



ДНІПРОВСЬКА МІСЬКА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ ГУМАНІТАРНОЇ ПОЛІТИКИ

пр. Дмитра Яворницького, 75, м. Дніпро, 49000, тел./факс 744 63 14, e-mail: humpolitic@dniprorada.gov.ua

ВО/2020 № 71-7

Анастасії Філімоновній
Fol+Request-60136-
43596330@dostup.pravda.com

Про надання інформації

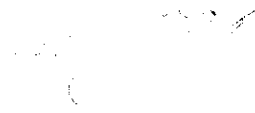
На інформаційний запит Анастасії Філімонової від 20.12.2019, що надійшов до Дніпропетровської обласної державної адміністрації, стосовно погодження переліку буфетної продукції у закладах загальної середньої освіти м. Дніпра повідомляємо.

Копія рішення Дніпропетровської міської ради від 07.09.2015 № 532 «Про затвердження Положення про організацію харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах міста» (додається).

Послуги з організації харчування у закладах освіти м. Дніпра надаються підприємством на підставі договорів, укладених за результатами проведення процедури закупівлі послуг з організації харчування у підпорядкованих закладах освіти департаментом гуманітарної політики Дніпровської міської ради.

Згідно з п. 17 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329, асортимент шкільних буфетів визначено Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63. Включення до цього асортименту нових продуктів та страв проводиться за умови отримання позитивного висновку МОЗ України.

Директор департаменту


К. А. Суншко



ДНІПРОПЕТРОВСЬКА МІСЬКА РАДА
ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ

Р І Ш Е Н Н Я

07.09.2015

№ 532

24 Про затвердження Положення
про організацію харчування
учнів у загальноосвітніх навчальних закладах міста

У зв'язку з тим, що у законодавчій базі України відбулися істотні зміни, з метою приведення Положення про організацію харчування учнів у загальноосвітніх школах міста до норм чинного законодавства та відповідно до листа департаменту споживчого ринку і сфери послуг Дніпропетровської міської ради від 15.06.2015 вх. № 8/2256, керуючись законами України „Про державну допомогу сім'ям з дітьми”, „Про загальну середню освіту”, „Про місцеве самоврядування в Україні”, виконавчий комітет міської ради

В И Р І Ш И В:

1. Визнати таким, що втратило чинність, рішення виконавчого комітету міської ради від 29.12.2002 № 2896 „Про затвердження Положення про організацію харчування учнів у загальноосвітніх школах міста”.
2. Затвердити Положення про організацію харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах міста (додається).
3. Департаменту споживчого ринку і сфери послуг Дніпропетровської міської ради (Бочарнікова О. В.) та управлінню освіти та науки Дніпропетровської міської ради (Сафронова Л. Б.) керуватися у своїй роботі Положенням (п. 2 цього рішення).
4. Контроль за виконанням цього рішення покласти на заступників міського голови Зайцеву І. Г. та Лозенко О. В.

В. о. міського голови

Г. І. Булавка

2.4. Під час сніданків, обідів чи полуденків організовується чергування вчителів, які допомагають працівникам їдальні, слідкують за загальним порядком і здійснюють громадський контроль за харчуванням учнів.

2.5. Учні, які бажають харчуватися в їдальні загальноосвітнього навчального закладу, вносять батьківські кошти за харчування по факту надання послуги з організації харчування підприємству ресторанного господарства.

2.6. Меню складається завідуючим виробництвом на один день (з урахуванням рекомендованого департаментом споживчого ринку і сфери послуг міської ради та узгодженого з Дніпропетровським міським управлінням головного управління Держсанепідслужби у Дніпропетровській області і управлінням освіти та науки міської ради, 2-тижневого меню для їдалень загальноосвітніх навчальних закладів), затверджується директором закладу.

3. АДМІНІСТРАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВА:

- з метою здешевлення вартості харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів приймає у безкоштовне користування приміщення та технологічне обладнання для приготування сніданків, обідів, полуденок учням, для зберігання сировини, напівфабрикатів, що надходить до їдальні закладу;

- безкоштовно використовує електроенергію, газ, опалення (постачання пари та гарячої води), водопостачання та водовідведення, надані навчальним закладом, під час забезпечення технологічного процесу приготування сніданків, обідів, полуденок учням, а також зберігання їжі, сировини та напівфабрикатів;

- надає учням раціональне харчування, диференційоване за віковими групами згідно з графіком, розробленим керівництвом їдальні разом з дирекцією навчального закладу та затвердженим директором навчального закладу;

- організовує обслуговування гарячим харчуванням учнів по 2 – тижневному затвердженому меню, розробляє асортимент буфетної продукції;

- забезпечує готування сніданку, обіду, полуденку високої якості;

- організовує приготування страв для придбання викладацьким складом та допоміжним обслуговуючим персоналом навчального закладу згідно з меню для учнів;

