

№ 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и качество питания, 100 % охват учащихся горячим питанием.

3.12. Приказом руководителя Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Решением родительского комитета из числа родителей назначается лицо, ответственное за сбор родительской платы за питание учащихся.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

4.1. Ежедневное меню с указанием наименования блюд, веса, калорийности утверждается руководителем Учреждения и вывешивается в обеденном зале.

4.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью от 20 до 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим организации питания учащихся утверждается приказом руководителя Учреждения ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных Учреждениях может осуществляться:

- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения.

5.2. Субсидии из областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.