

Согласовано:
Председатель профкома
МАОУ «Лицей № 82 г. Челябинска»
Кройтор М.А.



Утверждаю:
Директор
Виноградова О.С.
2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о столовой МАОУ «Лицей № 82 г. Челябинска»

И. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с п.3 ст.28, ст.37, п.1 ст.41 Федерального закона от 29.09.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 06.12.2011г. № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете», Санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»), Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997г. № 1036 (ред.от 21.05.2001), Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 (дополнение № 1 СП 2.3.6.1254-03, изменение №2 СП 2.3.6.2202-07, дополнение №3 СП2.3.6.2820-10, изменениями и дополнениями №4 СП2.3.6.2867-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья и иными нормативными правовыми актами.

2.Столовая МАОУ «Лицей № 82 г. Челябинска» (далее Лицей) является его структурным подразделением и руководствуется в своих действиях Уставом Лицея и настоящим Положением.

3. Основными задачами организации питания в столовой Лицея являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся и сотрудников рациональным и сбалансированным питанием, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организация работы столовой

4. В столовой соблюдаются санитарные правила, нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию столовой, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников столовой.

5. Столовая обеспечивается достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения (п. 6.1 Санитарных правил). В соответствии с п. 6.2 Санитарных правил в столовой используют технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару, которые изготовлены из материалов, разрешенных Роспотребнадзором по Челябинской области. При работе технологического оборудования контакт сырых и готовых к употреблению продуктов не допускается.

6. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" – квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

7. Обеденный зал столовой на 120 мест (площадью из расчета 0,7 кв. м на одно место в зале, исходя из посадки обучающихся в 3 очереди). При столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники размещены в расширенном проходе, ведущем в обеденный зал.

8. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

9. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна.

10. Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, после этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

11. Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные эффективные средства, разрешенные для этих целей Роспотребнадзором по Челябинской области в установленном порядке.

III. Организации питания обучающихся и воспитанников

12. Организация питания в столовой Лицея осуществляется штатными сотрудниками столовой. Обязанность по надлежащей организации питания обучающихся возлагается на директора лицея.

13. Питание обучающихся организовано как за счёт средств родителей (законных представителей), так и за счёт средств субвенций городского бюджета для детей из малоимущих семей и детей с ослабленным здоровьем, списки которых составляет социальный педагог (на основании данных, предоставляемых классными руководителями).

14. Для воспитанников дошкольного отделения организовано 4-х разовое питание за счёт средств родителей и средств субвенций городского бюджета в соответствии с нормативными правовыми актами органов местного самоуправления.

15. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе со стороны родителей (законных представителей) обучающихся.

16. Для обучающихся 1-11-х классов и обучающихся, посещающих группу ухода за детьми в дневное время, организовано одноразовое и двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

17. В столовой функционирует буфет, в котором реализуется продукция собственного производства.

18. Рацион питания обучающихся составляется в соответствии с требуемыми нормами белков, жиров и углеводов.

19. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения

на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

20. Поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты, закупка которых осуществляется Лицеом самостоятельно, соответствуют требованиям нормативной и технической документации и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность и находятся в исправной, чистой таре.

21. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции отдельно:

- 1) сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- 2) хлеб;
- 3) мясные,
- 4) рыбные;
- 5) молочно-жировые;
- 6) гастрономические;
- 7) овощи и фрукты.

22. В питании обучающихся Лицея не используются:

- 1) фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- 2) творог и сметана в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек; сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5 - 10 мин. до готовности);
- 3) молоко и простоквашу "самоквас" в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- 4) зеленый горошек без термической обработки;
- 5) макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- 6) напитки, морсы без термической обработки, квас;
- 7) грибы;
- 8) макароны с рубленным яйцом, яичница - глазунья;
- 9) пирожные и торты кремовые;
- 10) жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- 11) неизвестного состава порошки в качестверыхлителей теста.

