



ВОЛГОГРАДСКАЯ ГОРОДСКАЯ ДУМА

РЕШЕНИЕ

400066, г. Волгоград, ул. Советская, 9

тел. (8442) 33-26-55, факс (8442) 55-17-13

от 30.10.2013 № 4/52

Об утверждении Положения о порядке оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда

В целях социальной поддержки обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Волгограда, руководствуясь статьями 24, 26 Устава города-героя Волгограда, Волгоградская городская Дума

РЕШИЛА:

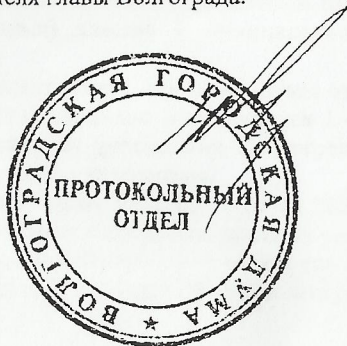
1. Утвердить Положение о порядке оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда (прилагается).

2. Опубликовать настоящее решение в официальных средствах массовой информации в установленном порядке.

3. Настоящее решение вступает в силу со дня его официального опубликования и распространяет свое действие на отношения, возникшие с 01.01.2013, за исключением подпункта 4.6.2 пункта 4.6 раздела 4 Положения, утвержденного настоящим решением, который распространяет свое действие с 01.01.2014.

4. Контроль за исполнением настоящего решения возложить на В.В.Колесникова – заместителя главы Волгограда.

Глава Волгограда



И.М.Гусева

Утверждено
решением
Волгоградской городской Думы

от 30.10.2013 № 4/52

Положение

о порядке оказания услуг общественного питания
в муниципальных общеобразовательных учреждениях
Волгограда

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке оказания услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда (далее – Положение) разработано в соответствии с:

1.1.1. Федеральным законом от 06 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации».

1.1.2. Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.1.3. Федеральным законом от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

1.1.4. Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.1.5. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.1.6. Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08 ноября 2001 г. № 31.

1.1.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45.

1.1.8. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. № 25.

1.1.9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98.

1.1.10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36.

1.1.11. Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» (до вступления в силу соответствующих технических регламентов), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 г. № 18.

1.1.12. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189.

1.1.13. Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178.

1.1.14. Законом Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1 – 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области».

1.1.15. Постановлением Главы администрации Волгоградской области от 13 марта 2003 г. № 170 «О предельной наценке на продукцию предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».

1.1.16. Решением Волгоградской городской Думы от 21.02.2007 № 41/1001 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся специальных (коррекционных) классов в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.1.17. Решением Волгоградской городской Думы от 10.12.2008 № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1 – 11-х классов муниципальных общеобразовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра».

1.1.18. Постановлением главы Волгограда от 14.11.2008 № 2400 «Об организации питания обучающихся специализированных спортивных классов по футболу в муниципальном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 Краснооктябрьского района Волгограда».

1.1.19. Решением Волгоградской городской Думы от 22.04.2013 № 76/2257 «О даче согласия на передачу в безвозмездное пользование объектов муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда лицам, с которыми по результатам конкурса или аукциона заключены муниципальные контракты на оказание услуг по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.2. Положение определяет и регулирует следующие вопросы:

1.2.1. Организационные принципы питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда (далее – МОУ).

1.2.2. Основные требования к услугам общественного питания (далее – организация питания).

1.2.3. Порядок взаимодействия департамента по образованию администрации Волгограда (далее – департамент), территориальных управлений департамента (далее – ТУ), МОУ и организаций общественного питания МОУ (далее – оператор питания).

1.2.4. Порядок финансирования организации питания в МОУ.

1.2.5. Контроль за осуществлением организации питания в МОУ.

1.3. Основной задачей организации питания всех обучающихся в МОУ и детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ в каникулярный период является создание условий, направленных на:

1.3.1. Обеспечение обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность.

1.3.2. Обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

1.3.3. Качественное и безопасное питание.

1.3.4. Предупреждение (профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний обучающихся, связанных с фактором питания.

1.3.5. Пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания в МОУ

2.1. Питание в МОУ может быть организовано за счет средств областного бюджета, бюджета Волгограда, родителей (законных представителей) и других привлеченных средств в виде пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий и других предусмотренных законодательством источников.

Питание льготной категории обучающихся МОУ осуществляется за счет средств субвенции областного бюджета и средств бюджета Волгограда. Перечень обучающихся, включенных в льготную категорию, устанавливается нормативными правовыми актами Волгоградской области и муниципальными правовыми актами Волгограда.

