

654079, Россия, Кемеровская обл.,
г. Новокузнецк, проезд Коммунаров, 5
тел./факс: 20-08-81, 20-08-82
e-mail: licey-11@mail.ru
www.licey11.ucoz.ru



ИНН4217023667
КПП 421701001
ОКАТО 32431000000
ОГРН 1034217005877

муниципальное бюджетное
нетиповое общеобразовательное учреждение
«Лицей №11»

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МБ НОУ «Лицей №11»
Протокол №1 30.08.2019г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБ НОУ «Лицей №11»
В.Н. Пересыпкин
Приказ № 226 30.08.2019г.

СОГЛАСОВАНО
с Управляющим советом
Протокол №1 30.08.2019г.
 Д.В. Строганов

ПОЛОЖЕНИЕ
О РАЗГРАНИЧЕНИИ ПОЛНОМОЧИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МЕЖДУ МБ НОУ «ЛИЦЕЙ №11»
И МБУ «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

Новокузнецкий городской округ, 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О РАЗГРАНИЧЕНИИ ПОЛНОМОЧИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МЕЖДУ МБ НОУ «ЛИЦЕЙ №11» И МБУ «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ»

1. Организация питания обучающихся в муниципальном бюджетном нетиповом общеобразовательном учреждении «Лицей №11» осуществляется МБ НОУ «Лицей №11» (далее Учреждение) и МБУ «Комбинат питания» (далее Комбинат питания).

2. Направления деятельности и ответственность сторон:

<i>№</i>	<i>Деятельность</i>	<i>Ответственность Комбината питания</i>	<i>Ответственность Учреждения</i>
1	Создание условий для организации питания учащихся в Учреждениях	1. Рекомендации по приобретению (замене) и расстановке оборудования, мебели, инвентаря, кухонной и столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств для пищеблоков Учреждений. 2. Ремонт механического, теплового, холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке Учреждений (не находящегося на гарантийном обслуживании)	Создание и поддержание условий для организации питания учащихся в Учреждениях, в том числе: 1. Проведение текущего ремонта пищеблоков. 2. Приобретение технологического оборудования, мебели, инвентаря, кухонной и столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств. 3. Приобретение запасных частей для ремонта механического, теплового, холодильного оборудования, находящегося на пищеблоке Учреждений. (мероприятия за счёт бюджетных и внебюджетных средств).
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 питающихся от заведующего производством. 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. 3. Доставка продуктов питания в Учреждения автотранспортом Комбината, автотранспортом	1. Своевременное и достоверное формирование заявок на питание учащихся (согласно положения о горячем питании). 2. Контроль за качеством поступающих продуктов медработником, ответственным за питание (согласно положения о работе бракеражной комиссии). Своевременное реагирование: - 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.
<i>№</i>	<i>Деятельность</i>	<i>Ответственность Комбината питания</i>	<i>Ответственность Учреждения</i>
		поставщика продуктов согласно	3. Информирование Комбината о

		<p>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>возникновении конфликтной ситуации в течение 1 суток.</p>
3	<p>Составление ежедневного меню для детей с учетом сбалансированности питания.</p>	<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>	<p>Утверждение ежедневного меню руководителем Учреждения.</p>
4	<p>Организация горячего питания. Приготовление пищи в Учреждении в соответствии с технологией приготовления и соблюдением санитарных норм и правил.</p>	<p>1.Осуществление систематического технологического контроля за качеством изготавливаемой продукции, в соответствии с графиком работы технологов.</p> <p>2. Быстрое реагирование главных специалистов 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>1. Организация контроля за работой сотрудников пищеблока, качеством приготовляемых блюд в составе бракеражной комиссии.</p> <p>2. Обеспечение участия работников Учреждений 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> <p>1.Обеспечение своевременного прохождения сотрудниками, входящими в состав бракеражной комиссии, обязательных и периодических медицинских осмотров в установленном порядке.</p>
№	Деятельность	Ответственность	Ответственность

		<i>Комбината питания</i>	<i>Учреждения</i>
5.	Соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиеническому воспитанию и обучению, личной гигиене работников	Обеспечение своевременного прохождения сотрудниками, имеющими доступ к продуктам питания, обязательных и периодических медицинских осмотров в установленном порядке.	2. Проведение санитарно – бактериологических исследований в соответствии с программой производственного контроля.