводится С-витаминизация готовой пищи.
- 3.13. Ежедневно проводится отбор суточных проб, который хранится 24 часа.
- 3.14. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом работы Школы и Центра. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается перерыв продолжительностью 30- 40 минут. Отпуск воспитанникам Центра питания в столовой осуществляется по группам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Центра по согласованию с руководителем Комбината и руководителем Школы.
- 3.15. Для организации горячего питания воспитанников Центра могут использоваться различные формы обслуживания: предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, обслуживание по типу шведского стола, отпуск отдельных блюд в многопорционной посуде, централизованная система доставки и приготовления скомплектованных рационов питания, организация работы школьных кафе, буфетов и иные; новые технологии приготовления пищи (централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в расфасованном виде, готовой кулинарной продукции и иные).

IV. Порядок возмещения затрат по обслуживанию столовой

- 4.1. Планирование, использование и учет доходов, получаемых от деятельности столовой, функционирующей на возмездной основе, осуществляется в соответствии со сметой.
- 4.2. Возмещение затрат по обслуживанию столовой включает обслуживание столовой транспортом, приобретение посуды, кухонного инвентаря, санспецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, расходы по приобретению и хранению продуктов, производству полуфабрикатов и кондитерских изделий, оплату труда обслуживающего персонала.
- 4.3. Порядок ведения бухгалтерского учета регламентируется Инструкцией по бухгалтерскому учету в бюджетных учреждениях, утвержденной приказом Минфина России от 30 декабря 1999 г. № 107н.
- 4.4. Родители вносят плату за питание детей ежедневно в кассу школы. Полученная учреждением плата зачисляется на счет как средства, полученные из внебюджетных источников, которые ежедневно сдаются в банк.
- 4.5. Бухгалтерия учреждения ведет учет операций по оказанию услуг по организации питания в соответствии с установленным порядком.
- 4.6. Формирование розничных (продажных) цен на товары, продукцию собственного производства в столовой осуществляется в соответствии методическими рекомендациями.

V. Организация поставок продуктов питания в столовую

- 5.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее – продукты питания) в Столовую осуществляются поставщиками на основании договора с Комбинатом.
- 5.2. Комбинат заключает договоры на поставку продуктов питания с поставщиками, определяемыми по результатам конкурсных торгов или методом котировок.
- 5.3. Закупка продуктов питания для столовых общеобразовательных учебных заведений осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

VI. Контроль за организацией питания

- 6.1. Контроль за организацией питания воспитанников Центра, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
- 6.2. Ежегодно заключается договор производственного контроля с органами санитарного контроля.
- 6.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора учреждения. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- 6.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
- 6.5. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на заведующую производством столовой.

Пролито, пронумеровано
и скреплено печатью 3 листа(ов)

**Директор МБОУ ДОД
«Судакский ЦДЮТ»
городского округа Судак**

Е.Г. Помехина

04 2016 года