2.2. Процесс приготовления блюд для целей организации питания в МОУ может осуществляться:

2.2.1. В помещениях МОУ, специально предназначенных для оказания услуг общественного питания, имеющих специальное оборудование для приготовления, реализации и употребления пищи, (столовых, пищеблоках).

2.2.2. В иных помещениях, приспособленных для приготовления и реализации готовой продукции в целях оказания услуг общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в МОУ, в случае отсутствия в МОУ специализированного помещения для приготовления пищевых продуктов.

2.3. Организация питания в МОУ осуществляется лицами, с которыми по результатам конкурса в установленном порядке заключены муниципальные контракты на оказание услуг общественного питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда (далее – контракт), гражданско-правовые договоры, (юридическими лицами, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями – исполнителями контракта) (далее – операторы питания).

3. Основные требования к организации питания

3.1. Питание должно осуществляться в соответствии с примерными меню, предложенными заказчиком при заключении контракта, с указанием наценки предприятия общественного питания в первичных бухгалтерских документах либо в соответствии с разработанными оператором питания при наличии положительного согласования с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

3.2. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 – 11 лет и 12 – 18 лет).

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

3.5. Для целей организации питания обучающихся, не вошедших в льготную категорию, оператор питания вправе разработать собственное меню при наличии положительного согласования с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, соблюдая утвержденную единую наценку на продукцию предприятий общественного питания в МОУ.

3.6. Оператор питания при заключении контракта разрабатывает универсальный график меню на весь срок исполнения соответствующего контракта с вариантами меню по дням недели. В случае пропуска какого-либо варианта в виду выпадения на указанный день выходного, праздничного дня, каникул, карантина или прочих школьных мероприятий меню реализуется последовательно, исключая пропущенные варианты.

3.7. В каждом МОУ должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты МОУ в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, утвержденным оператором питания и согласованным с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.8. Для обучающихся МОУ организовывается возможность получения двухразового горячего питания всеми обучающимися МОУ (завтрака, обеда). Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, организуется дополнительный полдник.

3.9. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Под горячим питанием понимаются супы, каши, вторые блюда (из мяса, рыбы или птицы) с гарнирами, запеканки (мясные, рыбные, творожные), омлеты с различными начинками. К горячему питанию не относятся мучные изделия в виде пирожков, пиццы, других мучных изделий с различными начинками и прочая буфетная продукция.

3.10. Предпочтения отдаются блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся должен быть организован по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

3.12. Помещения, предоставляемые МОУ для организации питания, делятся на категории:

3.12.1. Базовые столовые МОУ, в которых предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять хранение продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, снабжение ими столовых и буфетов-раздаточных других МОУ.

3.12.2. Столовые МОУ, в которых предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять хранение продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

3.12.3. Буфеты-раздаточные МОУ, в которых предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

4. Порядок взаимодействия департамента, ТУ, МОУ и операторов питания

4.1. Департамент:

4.1.1. Координирует деятельность МОУ по созданию необходимых условий для организации питания обучающихся, обеспечивает проведение мероприятий и принимает меры по совершенствованию организации и финансовому обеспечению питания обучающихся.

4.1.2. Участвует в реализации государственной политики в сфере организации питания обучающихся, детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ.

4.1.3. Разрабатывает и реализует совместно с заинтересованными ведомствами и организациями комплекс мер по совершенствованию оказания услуг общественного питания в МОУ.

4.1.4. Ежегодно инициирует перерасчет стоимости питания на следующий год с учетом средних потребительских цен на продовольственные товары, установленных статистическим бюллетенем территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Волгоградской области, скорректированный на размер инфляции (индексы цен) на соответствующий период.

4.1.5. Представляет данные о стоимости питания и планируемое количество обучающихся льготных категорий на следующий календарный год в администрацию Волгограда и Волгоградскую городскую Думу для принятия решения об объеме финансирования питания обучающихся на следующий год.

4.1.6. Контролирует своевременное исполнение условий контракта, в том числе оплату оператору питания за оказанные услуги.

4.2. Департамент и ТУ:

4.2.1. Обеспечивают в пределах своей компетенции контроль за соблюдением законодательства Российской Федерации и Волгоградской области в сфере организации питания обучающихся и детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ, реализацией муниципальных правовых актов Волгограда.

4.2.2. Осуществляют в установленном порядке сбор, анализ и представление соответствующим органам информации по оказанию услуг общественного питания при МОУ.

4.2.3. Проводят (в том числе по обращениям граждан) проверки состояния оказания услуг общественного питания в МОУ, нормативной правовой и отчетно-аналитической документации.

