



Утверждено

решением педагогического  
совета МБОУ ООШ № 27

протокол от 30.08.2017 г. № 1

Председатель педсовета

Л. С. Лещенко

## Положение

### об организации питания учащихся и педагогических работников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы №27 им. М.С.Рогова хутора Западного муниципального образования Ленинградский район

#### 1. Организация питания учащихся

Организация питания в МБОУ ООШ № 27 возлагается по согласованию с органами муниципального образования на школу и организацию общественного питания. В МБОУ ООШ №27 предусмотрено помещение для питания обучающихся – обеденный зал, а также для раскладки пищи, хранения и мытья посуды – буфет-раздаточная. Стоимость питания учащихся в соответствии с муниципальным контрактом складывается из следующих сумм:

- 3 руб. 50 коп. за счет краевой целевой программы «Развитие образования в Краснодарском крае»,
- 2 руб. за счет средств местного бюджета,
- родительская плата.

Для учащихся из многодетных семей предусмотрена дополнительная дотация в размере 10 руб./день (при предоставлении пакета документов).

Питание учащихся с использованием компенсационных выплат из бюджета организовано только в учебное время (каникулярное время, выходные, праздничные дни не учитываются). В дни отсутствия учащегося в школе (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание не предусматривается, компенсация не выплачивается. Директор школы назначает приказом ответственного по организации питания учащихся с установлением ему доплаты к заработной плате в зависимости от качества и объема выполняемой работы.

В обязанности ответственного по организации питания входит:

- предоставление отчетов в УО (мониторинг организации питания, мониторинг удешевления питания);
- сбор сведений от классных руководителей о фактическом наличии учащихся;
- передача заявки в организацию общественного питания о количестве детей;
- сбор от классного руководителя табелей посещаемости детей.

В МБОУ ООШ №27 к организации горячего питания привлекают организации общественного питания. Выбор предприятия общественного питания осуществляется с соблюдением конкурсных процедур. Предельные

наценки на продукцию предприятий общественного питания регулируются Постановлением главы администрации Краснодарского края от 27.12.1995г. № 660 в редакции от 22.12.2004г. №1302 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов) в Краснодарском крае». Отпуск готовых блюд от предприятия – поставщика осуществляется по накладным. Право подписи накладных от покупателя (общеобразовательного учреждения) предоставляется материально-ответственному лицу. Ответственность за целевое расходование средств возлагается на директора школы. Доставку готовой продукции в школу осуществляет организация общественного питания. Поступление родительских средств и спонсорских взносов может осуществляться через лицевой счет учреждения с последующим перечислением на расчетный счет предприятия общественного питания. Средства, поступающие от родителей, направляются на повышение качества питания, увеличение калорийности и разнообразия горячих завтраков.

## **II. Требования к организации питания учащихся**

Для всех учащихся МБОУ ООШ №27 организовано одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей учащимся может быть предоставлен и обед. Организация и рацион питания учащихся школы подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. При организации питания школьников следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
- методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.

О случая появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди учащихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора.

В питании учащихся общеобразовательных учреждений запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячение);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек);
- сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности;
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а так же для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;

- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом,
- яичница-глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестный порошок в качестве рыхлителей теста.

Кухонный рабочий (повар) состоит в штате организации общественного питания, обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнo дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

### **III. Организация питания педагогических работников**

В МБОУ ООШ № 27 организуется питание педагогических работников за собственные средства. Питание организуется ежедневно по желанию работника в учебное время (выходные и праздничные дни, каникулярное время не учитывается), в дни фактического пребывания на рабочем месте. В отсутствие педагогического работника на рабочем месте (по болезни, отпуске, в связи с командировкой и т.п.) питание не предоставляется. Накладные на отпуск предприятием общественного питания готовых блюд для педагогических работников имеет право подписывать материально ответственное лицо. По истечении отчетного периода руководитель учреждения утверждает реестр накладных на получение готовых блюд и табель посещения. Расходы учреждения, связанные с организацией питания педагогических работников, подлежат налогообложению в соответствии с Налоговым кодексом РФ.

Составила: директор школы Л. С. Лещенко