IV. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой (пищеблока)

23. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

24. Контроль соблюдения сроков прохождения медицинского осмотра сотрудниками столовой возлагается на инженера по охране труда и технике безопасности Лицея. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

25. Персонал столовой обязан:

- 1) соблюдать следующие правила личной гигиены;
- 2) приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- 3) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- 4) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- 5) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации Лицея и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- 6) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

26. Сотрудникам в столовой (пищеблоке) не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

27. Ежедневно перед началом смены заведующий производством проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. В помещении пищеблока имеется аптечка с набором медикаментов для оказания доврачебной помощи.

28. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ обеспечивается исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

V. Организация производственного контроля

29. Производственный контроль в Лицее осуществляется комиссией в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП1.1.1058-01», зарегистрированными в Минюсте России 30 октября 2001г. (регистрационный N 3000).

30. Для проведения органолептической оценки блюд приказом директора Лицея назначается бракеражная комиссия, в состав которой входят:

- 1) медицинский работник МБУЗ ДГКБ № 9 г. Челябинска,
- 2) ответственный за организацию горячего питания из числа администрации Лицея,
- 3) представители общественности из числа членов Управляющего совета Лицея или родительских комитетов классов,
- 4) представители первичной профсоюзной организации Лицея.

31. Без разрешения бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале выпуск блюд запрещен.

32. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается Роспотребнадзором по Челябинской области.

VI. Производственно-финансовая деятельность столовой

33. При установлении цен на свою продукцию столовая Лицея руководствуется Методическими рекомендациями по формированию и применению свободных цен

и тарифов на продукцию, товары и услуги Письмо Минэкономки России от 20.12.1995 N 7-1026 (далее - Методические рекомендации).

34. В столовой Лицея организовано питание для сотрудников, оплата за которое ежемесячно вносится в кассу лицея. Наценка на продукты питания для сотрудников Лицея может регулироваться с целью обеспечения оптимальной стоимости обедов.

35. Калькулирование продажной цены блюд осуществляется на основании нормативов, установленных Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий (2006г.).

36. Средства, полученные от деятельности столовой могут быть направлены на содержание и ремонт оборудования; укрепление материально-технической базы столовой и Лицея; материальное стимулирование сотрудников.

37. Материальное стимулирование сотрудников, деятельность которых связана с производством и обслуживанием процесса питания обучающихся, Лицея осуществляется:

- 1) за высокое качество приготовления пищи;
- 2) за высокий уровень санитарно-гигиенического состояния столовой и пищеблока.

38. Материальное стимулирование сотрудников, деятельность которых связана с контролем за производственной деятельности столовой (директор лицея, главный бухгалтер, бухгалтер по начислению заработной платы, бухгалтер - калькулятор, заместитель директора, курирующий питание) осуществляется:

- 1) за общее руководство работой столовой;
- 2) за проведение организационных и контрольных мероприятий в рамках хозяйственной деятельности столовой.

39. Заработная плата работников складывается из двух источников:

- ставки бюджетного финансирования;
- ежемесячной доплаты от производственной деятельности столовой.

Ежемесячная доплата может изменяться в зависимости от объема выполненных работ по приказу директора Лицея.

40. Бухгалтерией Лицея ежеквартально осуществляется подведение результатов финансовой деятельности столовой и расчет налога на прибыль, который оплачивается в сроки, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации.

VII. Ответственность

41. Ответственность за организацию питания и осуществление контроля поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Лицея.

42. Заведующий производством несет ответственность:

- 1) за результаты деятельности и эффективность руководства подчиненным подразделением;
- 2) за выполнение обязанностей, возложенных на него настоящим Положением,
- 3) за принятие решений, повлекших за собой нанесение убытков Лицею и нарушение действующего законодательства;
- 4) за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования;
- 5) организацию закупок продуктов питания;
- 6) укомплектованность специалистами.

43. Заведующий производством должен быть ознакомлен с действующим Положением под роспись с указанием даты ознакомления.

44. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в льготном питании, несет администрация Лицея.

45. Ответственность за посещение столовой обучающимися, ведением табеля с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.

46. Контроль качества питания по органолептическим показателям возлагается на администрацию Лицея и медицинского работника, работающего по заключенному договору между Лицеом и МБУЗ ДГКБ № 9.

VIII. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

47. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором Лицея. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

48. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте Лицея.

Главный бухгалтер
Заведующий производством
Заместитель директора по УВР

Гущина Л.А.
Кирпичникова Л.И.
Машукова С.И.