

ГЛАВА ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ВОРОНЕЖ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 4 декабря 2007 г. № 821-р

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИТАНИЕМ ШКОЛЬНИКОВ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ВОРОНЕЖ

(в ред. "распоряжения" главы городского округа
город Воронеж от 18.06.2008 № 379-р,
распоряжений администрации городского округа
город Воронеж от 08.12.2009 "№ 188-р",
от 12.01.2011 "№ 7-р")

В целях упорядочения организации питания школьников в муниципальных
общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж:

1. Утвердить "Положение" об обеспечении питанием школьников в муниципальных
общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж (прилагается).
2. "Распоряжение" главы городского округа город Воронеж от 03.10.2005 № 633-р "Об
утверждении Положения об организации рационального питания в муниципальных
общеобразовательных учреждениях города Воронежа" считать утратившим силу.
3. Контроль за исполнением данного распоряжения возложить на заместителя главы
администрации городского округа город Воронеж по социальной политике Попова В.Б.

(п. 3 в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 08.12.2009
№ 188-р)

(см. текст в предыдущей "редакции")

Глава городского округа
Б.М.СКРЫННИКОВ

Утверждено
распоряжением
главы городского
округа город Воронеж
от 04.12.2007 № 821-р

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИТАНИЕМ ШКОЛЬНИКОВ
В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД ВОРОНЕЖ

(в ред. "распоряжения" главы городского округа
город Воронеж от 18.06.2008 № 379-р,
распоряжений администрации городского округа
город Воронеж от 08.12.2009 "№ 188-р",
от 12.01.2011 "№ 7-р")

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об обеспечении питанием школьников в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж (далее - Положение) определяет порядок организации питания за счет различных источников финансирования (средства бюджета городского округа г. Воронеж, родительские средства, привлеченные администрацией общеобразовательного учреждения (далее - ОУ), средства в виде пожертвований, добровольных взносов юридических и физических лиц).

3.1. При организации питания необходимо руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

(п. 3.1 в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 08.12.2009 № 188-р)

(см. текст в предыдущей "редакции")

3.2. К обслуживанию питанием школьников, поставке продовольственных товаров для организации питания в ОУ допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения муниципального заказа городского округа город Воронеж, муниципальные автономные учреждения городского округа город Воронеж, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры.

(в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р)(см. текст в предыдущей "редакции")

Предприятия, муниципальные автономные учреждения городского округа город Воронеж и организации общественного питания различных форм собственности, организующие питание школьников, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на доставку продуктов и организацию питания, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях для всех участников организации школьного питания.

(в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р)(см. текст в предыдущей "редакции")

3.3. Предприятиям, муниципальным автономным учреждениям городского округа город Воронеж и организациям общественного питания, получившим право на организацию питания в общеобразовательных учреждениях, на время действия контракта, задания Учредителя предоставляются помещения для приготовления блюд для горячего питания школьников, технологическое оборудование пищеблока, посудомоечные помещения, обеденный зал и подсобные помещения. Предприятия и организации общественного питания в период эксплуатации осуществляют технический контроль за технологическим оборудованием пищеблока, производят его ремонт при выходе из строя. Предприятия, муниципальные автономные учреждения городского округа город Воронеж, организации общественного питания обеспечивают полном объеме пищеблок кухонной, столовой и чайной посудой, производственным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами. Общеобразовательные учреждения предоставляют предприятиям, муниципальным автономным учреждениям и организациям общественного питания на безвозмездной основе силовую электроэнергию, обеспечивают снабжение горячей и холодной водой, отоплением и освещением для приготовления и отпуска пищи, обеспечивают контроль их использования только на нужды, связанные с организацией питания обучающихся.

(п. 3.3 в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р)(см. текст в предыдущей "редакции")

3.4. ОУ могут самостоятельно организовать питание обучающихся (в этом случае в штатном расписании ОУ должны быть предусмотрены соответствующие штатные единицы).

3.5. ОУ, самостоятельно осуществляющие производство и реализацию продукции школьного питания, организуют питание из полуфабрикатов высокой степени готовности, поставка которых осуществляется на конкурсной основе при наличии циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанных на основе настоящего Положения, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТа Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу" и ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу".

3.6. Для организации питания в ОУ управление по развитию предпринимательства и потребительского рынка, согласовав с Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области, на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывает и утверждает примерное циклическое двухнедельное меню рационов завтраков и обедов для учащихся ОУ (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов), а также примерный ассортиментный перечень буфетной продукции (далее - примерное меню и примерный перечень).

(в ред. "распоряжения" главы городского округа город Воронеж от 18.06.2008 № 379-р, "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р)(см. текст в предыдущей "редакции")

3.7. Предприятия и организации различных форм собственности общественного питания с учетом состояния материально-технической базы, в том числе ОУ, на основе утвержденных примерного меню и примерного перечня буфетной продукции разрабатывают и согласовывают в Управлении Роспотребнадзора по Воронежской области циклические двухнедельные меню и перечни буфетной продукции для пищеблоков ОУ. Муниципальные автономные учреждения городского округа город Воронеж организуют питание школьников в соответствии с меню, разработанным и утвержденным управлением по развитию предпринимательства и потребительского рынка администрации городского округа город Воронеж и согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем ОУ с учетом утвержденных в установленном порядке циклических двухнедельных меню. (в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р) (см. текст в предыдущей "редакции")

При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Порядок утверждения перечня распространяется на все места ее реализации, действующие на территории ОУ.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов").

3.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляются Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области.

3.10. Ответственность за организацию питания в ОУ возлагается на их руководителей.

3.11. Текущий контроль за организацией питания школьников в ОУ осуществляют отделы образования в районах городского округа город Воронеж. (в ред. "распоряжения" главы городского округа город Воронеж от 18.06.2008 № 379-р, "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р) (см. текст в предыдущей "редакции")

3.12. Администрация ОУ совместно с родительскими комитетами, муниципальными автономными учреждениями городского округа город Воронеж и предприятиями общественного питания может организовывать диетическое питание по медицинским показаниям.

(в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р) (см. текст в предыдущей "редакции")

3.13. В ОУ организуется работа буфетов на договорной основе. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, фруктов и т.п.(в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р)(см. текст в предыдущей "редакции")

3.14. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы ОУ. Завтраки предоставляются учащимся не позднее 3-го урока. Обеды предоставляются с 13 часов. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

3.15. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем ОУ. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого администрацией ОУ в установленном порядке.

3.16. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

3.17. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ОУ ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание (независимо от источников финансирования) в данном ОУ, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями, осуществляющими питание, организатор школьного питания ОУ не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием, осуществляющим питание, совместно с классными руководителями ОУ проводит работу по расширению горячего питания среди учащихся всех классов.

3.18. Администрация ОУ организует в школьной столовой дежурство учителей и учащихся.

3.19. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник ОУ, заведующий производством, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.20. Специалисты управления по развитию предпринимательства и потребительского рынка осуществляют мониторинг оптово-отпускных цен на продукты, используемые в питании школьников, готовую продукцию и оказываемые услуги, разрабатывают ассортиментный перечень буфетной продукции и примерное меню питания школьников с учетом возрастных групп и сезонности года, принимают участие в плановых и/или комплексных проверках организации школьного питания, оказывают методическую и консультационную помощь по вопросам питания школьников, в организации поставок основных продуктов питания от местных товаропроизводителей, в подготовке и переподготовке кадров для школьных пищеблоков.

(п. 3.20 в ред. "распоряжения" администрации городского округа город Воронеж от 12.01.2011 № 7-р)(см. текст в предыдущей "редакции")

Начальник управления образования

П.И.БОНДАРЕВ