

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ненецкого автономного округа «Средняя школа № 1 г. Нарьян-Мара с
углубленным изучением отдельных предметов
имени П.М. Спирихина»**

ПРИКАЗ

14.10.2020г

№ 91/1

Об утверждении Положения об обеспечении
услугами общественного питания

В соответствии с Уставом ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М.
Спирихина»,

ПРИКАЗЫВАЮ

1.1. Утвердить Положение об обеспечении услугами общественного
питания в ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина» (прилагается)

Директор ГБОУ НАО «СШ № 1
имени П.М. Спирихина»



Ю.В. Канев



УТВЕРЖДАЮ

«СШ № 1 г. им. П.М. Спирихина»

Ю.В. Канев

«14» октября 2020 г.

**Перечень буфетной продукции для свободной продажи в буфете
столовой ГБОУ НАО СШ № 1.**

№№	Наименование продукции	Выход (г)	Примечание
1	Холодные блюда и закуски собственного производства:		Продукты, предназначенные для бутербродов нарезать не ранее чем за 30-40 минут до отпуска, хранить при $t+2...+4^{\circ}\text{C}$
А)	Бутерброды с сыром	20/30	
Б)	Бутерброды с колбасой п/к	30-30	
В)	Салаты и винегреты	100-150	Заправлять непосредственно перед раздачей, хранить в охлажденной витрине, реализовать в течении одного часа
2	Горячие супы собственного производства	250	Готовые супы хранить на горячем мармите или плите не более 2 часов, подавать при $t75^{\circ}\text{C}$.
3	Гарниры	100-150	Хранить на горячем мармите не более 2 часов, подавать при $t65^{\circ}\text{C}$.
4	Блюда из яиц (омлеты)	100-130	Хранить на горячем мармите не более 2 часов, подавать при $t65^{\circ}\text{C}$.
5	Блюда из творога (запеканки)	130-150	Хранить на горячем мармите не более 2 часов, подавать при $t65^{\circ}\text{C}$.
6	Блюда и кулинарные изделия из рыбы, мяса и птицы	60-100	Подавать при $t65^{\circ}\text{C}$.
7	Горячие напитки (чай, кофе б/р)	200	Подавать при $t65^{\circ}\text{C}$.
8	Холодные напитки, компоты	200	Подавать при t не выше 14°C .

9	Мучные и кондитерские изделия собственного производства	50-100	Запрещена реализация кондитерских изделий с масляными, творожными и белковыми кремами
Дополнительный (необязательный) ассортимент			
1	Кондитерские изделия промышленного производства в индивидуальной упаковке		В ассортименте
2	Варенье, джемы, конфитюры, мед в индивидуальной упаковке		В ассортименте
3	Соки, напитки, нектары в индивидуальной упаковке		В ассортименте
4	Шоколад (шоколадные батончики)		В ассортименте
5	Фрукты		В ассортименте
6	Сыры плавленые в индивидуальной упаковке		В ассортименте
7	Молочные напитки, коктейли, пудинги в индивидуальной упаковке		Жирностью не более 10%

Зав. столовой



М.Н. Лузгина

**Положение об обеспечении услугами общественного питания
в ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина»**

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано в целях реализации уставной деятельности ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина» в части оказания платных услуг общественного питания.

2. В настоящем Положении используются следующие основные понятия (термины):

- Потребитель - физическое лицо (учащийся и (или) работник общеобразовательного учреждения), заказывающее или приобретающее услуги для собственных нужд;

- Исполнитель - ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина».

3. Исполнитель оказывает платные услуги в сфере общественного питания в соответствии с настоящим Положением.

4. Предоставление платных услуг для потребителей осуществляется с учетом соблюдения требований:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 № 3;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 № 24.

