

Положение

о разграничении полномочий по организации питания обучающихся между муниципальными образовательными учреждениями г. Новокузнецка и МБУ «Комбинат питания».

1. Организация питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, осуществляется муниципальными общеобразовательными учреждениями (далее Учреждения) и МБУ «Комбинат питания» (далее Комбинат).
2. Направления деятельности и ответственность сторон:

№	Деятельность	Ответственность Комбината	Ответственность Учреждения
1	Создание условий для организации питания учащихся в Учреждениях	<p>1.Рекомендации по приобретению (замене) и расстановке оборудования , мебели, инвентаря, кухонной и столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств для пищеблоков Учреждений.</p> <p>2.Ремонт механического, теплового, холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке Учреждений (не находящегося на гарантийном обслуживании)</p>	<p>Создание и поддержание условий для организации питания учащихся в Учреждениях, в том числе:</p> <p>1.Проведение текущего ремонта пищеблоков.</p> <p>2.Приобретение технологического оборудования, мебели, инвентаря, кухонной и столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>3. Приобретение запасных частей для ремонта механического, теплового, холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке Учреждений. (мероприятия за счёт бюджетных и внебюджетных средств).</p>
2	Организация и поставка продуктов питания в Учреждения	1.Своевременное и достоверное формирование и подача заявок диспетчеру Комбината на продукты питания, поставляемые со складов Комбината, согласно заявленному количеству	<p>1.Своевременное и достоверное формирование заявок на питание учащихся (согласно положения о горячем питании).</p> <p>2.Контроль за качеством поступающих продуктов</p>

		<p>питающихся от заведующего производством.</p> <p>2. Своевременное и достоверное формирование и подача заявок поставщикам на молочную продукцию и хлебобулочные изделия от заведующего производством, согласно заявленному количеству питающихся в Учреждении детей.</p> <p>3. Доставка продуктов питания в Учреждения автотранспортом Комбината, автотранспортом поставщика продуктов согласно Контрактам (договорам) о поставке продуктов.</p> <p>4. Контроль за качеством продуктов, поступающих на склады комбината (товароведы, ветеринарный врач).</p> <p>5. Контроль за качеством продуктов, поступающих напрямую в Учреждения (товароведы, технологи, заведующий производством).</p> <p>4. Контроль за соблюдением требований к автотранспорту и работникам, осуществляющим доставку продуктов.</p>	<p>медработником, ответственным за питание (согласно положения о работе бракеражной комиссии).</p> <p>Своевременное реагирование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на поставку некачественной продукции и осуществление её возврата поставщику, в течение срока, установленного в муниципальном контракте. - на антисанитарное состояние транспорта, которым осуществляется поставка продуктов в Учреждение. <p>3. Информирование Комбината о возникновении конфликтной ситуации в течение 1 суток.</p>
3	Составление ежедневного меню для детей с учетом сбалансированности питания.	<p>Разработка, согласование и утверждение цикличного меню в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 и обеспечение технологическими картами.</p> <p>Составление ежедневного меню.</p>	Утверждение ежедневного меню руководителем Учреждения.
4	Организация горячего питания. Приготовление пищи в Учреждении в соответствии с технологией приготовления и	<p>1. Осуществление систематического технологического контроля за качеством изготавливаемой продукции, в соответствии с графиком работы технологов.</p> <p>2. Быстрое реагирование главных специалистов</p>	<p>1. Организация контроля за работой сотрудников пищеблока, качеством приготавливаемых блюд в составе бракеражной комиссии.</p> <p>2. Обеспечение участия работников Учреждений</p>

	<p>соблюдением санитарных норм и правил.</p>	<p>районов и технологов Комбината на конфликтные ситуации с возможным проведением анкетирования среди учащихся и преподавателей.</p> <p>3.Осуществление аудита по заявке Учреждений по технологии приготовления блюд.</p> <p>4.Участие (по согласованию) в составе комиссий при проведении тематических и оперативных инспектированиях организации питания учащихся, организуемых КОиН (в том числе районными отделами образования).</p>	<p>и Комбината, связанных с работой пищеблоков, в семинарах, консультациях, осуществляемых Комбинатом.</p> <p>3. Ответственность за % охвата горячим питанием учащихся и предоставление информации о количестве питающихся детей (составление справок об охвате горячим питанием).</p> <p>4. Содержание обеденного зала, организация питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.</p> <p>5. Проведение работы по формированию культуры здорового питания. Оказание содействия в проведении анкетирования и предоставление результатов анкетирования, проводимых Учреждением по организации горячего питания.</p>
5.	<p>Соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому воспитанию и обучению, личной гигиене работников</p>	<p>Обеспечение своевременного прохождения сотрудниками, имеющими доступ к продуктам питания, обязательных и периодических медицинских осмотров в установленном порядке.</p>	<p>1.Обеспечение своевременного прохождения сотрудниками, входящими в состав бракеражной комиссии, обязательных и периодических медицинских осмотров в установленном порядке.</p> <p>2.Проведение санитарно – бактериологических исследований в соответствии с программой производственного контроля.</p>