

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МАОУ Лицей № 11
Протокол
от 29.01.2025г. № 13

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
обучающихся Лицея
Протокол
от 29.01.2025г. № 4

СОГЛАСОВАНО
Советом самоуправления
МАОУ Лицей № 11
Протокол
от 29.0.2025г. №5

УТВЕРЖДАЮ
Приказ
МАОУ Лицей № 11
от 03.02.2025 № 19
Директор О.Ю.Елин

Положение о структурном подразделении «Столовая здорового питания» муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей №11»

I. Общие положения:

1.1. Столовая здорового питания муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 11» (далее по тексту – «Столовая») является структурным подразделением муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей № 11» (далее по тексту – «Лицей»).

1.2. Столовая по виду деятельности относится к организациям общественного питания, действующего на основании устава Лицея.

1.3. Сотрудники Столовой входят в штатное расписание Лицея, назначаются и освобождаются от должности директором Лицея.

1.4. Деятельность Столовой, как организации общественного питания, не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В Столовой может применяться:

- организованное накрытие завтраков, обедов и полдников;
- отпуск продукции через буфет.

1.6. По характеру организации является Столовой полного цикла, работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

1.7. Требования к Столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.8. Объёмно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь, помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование Столовой соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

II. Задачи Столовой

2.1. Создание условий для социальной и экономической эффективности, направленные на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2.2. Проведение летней оздоровительной площадки и оздоровительных площадок в каникулярное время.

III. Основная деятельность Столовой:

3.1. Организация рационального питания для льготных категорий обучающихся, обучающихся питающихся за счет средств родителей (законных представителей) и сотрудников Лицея.

IV. Ответственность:

4.1. Ответственность за организацию питания возлагается на директора Лицея.

4.1.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами, учет и контроль поступивших

бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя структурного подразделения.

4.2. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания Лицея, назначаемый приказом директора Лицея.

V. Контроль:

5.1. Контроль за посещением Столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных и платных завтраков, обедов и полдников, возлагается на классных руководителей и воспитателей ГПД Лицея.

5.2. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (вкусовым качествам) до ее приема обучающимися ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5.3. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

5.4. Родительский контроль, проводится регулярно, нацелен на повышение качества и условий оказания услуги питания.

VI. Режим питания обучающихся:

6.1. Для обучающихся в Лицее организовано двухразовое горячее питание:

- для учащихся первой смены - завтрак и обед;
- для учащихся второй смены – обед и полдник.

6.2. Стоимость блюд для детей из социально-незащищённых слоев населения формируется из стоимости сырья. Стоимость блюд для детей за счет родительской платы формируется из стоимости продуктов и торговой наценки на основании Постановления администрации Красноярского края от 16.10.2001 г. № 710-П о предельных надбавках (наценках) с изменениями на 14.03.2017 года.

Учащиеся начальной школы обеспечиваются горячим питанием без взимания денежных средств на основании п.1 ст.2 Федерального закона от 01.03.2020 года №47-ФЗ.

6.3. При организации питания Столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в Лицее.

6.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, администрация Лицея в установленном порядке обязана информировать территориальный орган Роспотребнадзора.

6.5. В питании обучающихся в Лицее запрещается использовать:

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца. Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис. Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров. Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая. Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом. Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

VII. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками Столовой.

7.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся Лицея, необходимо выполнение следующих мероприятий:

В Столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

- Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.
- Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

7.2. Работники Столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- использует в работе одноразовые перчатки.

7.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

7.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

7.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации Лицея и

обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

7.6. К работе в Столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в год, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

7.7. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.8. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

VIII. Характеристика Столовой.

8.1. Столовая размещена в здании Лицея на I этаже и состоит из:

- пищеблока - производственных помещений;
- обеденного зала на 268 посадочных мест.

8.2. В состав производственных помещений входят:

- кухня;
- склад;
- овощной цех;
- мясо-рыбный цех;
- яично-куриный цех;
- мойка кухонной посуды;
- мойка Столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет.

Обеденный зал освещается естественным и искусственным светом.

8.3. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

IX. Закупки:

9.1. При осуществлении Закупок Лицей руководствуется ФЗ от 18.07.2011г. №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ Лицей № 11.

X. Документация:

В Лицее должны быть следующие документы по вопросам организации горячего питания:

1. Положение о структурном подразделении «Столовая здорового питания»
2. Примерное цикличное меню
3. Штатное расписание
4. Приказ директора МАОУ Лицей № 11 о создании бракеражной комиссии.
5. Приказ директора, регламентирующий организацию горячего питания.
6. Меню-требование
7. Договоры на поставку товаров
8. Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, обеспечения безопасности пищевой продукции, изготавливаемой в пищеблоках структурного подразделения «Школьная Столовая» МАОУ Лицей № 11.