4.2.4. Создают все необходимые условия для организации возможности получения двухразового горячего питания всеми обучающимися МОУ, ведут пропаганду здорового питания.

4.3. ТУ по запросу оператора питания в течение 3 дней с момента его поступления осуществляет сбор, анализ и представление оператору питания необходимой для оказания услуг информации и документации по каждому МОУ согласно адресному списку МОУ, в том числе о количестве обучающихся, детей, пребывающих в оздоровительных лагерях при МОУ, графиках перемен, сроках смен в лагерях, каникулярных периодах в МОУ, графиках работы МОУ в праздничные дни и иной информации и документации, необходимой для качественного и своевременного обеспечения питанием обучающихся.

4.4. ТУ и МОУ разрабатывают и утверждают совместно с оператором питания режим работы столовой, раздаточной, буфета, график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех обучающихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. МОУ и операторы питания не позднее дня начала оказания услуг по контракту заключают договоры безвозмездного пользования муниципальным имуществом (нежилыми помещениями, движимым имуществом (технологическим, холодильным и прочим оборудованием, а также кухонным инвентарем) для целей исполнения контракта (договора) на срок такого исполнения.

4.6. МОУ:

4.6.1. Организует совместно с операторами питания, органами самоуправления МОУ и родительской общественностью питание обучающихся.

4.6.2. Осуществляет в пределах своих полномочий функции заказчика Волгограда на оказание услуг общественного питания для МОУ соответствующего района:

4.6.2.1. При содействии ТУ осуществляет подготовку и подачу документации в уполномоченный орган, комитет муниципального заказа администрации Волгограда на проведение открытых конкурсов на оказание услуг общественного питания на срок не менее 1 года путем проведения совместных торгов, объединяющих все МОУ соответствующего района, в порядке взаимодействия уполномоченного органа и заказчиков при размещении заказов в Волгограде.

В соответствии с законодательством, регулирующим порядок размещения заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд, в конкурсной документации устанавливаются в том числе следующие критерии оценки заявок участников:

наличие на праве собственности или ином законном основании складских помещений для хранения пищевых продуктов, подтвержденное копиями соответствующих документов;

наличие на праве собственности или ином законном основании производственного комбината с единым технологическим процессом, в состав которого входят цех, позволяющий обрабатывать и фасовать свежие овощи, цеха по производству и реализации кулинарных, кондитерских изделий; помещения комплектации, экспедиции, мойки оборотной тары и погрузочно-разгрузочной рампы, оснащенные высокопроизводительным оборудованием, с возможностью одновременного приготовления необходимого объема и ассортимента блюд с соблюдением условий пункта 8.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45, подтвержденное копиями соответствующих документов;

наличие на праве собственности или ином законном основании специализированного транспорта для доставки пищевых продуктов, подтвержденное копиями соответствующих документов;

опыт оказания услуг, связанный с предметом контракта, подтвержденный копиями соответствующих документов и деловой репутацией;

квалифицированный персонал (по должности, специальности, профессии персонала предприятия общественного питания), подтвержденный копиями соответствующих документов.

4.6.2.2. К участникам конкурса на оказание услуг общественного питания устанавливаются дополнительные требования к наличию: финансовых ресурсов для исполнения контракта; на праве собственности или ином законном основании оборудования и других материальных ресурсов для исполнения контракта; опыта работы, связанного с предметом контракта, и деловой репутации; необходимого количества специалистов и иных работников определенного уровня квалификации для исполнения контракта, если возможность (обязанность) установления таких требований предусмотрена федеральным законом, регулирующим порядок размещения заказов, и актами Правительства Российской Федерации.

4.6.2.3. По итогам размещения заказа посредством проведения торгов на оказание услуг общественного питания в МОУ в течение установленного срока заключает контракт с победителем открытого конкурса, согласовывает разработанное оператором питания примерное двухнедельное меню.

4.6.3. Предоставляет помещения и оборудование (технологическое, холодильное и прочее оборудование, а также кухонный инвентарь) для целей исполнения контракта на срок такого исполнения в соответствии со статьей 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» и в соответствии с пунктом 1 решения Волгоградской городской Думы от 22.04.2013 № 76/2257 «О даче согласия на передачу в безвозмездное пользование объектов муниципального недвижимого и движимого имущества Волго-

града лицам, с которыми по результатам конкурса или аукциона заключены муниципальные контракты на оказание услуг по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

4.6.4. Предоставляет помещения и оборудование для:

4.6.4.1. Приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализации в столовых МОУ.

