

Введено в действие

приказом директора МОУ гимназия №3

от « 09 » 01 2019 № 3

Директор МОУ гимназии №3

Л.В.Гриценко

« 09 » 01 2019



УТВЕРЖДЕНО

на заседании Управляющего Совета

МОУ гимназия №3

Председатель Управляющего Совета

Л.П. Юнцева

« 09 » 01 2019



# ПОЛОЖЕНИЕ

## о стационарной столовой МОУ гимназии №3

Волгоград

## 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания учащихся в МОУ гимназии № 3 (далее Положение) разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
  - Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»,
  - Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,
  - Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,
  - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008,
  - СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 № 25,
  - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189,
  - методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
  - Законом Волгоградской области от 04.10.2013 № 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области»,
  - Законом Волгоградской области от 10.11.2005 № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области»,
  - Законом Волгоградской области от 31.12.2015 № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области» (в ред. от 18.12.2018 №147-ОД),
  - постановлением Администрации Волгоградской области от 08.12.2008 № 188-п «Об утверждении Порядка расходования и учёта средств на предоставление субвенции из областного бюджета для осуществления государственных полномочий Волгоградской области по предоставлению обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания, предусмотренной статьёй 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31.12.2015 №246-ОД»,
  - постановлением комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30.07.2014 № 29/1 «Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области»,
  - решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» (в ред. от 21.11.2018 N 3/81),
  - решением Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 № 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с

- ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда»,
- решением Волгоградской городской Думы от 21.12.2018 № 5/125 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся первых классов»,
  - приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 01.09.2016 № 93 «Об утверждении Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания» (в ред. от 13.10.2016 №109),

1.2 Столовая образовательного учреждения является структурным подразделением, предназначенным для организации горячего питания обучающихся в течение учебного дня, в период работы групп продлённого дня и летних оздоровительных, профильных и лагерей труда и отдыха .

1.3 Столовая школы осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком.

1.4 Столовая школы взаимодействует с организациями по предоставления питания обучающимся согласно заключенных договоров.

## **2. Основные направления работы школьной столовой**

2.1. Обеспечение качественным горячим питанием обучающихся и педагогический коллектив школы в течение учебного года и в период работы летних оздоровительных, профильных лагерей, лагерей труда и отдыха;

2.2 Предоставление горячего питания (льготного) для обучающихся

- из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра
- из семей, находящихся в трудном социальном положении
- из семей, имеющих социально-благополучное положение

2.3. Организация дополнительного питания обучающихся через буфет в условиях выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, утвержденным оператором питания и согласованным с Роспотребнадзором.

## **3. Права и обязанности**

В организации работы школьной столовой участвуют две стороны: Администрация МОУ гимназии №3 и утвержденная организация по предоставлению питания (согласно договору)

### **3.1 Права и обязанности руководителя образовательного учреждения**

- предоставляют работникам столовой помещения для размещения пищеблока, обеденного зала, бытовые и подсобные помещения;
- предоставляет работникам столовой на эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования пищеблока
  - обеспечивает текущий и капитальный ремонт всех вышеуказанных помещений, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности
  - обеспечивает пищеблок посудой, своевременно пополняет ее взамен вышедшей из строя
    - производит замену устаревшего и вышедшего из строя оборудования и инвентаря столовой, производит списание
    - занимается развитием материально- технической базы школьной столовой, закупкой нового технологического оборудования
    - безвозмездно предоставляет оператору питания для целей исполнения контракта на срок такого исполнения электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз бытовых отходов и уборку территории столовой гимназии
    - обеспечивает организованное питание обучающихся: составляет и контролирует график питания детей, осуществляет дежурство учителей в обеденном зале столовой, обеспечивает влажную уборку в обеденном зале
    - ведет контроль за качеством, ассортиментом продуктов, приготавливаемой пищи совместно с медицинским работником , ответственными за организацию питания .

-ведет учет и контроль по использованию выделенных денежных средств на питание

### **3.2 Права и обязанности оператора питания:**

– руководствуется заключенным договором или контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания;

– оказывает услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

– оказывает услуги в соответствии с примерными меню, являющимися приложением к контракту(договору), согласованными с Центральным ТУ. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;

– обеспечивает разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений;

– обеспечивает рациональное и эффективное использование предоставляемых гимназией помещений и технологического оборудования строго по назначению. Производит своевременную профилактику и ремонт оборудования;

– обеспечивает пищеблок посудой, своевременно пополняет ее взамен вышедший из строя;

– производит замену устаревшего и вышедшего из строя оборудования и инвентаря столовой;

– производит списание вышеуказанного оборудования и инвентаря;

– занимается развитием материально-технической базы школьной столовой, закупкой нового технологического оборудования;

– соблюдает требования охраны и производственной санитарии при работе на пищеблоке и в подсобных помещениях;

– обеспечивает качественную влажную уборку пищеблока и подсобных помещений;

– обеспечивает сохранность технологического оборудования, своевременный контроль и профилактику при его эксплуатации (расширяет материально-техническую базу пищеблока), подсобных помещений;

– организует выставки-продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей и работников лицея;

– ведет учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделенных на льготное питание обучающихся;

– столовая обязана ежедневно производить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами, соблюдать требования СанПиН;

– работники столовой обязаны два раза в год проходить медицинский осмотр. Ежедневно осматриваться медработником гимназии на наличие гнойничковых заболеваний кожи с записью в журнале;

### **4. Руководство и ответственность.**

4.1. Директор гимназии несёт ответственность за создание необходимых условий в столовой.

4.2. Режим работы столовой устанавливается директором гимназии в соответствии с режимом работы гимназии.

4.3. Заместитель директора по УВР обеспечивает контроль по организации горячего питания и социальной защите обучающихся.

\*

Положение разработано заместителем директора по учебно-воспитательной работе МОУ гимназии № 3 Коршуновой Ириной Александровной