

ПРИНЯТО
Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 8
от «30» августа 2023 г.
Председатель ПК 
Я.Е. Криволапова



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ лицея №8
имени Н.Н. Рукавишникова г.Томска
А.О.Чолокоглы
приказ № 265/о от «30» августа 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ **о столовой МАОУ лицея №8 имени Н. Н. Рукавишникова г. Томска**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о столовой МАОУ лицея №8 имени Н. Н. Рукавишникова г. Томска (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021.
- 1.2. Сотрудники столовой руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, Томской области, г.Томска, Уставом лицея, настоящим Положением.
- 1.3. Администрация лицея несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.
- 1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса должна соответствовать требованиям пожарной безопасности, правилам техники безопасности, санитарно-гигиеническим нормам.

2. Основные задачи

Основными задачами столовой лицея являются:

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников лицея.
- 2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.3. Удовлетворение физиологических потребностей обучающихся и сотрудников в пищевых веществах.
- 2.4. Оптимальный режим питания, то есть, физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.6. Организация обслуживания горячим питанием.
- 2.7. Совершенствование организации обслуживания обучающихся лицея.
- 2.8. Укрепление материально-технической базы школьного питания.
- 2.9. 100% охват обучающихся лицея горячим питанием.
- 2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

3. Организация питания в столовой лицея

3.1. Администрация лицея на основании договора предоставляет поставщику питания во временное безвозмездное владение и пользование имущество (помещение и технологическое оборудование) для организации и предоставления услуг питания в общеобразовательном учреждении.

3.2. График организации питания в столовой лицея осуществляется согласно утвержденному графику. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья получают двухразовое горячее питание.

3.3. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовывается с ответственными сотрудниками Роспотребнадзора по 10 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

3.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.6. Заведующий производством осуществляет контроль за:

- Своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договору;
- Обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
- Соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

3.7. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой: к работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума. Ежедневно перед началом смены проводится у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

3.8. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области.

4. Управление, штаты

4.1. Общее руководство деятельностью столовой осуществляет директор лицея.

4.2. Руководство процессом приготовления пищи осуществляет поставщиком питания, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем лицея, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и договором между лицеем и поставщиком питания.

5. Ответственность

5.1. Лицей несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания столовой.

5.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за питание по приказу, утвержденному директором лицея.

5.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на поставщика питания.

5.5. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и администрацию лицея.

5.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

6. Права и обязанности сотрудников столовой лицея

6.1. Сотрудники столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и сотрудников лицея;
- информировать обучающихся и сотрудников лицея о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качествоготавливаемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой лицея;

- приходить на работу в чистой одежде и обуви, соблюдать правила личной гигиены;
- соблюдать требования пожарной безопасности, антитеррористической защищенности, охраны труда и техники безопасности, санитарно-гигиенические нормы.

6.2. Сотрудникам столовой запрещается:

- загромождать проходы и эвакуационные выходы из здания лицея;
- передвигать мебель, технологическое оборудование;
- приносить посторонние предметы в помещения лицея;
- портить имущество лицея, мусорить;
- курить, употреблять спиртные напитки, наркотические вещества на рабочем месте и на территории лицея.

6.3. Сотрудники столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- оказания содействия со стороны администрации лицея в исполнении должностных обязанностей;
- знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- получать от администрации лицея информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора лицея предложения по вопросам своей деятельности;
- получение от администрации лицея достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;