

Обсуждено и рекомендовано к утверждению
на заседании
педагогического совета
№ 1 от 31.08.2010

УТВЕРЖДАЮ
Директор лицея А.И. Волчков
приказ № 70-9 от 31.08.2010



Положение об организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении-лицее №28 г.Орла

1. Общие положения.

1.1 Действие настоящего Положения распространяется в лицее №28, определяет отношения между лицеем, организацией общественного питания, родителями(законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в лицее.

1.2. Основными задачами организации питания детей в лицее являются:
- создания условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания школьников.

2.1. Питание в лицее осуществляется за счёт средств бюджета и за счёт средств родителей (законных представителей) на заявительной основе.

2.2. Организация питания в лицее осуществляется на договорной основе с ИП Косинским

2.3. Организация питания в лицее осуществляется на основе муниципального контракта на поставку продовольственных товаров, оказания услуг по организации питания в лицее.

2.4. При установлении торговой надбавки (наценки) на продукцию, реализуемую ИП Косинским в лицее, не учитываются затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесённые на коммунальные расходы лицея

3. Порядок взаимодействия органов местного самоуправления, организацией общественного питания и лицея.

3.1. Координацию работы за организацией питания в лицее осуществляет управление образования администрации города Орла.

3.2. Контроль за организацией питания в лицее, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание учащихся, осуществляет управление образования администрации города Орла.

3.3. Контроль за организацией питания в лицее, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор лицея

IV. Обязанности сторон.

4.1. Исполнитель обязан:

4.1.1. Обеспечить учащихся, преподавателей муниципального образовательного учреждения — лицей №28 г.Орла питанием, отвечающим требованиям санитарных норм и правил (G11.2.3.6. 1079-01, СП2.3.б. 1066-01, СанПиН 2.3.2. 1178-01, СанПиН 2.42. 1178- 02), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с общеобразовательным учреждением.

4.1.2. Применять для организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении минимальный размер торговой наценки (надбавки), которая погашает в том числе и затраты на электроэнергию, но не учитывает иные затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесенные на коммунальные расходы образовательного учреждения (горячая, холодная вода, отопление, канализация и т.п.)

4.1.3. Организовать питание учащихся в соответствии с недельным меню завтраков, обедов, заявленных на конкурсе, на сумму, определенную постановлением администрации города Орла. Вывешивать недельное и ежедневное меню продукции в местах ее реализации.

4.1.4. Обеспечить в столовой (буфете) дополнительное питание учащихся и преподавательского состава, предоставляя широкий ассортимент буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет: организовать продажу полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также прием предварительных заявок на эту продукцию при наличии сырья на базовом предприятии.

4.1.5. Укомплектовать за свой счет штат столовой (буфета) при общеобразовательном учебном заведении квалифицированными кадрами, знающими основы организации и технологию школьного питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании. Обеспечить за счет своих средств прохождение работниками пищеблока своевременных и обязательных медицинских и профилактических осмотров, обучение персонала санитарному минимуму.

4.1.6. Своевременно снабжать столовую (буфет) необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным меню, обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации.

4.1.7. Обеспечить содержание предоставляемых для объекта питания помещений, оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности, проверку весоизмерительного оборудования.

4.1.8. Обеспечить за свой счет столовую (буфет) при образовательном учреждении столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем,

санспецодеждой, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения.

4.1.9.. Обеспечить за свой счет соблюдение чистоты и санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и в обеденном зале столовой (буфета) общеобразовательного учреждения. 4.1

4.1.10. Обеспечивать совместно с общеобразовательным учреждением периодический контроль за качеством пищи. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи с участием ответственного работника общеобразовательного учреждения.

4.1.11. По согласованию с заказчиком внедрять новые технологии здорового питания с элементами быстрого питания и различных форм обслуживания, научные достижения в области производства продукции, в том числе использование собственных разработок и методик,

4.1.12. Заключать договоры с автотранспортным предприятием на доставку готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в столовую (буфет) при общеобразовательном учреждении и оплачивать транспортные расходы, связанные с процессом организации питания учащихся.

4.2. Заказчик обязан:

4.2.1. Принимать подекадно и оплачивать в течение 10 дней услуги в соответствии с условиями конкурса и настоящего контракта.

4.2.2. Обеспечить Исполнителя в муниципальном общеобразовательном учреждении производственными помещениями для хранения и приготовления (доготовки, разогрева) пищи, полностью оснащенными необходимым оборудованием, в том числе холодильным, тепловым, технологическим и весоизмерительным.

4.2.3. Оборудовать помещение (обеденный зал) для приема пищи учащимися общей площадью 208,2 кв.м, обеспечив его необходимой столовой мебелью в соответствии с установленными нормами.

4.2.4. Приобретать за свой счет мебель, торгово-технологическое, холодильное и др. оборудование, обеспечивать за свой счет его технический надзор, а также его эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев.

4.2.5. Предоставлять Исполнителю для использования в объемах, необходимых для приготовления пищи учащимся общеобразовательного учреждения, коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесенные на коммунальные расходы образовательного учреждения (горячая, холодная вода, отопление, канализация и т.д.), кроме оплаты электроэнергии.

4.2.6. Разработать и согласовать с Исполнителем порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен, график отпуска питания), порядок оформления заявок для обеспечения учащихся питанием, предоставляемым за счет средств городского бюджета.

4.2.7. Осуществлять за свой счет капитальный, текущий ремонт производственных помещений и обеденного зала при общеобразовательном учреждении (в пределах сметных ассигнований, предусмотренных для этих целей).

4.2.8. Осуществлять организационную работу по вопросам питания учащихся и учету количества питающихся. Ежедневно не позднее 9ч.00 мин. предоставлять Исполнителю данные о количестве питающихся на текущий день.

