

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ»

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом МБОУ  
«Лицей»

протокол № 1  
от «14» 08 20 13 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора  
МБОУ «Лицей»

№ 102/п  
«14» 08 20 13 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о столовой МБОУ «Лицей»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о столовой МБОУ «Лицей» (далее – Положение) разработано с целью регулирования деятельности столовой, как структурного подразделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей» (далее «Учреждение»), участвующего в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников Учреждения.

1.2. Столовая Учреждения оказывает услуги обучающимся, сотрудникам Учреждения.

1.3. Столовая Учреждения руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, СанПиНом 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом МБОУ «Лицей», настоящим Положением, утвержденным директором Учреждения.

1.4. При организации и функционировании столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

**2. Основные принципы организации питания**

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по 14 дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному

питанию.

2.5. Контроль над осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договору.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание обучающимся.

2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.10. Совершенствование организации обслуживания обучающихся Учреждения.

2.11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, организации обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.13. 100% охват обучающихся образовательного учреждения горячим питанием.

### **3. Функции системы**

3.1. Организация питания в Учреждении осуществляется организациями общественного питания по договору между Учреждением и данной организацией.

3.2. Учреждение выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся.

3.3. Учреждение участвует в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

### **4. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой**

4.1. Пользователи услуг, предоставленных столовой Учреждения:

- услугами столовой могут пользоваться следующие категории лиц: обучающиеся с 1 по 11 классы, сотрудники Учреждения;

4.2. Обязанности пользователей услуг столовой Учреждения:

- для надлежащего функционирования столовой Учреждения пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества учреждения, а также гигиенические меры.

### **5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание**

5.1. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание осуществляется по следующим направлениям:

- санитарно-технические условия пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;

- органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с роспотребнадзором меню;
- охват горячим питанием обучающихся;
- учет всех категорий питающихся в Учреждении;
- выполнение предписаний органов контроля по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;
- условие транспортировки и хранения продуктов;
- санитарный режим мытья инвентаря и посуды;
- соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
- соблюдением Учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания;
- укрепление материально - технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания обучающихся Учреждения;
- выполнение производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания;
- контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

#### **6. Услуги школьной столовой.**

6.1. Право на услуги столовой Учреждения имеют все обучающиеся и сотрудники Учреждения.

6.2. Распределение завтраков, обедов, полдников, распределяется в помещении столовой.

#### **7. Права родителей**

7.1. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

7.2. Требовать от руководителя образовательного Учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

7.3. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

#### **8. Ответственность**

8.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в Учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.