

## Положение о столовой Муниципального автономного общеобразовательного учреждения лицей № 39

### 1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии со ст. 37 ФЗ РФ «Об образовании», нормами и правилами СанПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», на основании основных требований к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, иных нормативных правовых актов Российской Федерации, Свердловской области, муниципального образования город Нижний Тагил, Устава Муниципального автономного общеобразовательного учреждения лицей № 39 (далее - лицей).

1.1. Основное предназначение столовой - организация рационального питания обучающихся и сотрудников.

1.2. Задачами столовой являются:

- улучшение здоровья обучающихся благодаря повышению качества и безопасности школьного питания;
- построение эффективного управления и контроля системы производства школьного питания;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания;
- приведение материально-технической базы столовой в соответствии с современными разработками и технологиями;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.

1.3. Столовая МАОУ лицей № 39 (в дальнейшем «столовая») является структурным подразделением МАОУ лицей № 39.

1.4. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующая на основании Устава лицея № 39.

- 1.5. Работники столовой являются штатными сотрудниками лица, назначаются и освобождаются от должности директором лица.
- 1.6. При формировании стоимости рациона цены за производимую продукцию, в соответствии с действующими нормативными документами, определяются, исходя из стоимости продуктов питания, сырья, приобретенных по закупочным ценам (цена закупки) и наценки, которая учитывает возмещение фактических затрат на доставку, производство и реализацию продукции.
- 1.7. Исходя из дохода, образующегося за счет указанных надбавок и наценок на продукцию, лицей несет расходы по содержанию штата работников столовой, приобретению посуды, инвентаря, спецодежды, моющих средств, медицинского обследования работников, оплате услуг пищевых лабораторий.
- 1.8. Имущество, приобретенное за счет доходов лицейской столовой, включается в состав имущества, учитываемого на балансе учреждения в установленном порядке.
- 1.9. Руководителем лица за счет доходов столовой устанавливаются оклады и стимулирующие выплаты для сотрудников столовой. Порядок и размер окладов и стимулирующих выплат сотрудникам определен в «Положении об оплате труда работников МАОУ лицей № 39».
- 1.10. Деятельность столовой как предприятия общественного питания подлежит налогообложению. Налоговый учет по налогу на прибыль ведется в соответствии с нормами гл.25 НК РФ. Учреждение является плательщиком НДС согласно п. 1 ст. 146 НК РФ.
- 1.11. Работа столовой организована по графику в перемены. Столы заблаговременно сервируются посудой и приборами. Форма обслуживания – реализация скомплектованных рационов питания, согласно утвержденного меню, с абонементной системой расчета через терминал.
- 1.12. Требования к столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.13. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.2.576-96 и технологического режима.

## **2. Ответственность за организацию работы столовой**

- 2.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора лица.
- 2.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию приема продуктов питания, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую столовой.

2.3. Контингент обучающихся, нуждающихся в бесплатном или льготном питании, определяется постановлением Администрации города Нижний Тагил «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Нижний Тагил на 2016-2020 годы».

2.4. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов, возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора.

2.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется врачом лицея и бракеражной комиссией.

2.6. Контроль за ценообразованием возлагается на главного бухгалтера.

### **3. Режим питания**

3.1. Обучающиеся начальных классов и дети-инвалиды 5-11 классов обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед). Для 5-11 классов организовано одноразовое горячее питание (обед).

3.2. Организация питания и рацион обучающихся может согласовываться с органами Роспотребнадзора (двухнедельное меню).

3.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

3.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры Роспотребнадзора.

### **4. Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками столовой**

4.1. К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, поставившие необходимые профилактические прививки.

4.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на ответственного, утвержденным приказом директора лицея. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, отметка о сдаче санитарного минимума и прививках.

4.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте;
- после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- продукцию отпускать в одноразовых перчатках.

## **5. Характеристики столовой**

5.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

5.2. Столовая является структурным подразделением образовательного учреждения с полным циклом производства закрытого типа, размещена на первом этаже лицейского здания. Общая площадь столовой 369,4 кв.м. Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест.

5.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- холодный цех;
- мучной цех
- мясо-рыбный цех;
- помещение для обработки яиц;
- овощные цеха (первичной и вторичной обработки).

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- склад для овощей.

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет.

Производственные помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой оснащены облучателями–рециркуляторами. Зал освещается естественным и искусственным светом. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

## **6. Организация производства и обслуживания**

### 6.1. Штат столовой:

- заведующая столовой;
- заведующая производством;
- повара;
- кассир;
- уборщики служебных помещений.;
- мойщицы посуды.

Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в одну смену при шестидневной рабочей неделе.

Столовая обслуживают учащиеся и преподавателей численностью до 900 человек.

Завоз продуктов осуществляется ежедневно транспортом поставщиков.