4.6.4.2. Реализации блюд, кулинарных изделий, а также приготовления горячих напитков и отдельных блюд (отваривания колбасных изделий, яиц, заправки салатов, нарезки готовых продуктов) в буфетах-раздаточных МОУ (при их наличии).

4.6.5. Предоставляет помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели.

4.6.6. Безвозмездно предоставляет оператору питания для целей исполнения контракта на срок такого исполнения электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз твердых бытовых отходов и уборку территории МОУ. Данные расходы МОУ включаются в состав затрат на содержание имущества.

4.6.7. Создает необходимые условия для организации питания обучающихся:

4.6.7.1. Производит за свой счет капитальный ремонт помещений для питания обучающихся, хранения и приготовления (разогрева, доготовки) пищи, всех инженерных коммуникаций с учетом требований территориального органа федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и государственного пожарного надзора.

4.6.7.2. Производит за свой счет ремонт принадлежащего МОУ оборудования и инвентаря.

4.6.7.3. Устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.6.7.4. Оснащает помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией, осуществляет охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в обеденном и производственном залах столовой, одновременно с общей охраной здания МОУ.

4.6.7.5. Организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой за счет собственных денежных средств на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных видов работ.

4.6.7.6. Обеспечивает условия труда работников оператора питания в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

4.6.7.7. Обеспечивает температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.6.8. Назначает работников, ответственных за:

4.6.8.1. Ежедневное представление оператору питания заявок на питание обучающихся на следующий день.

4.6.8.2. Осуществление контроля за оказанием услуг общественного питания.

4.6.8.3. Посещение и прием пищи обучающимися.

4.6.8.4. Ведение ежедневного учета питающихся.

4.6.8.5. Витаминизацию блюд.

4.6.8.6. Информирование родителей о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

4.6.9. Формирует в соответствии с законодательством документы на предоставление питания обучающимся в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами.

4.6.10. Представляет в установленном порядке в ТУ необходимую информацию по оказанию услуг общественного питания в МОУ.

4.6.11. Утверждает приказом комиссию по контролю за оказанием услуг общественного питания в МОУ (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному двухнедельному меню, согласованному с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, стоимость рационов питания, санитарное состояние обеденного зала) с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности, законного представителя оператора питания.

4.6.12. Организует совместно с оператором питания ежедневный учет питающихся.

4.6.13. Ведет разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости регулярного горячего питания и ежемесячно отчитывается в ТУ о количестве обучающихся, получивших горячее питание, согласовав эти данные с оператором питания.

4.6.14. Выявляет обучающихся льготных категорий и оказывает их родителям содействие в оформлении документов на обеспечение бесплатным питанием в установленном порядке.

4.6.15. Разрабатывает график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех обучающихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6.16. По запросу оператора питания в течение 3 дней с момента его поступления осуществляет сбор, анализ и представление оператору питания необходимой для оказания услуг информации и документации по МОУ согласно адресному списку МОУ, в том числе о количестве обучающихся, детей, пребывающих в оздоровительных лагерях при МОУ, графиках перемен, сроках смен в лагерях, каникулярных периодах в МОУ, графиках работы МОУ в праздничные дни и иной информации и документации, необходимой для качественного и своевременного обеспечения питанием обучающихся.

4.7. Оператор питания:

4.7.1. Обязан в своей деятельности по оказанию услуг общественного питания руководствоваться заключенным договором или контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

4.7.2. Оказывает услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.7.3. Обеспечивает:

4.7.3.1. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками оператора питания.

4.7.3.2. Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей.

4.7.3.3. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.7.3.4. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

4.7.3.5. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками.

4.7.3.6. Организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года.

4.7.3.7. Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов.

4.7.3.8. Ежедневное ведение необходимой документации (журналов осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и других документов в соответствии с санитарными правилами).

4.7.3.9. Условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами.

4.7.3.10. Организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды.

4.7.4. Оказывает услуги в соответствии с примерными меню, являющимися приложением к контракту (договору), согласованными с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, – при оказании услуг питания обучающихся в МОУ, с начальником лагеря и при условии соблюдения всех требований и нормативов санитарно-эпидемиологических правил – при оказании услуг питания детей в лагерях с дневным пребыванием на базе МОУ в каникулярный период. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

4.7.5. Разрабатывает универсальный график на весь срок исполнения соответствующего контракта с вариантами меню по дням недели. В случае пропуска какого-либо варианта в виду выпадения на указанный день выходного, праздничного дня, каникул, карантина или прочих школьных мероприятий меню реализуется последовательно, исключая пропущенные варианты.