- керує роботою всіх працівників кухні, чергових учнів та слідкує за санітарно-гігієнічним станом приміщення, технологічного обладнання, посуду, а також іншого кухонного інвентарю;

- організовує подальше впровадження дієтичного харчування;

- здійснює своєчасну доставку якісних продуктів;

- забезпечує підтримання приміщень і технологічного обладнання, кухонного інвентарю в належному санітарному стані;

- організовує під час перерви чергування викладачів, старшокласників у їдальні;
- сприяє впровадженню прогресивних форм обслуговування, які забезпечуватимуть максимальне охоплення школярів гарячим харчуванням;
- забезпечує охорону товарно-матеріальних цінностей їдальні, буфету на рівні з охороною шкільного майна;
- визначає відповідального представника на якого покладається обов'язок організації харчування учнів.

В.о.
Директор департаменту
споживчого ринку і сфери послуг
Дніпропетровської міської ради



О. В. Бочарнікова
В. В. Трезубов

- організовує планування, облік і звітність у їдальні і забезпечує виконання економічних показників за результатами господарської діяльності;
- укомплектовує їдальню кваліфікованими кадрами;
- стежить за своєчасним і обов'язковим проходженням працівниками їдалень, буфетів медоглядів;
- забезпечує їдальні посудом, інвентарем для кухні, санітарним одягом, мийними та дезінфікуючими засобами, дератизацію, дезінфекцію, вивіз побутового сміття.

Завідуючий виробництвом (кухар їдальні) несе відповідальність, за прийняття продуктів, за дотримання норми закладки продуктів, передбачених меню, якість приготування їжі, своєчасну її реалізацію.

4. АДМІНІСТРАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ:

- з метою здешевлення вартості харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів надає підприємству ресторанного господарства безкоштовно у користування: приміщення та технологічне обладнання для приготування сніданків, обідів, полуденок учням, для зберігання сировини, напівфабрикатів, що надходять до їдальні закладу;
- надає підприємству ресторанного господарства безкоштовно електроенергію, газ, опалення (постачання пари та гарячої води), водопостачання та водовідведення, які використовуються під час забезпечення технологічного процесу приготування сніданків, обідів, полуденок учням, а також зберігання їжі, сировини та напівфабрикатів;
- планує та сплачує видатки за рахунок коштів місцевого бюджету за електроенергію, газ, опалення (постачання пари та гарячої води), водопостачання та водовідведення, які підприємство ресторанного господарства використовує під час забезпечення технологічного процесу приготування сніданків, обідів, полуденок учням, а також зберігання їжі, сировини та напівфабрикатів;
- проводить за рахунок бюджетних коштів (згідно з кошторисними призначеннями на відповідний рік) капітальний і поточний ремонт приміщення для приготування сніданків, обідів, полуденок та технологічного обладнання, яке знаходиться на балансі закладу;
- забезпечує шкільні їдальні обладнанням, меблями, тощо;
- періодично обговорює на батьківських зборах питання, пов'язані з організацією гарячого харчування, тощо та відображає результати обговорення у протоколах батьківських зборів;
- з метою упорядкування організованого харчування разом з керівництвом їдальні і батьківським комітетом навчального закладу складає графік групового відвідування учнями їдальні під керівництвом класного керівника;

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення виконавчого
комітету міської ради
04.09.2015 № 532

ПОЛОЖЕННЯ
про організацію харчування учнів
у загальноосвітніх навчальних закладах міста

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. З метою створення відповідних умов для навчання в усіх загальноосвітніх навчальних закладах міста організовується харчування учнів.

1.2. Організація харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах міста здійснюється підприємствами ресторанного господарства на території їдалень, буфетів навчальних закладів шляхом реалізації продукції власного виробництва та покупних товарів.

1.3. Підприємства ресторанного господарства, які організовують харчування у загальноосвітніх навчальних закладах міста, можуть бути будь-які суб'єкти господарювання всіх форм власності, що зареєстровані у відповідності до вимог чинного законодавства та є виконавцями послуг з організації харчування. Підприємства ресторанного господарства застосовують націнки на продукти харчування відповідно до чинного законодавства.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЇДАЛЕНЬ ЗАГАЛЬНООСВІТНІХ
НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ

2.1. Контингентом, що харчується в їдальнях, буфетах загальноосвітніх навчальних закладів є учні, викладацький склад та допоміжний обслуговуючий персонал цих закладів.

2.2. Основним видом харчування в загальноосвітніх навчальних закладах є гарячі сніданки, обіди, полуденки. Учні, які перебувають у групах продовженого дня, повинні одержувати крім сніданку ще й обід.

2.3. Їдальні загальноосвітніх навчальних закладів працюють за методом самообслуговування; накривання столів здійснюється учнями чергових класів відповідно до вимог Розділу 12 Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПін 5.5.2.008-01.