

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 регулирует отношения между администрацией Гимназии (далее – Гимназия) 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 учащихся в Гимназии, 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 является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается директором Гимназии.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. При организации питания гимназия 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 Гимназии 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 Гимназии 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 - средства родителей (законных представителей), сотрудников Гимназии.

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 Гимназии и предоставлении отчетности несет директор Гимназии.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

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

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

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

3.5. 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, заведующий производством, представитель от администрации, медицинский работник (при наличии в учреждении). Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».

3.6. Ответственным по закладке продуктов назначается заведующая производством.

3.7. 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.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Платным питанием могут воспользоваться все обучающиеся и сотрудники Гимназии.

4.2. Гимназия 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 Гимназия также размещает на своем сайте.

4.3. Стоимость питания в гимназии устанавливается согласно утвержденному меню, которое рассчитано с учетом наценки в размере 30% и калькуляции.

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

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%) Гимназия направляет на закупку продуктов питания - 70%, на заработную плату и улучшение материально-технической базы Гимназии - 30%.

5.2. Полученные средства от продажи блюд и кулинарных изделий из перечня блюд и кулинарных изделий для свободной продажи в Гимназии (наценка 30%) на закупку продуктов питания - 70%, на заработную плату и улучшение материально-технической базы Гимназии - 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 материально-технической базы Гимназии. Средства от наценки Гимназия расходует самостоятельно и направляет на:

- 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%.