4.7.6. Обеспечивает соблюдение в меню процентного соотношения пищевых веществ и энергии по приемам пищи, потребности в пищевых веществах и энергии детей, рекомендуемые массы порции.

4.7.7. Обеспечивает наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептов.

4.7.8. Представляет ТУ по его требованию первичные документы (накладные, калькуляции), подтверждающие размер единой наценки на продукцию предприятий общественного питания к стоимости продуктов (без налога на добавленную стоимость), используемых для приготовления блюд собственного производства.

4.7.9. Обеспечивает разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

4.7.10. Использует собственные или арендуемые складские помещения для хранения продуктов питания, имеющие необходимые заключения о соответствии складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

4.7.11. Осуществляет доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и правил.

4.7.12. Осуществляет доставку готового питания в буфеты-раздаточные в термооборудовании, позволяющем сохранять температурный режим готового блюда.

4.7.13. Обеспечивает бесперебойное оказание услуг общественного питания.

4.7.14. Обеспечивает качество продуктов питания, используемых для оказания услуги общественного питания, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36.

4.7.15. Использует для оказания услуг преимущественно продукцию высокой пищевой и биологической ценности, обогащенной витаминами и микроэлементами.

4.7.16. Гарантирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания, подтверждает качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров), – свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.7.17. Обеспечивает приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил.

4.7.18. Соблюдает правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требования кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.7.19. Осуществляет производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.7.20. Соблюдает иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.7.21. Принимает меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускает случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

4.7.22. Обеспечивает надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.7.23. Представляет в трехдневный срок по требованию ТУ копии документов, подтверждающих:

4.7.23.1. Соответствие складских помещений санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (при их использовании).

4.7.23.2. Соответствие специализированного транспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных норм и правил.

4.7.23.3. Соответствие продуктов питания, используемых для оказания услуг общественного питания детей, требованиям безопасности и качеству.

4.7.23.4. Наличие квалифицированного персонала в количестве не менее указанного в заявке на конкурс.

4.7.23.5. Право владения-пользования производственным комбинатом с единым технологическим процессом, в состав которого входят цех, позволяющий обрабатывать и фасовать свежие овощи, цеха по производству и реализации кулинарных, кондитерских изделий; помещения комплектации, экспедиции, мойки оборотной тары и погрузо-разгрузочной рампы, оснащенные высокопроизводительным оборудованием, с возможностью одновременного приготовления необходимого объема и ассортимента блюд с соблюдением условий пункта 8.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45.

4.7.24. Предоставляет возможность получения двухразового горячего питания всеми обучающимися МОУ, в том числе не относящимися к льготным категориям, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45.

4.7.25. Организует дополнительное питание обучающихся через буфеты МОУ в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания, согласовав ассортимент с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4.7.26. Информировывает руководителей МОУ, департамент о случаях неисполнения обязательств МОУ, ТУ и департаментом, установленных настоящим Положением.

5. Порядок финансирования организации питания в МОУ

5.1. Финансовое обеспечение питания обучающихся МОУ осуществляется за счет средств субвенции областного бюджета, родителей (законных представителей) обучающихся и других средств (пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий и других предусмотренных законодательством источников), а также средств бюджета Волгограда в случае и порядке, установленных решением Волгоградской городской Думы.

5.2. В случае и порядке, установленных федеральным законодательством, законодательством Волгоградской области, финансирование питания обучающихся может осуществляться за счет бюджетов других уровней.

5.3. Объем финансирования питания обучающихся в МОУ утверждается на очередной финансовый год.

5.4. Оплата услуг предприятиям, осуществляющим организацию питания в МОУ, производится в соответствии с заключенным контрактом по итогам проведенного конкурса.

5.5. При установлении наценки на продукцию, реализуемую предприятиями, осуществляющими организацию питания в МОУ, не могут учитываться затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги, отнесенные на коммунальные расходы МОУ.

5.6. Расходование бюджетных средств на компенсацию стоимости одного обучающегося в зависимости от категории льготника, находящегося на государственном обеспечении, должно быть строго целевым в установленном и утвержденном размере.

6. Контроль за осуществлением организации питания в МОУ

6.1. Контроль за организацией питания в МОУ осуществляется:

6.1.1. Руководителями МОУ.

6.1.2. Администрацией Волгограда, департаментом.

6.2. Контроль за своевременным финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, осуществляет департамент в лице соответствующего органа финансового контроля в соответствии с настоящим Положением.

7. Заключительное положение

Изменения в настоящее Положение вносятся решением Волгоградской городской Думы и вступают в силу со дня официального опубликования.

Комитет
Волгоградской городской Думы
по образованию