2. Порядок оказания платных услуг общественного питания

1. Услуги общественного питания оказываются всем учащимся и работникам ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина» в столовой с 10 до 15 час. с понедельника по пятницу, на основании меню с применением контрольно-кассовой техники

2. Для оказания платных услуг Исполнитель обязан:

- изучить потенциальный спрос на услуги и определить предполагаемый контингент питающихся;
- создать условия для предоставления платных услуг;
- сформировать и утвердить перечень реализуемой продукции и услуг.

3. При изготовлении и реализации продуктов питания Исполнитель обязан:

- обеспечить в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высокие вкусовые качества и сохранение исходной пищевой ценности;

- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- обеспечить соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

4. Средства от платных услуг общественного питания, поступающие по наличной форме расчетов, сдаются в кассу ГКУ НАО «ЦБ».

3. Цены

1. Расчет цен на оказание платных услуг общественного питания устанавливаются в соответствии с письмом Государственной налоговой службы РФ от 01.07.1993 N НП-4-05/96н "О формировании цен и наценок на продукцию (товары) в предприятиях общественного питания" и постановлением Правительства РФ от 07.03.1995 № 239 "О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)".

2. Продажная цена на готовую продукцию формируется на основе стоимости набора сырья, рассчитанной в соответствии с предусмотренными сборниками рецептур блюд нормами вложения продуктов и наценок на продукцию.

Определение продажной цены на готовую продукцию осуществляется по формуле:

$$Ц = Сб + Сб * Кн, \text{ где}$$

Ц – продажная цена готовой продукции;

Сб – себестоимость блюда согласно калькуляционной карточке,

Кн – наценка.

3. Наценки на продукцию (товары), реализуемые в столовой устанавливаются в следующих размерах:

- 30 % на хлеб и хлебобулочные изделия промышленного производства;

- 25% на покупные товары, не требующие дополнительной обработки;

- 45% на продукцию собственного производства.

3. Исчисление сумм наценок на реализуемую продукцию (товары) производится, исходя из цен, оплаченных поставщикам за сырье, полуфабрикаты, товары, с учетом налога на добавленную стоимость.

4. При расчете цен на блюда и продукцию округление цен производится до рубля.

4. Бухгалтерский учет

1. Основным документом при планировании доходов и расходов ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина» является План финансово-хозяйственной деятельности, подписанный директором.

Если в процессе исполнения Плана финансово-хозяйственной деятельности по платным услугам общественного питания увеличивается или уменьшается доходная и расходная ее часть, в этот план по мере необходимости ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина» вносит соответствующие изменения.

2. Средства, полученные от приносящей доход деятельности, приобретенное за счет этих доходов имущество, поступает в самостоятельное распоряжение ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина», используются ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина» в соответствии с законодательством Российской Федерации и уставными целями и расходуются по следующим направлениям:

- оплата труда работников, включая выплату заработной платы, премий, других выплат поощрительного характера, материальной помощи;

- начисления на выплаты по оплате труда;

- оплата работ и услуги по содержанию имущества, включая текущий и капитальный ремонт, осуществление противопожарных мероприятий, обеспечение функционирования и техническое обслуживание

вычислительной и оргтехники, расходы по содержанию в чистоте территорий, помещений, зданий и иного имущества;

- уплата налогов, госпошлин, различных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, штрафов и пеней;

- оплата подписки на периодическую печать;

- оплата информационно-консультационных услуг;

- оплату услуг связи;

- оплату транспортных услуг;

- приобретение основных средств, включая компьютерную и оргтехнику, бытовую технику, мебель, литературу и учебные пособия, оборудование и другое имущество;

- расходы на увеличение стоимости материальных запасов, включая медикаменты, мягкий инвентарь, запчасти, хозяйственные и канцелярские товары, строительные и другие расходные материалы.

7. Контроль за качеством оказываемых услуг

1. Ответственность за организацию и качество платных услуг возлагается на заведующего столовой, директора ГБОУ НАО «СШ № 1 имени П.М. Спирихина».

2. Споры, возникающие между Потребителем и Исполнителем, разрешаются по согласованию сторон либо в установленном законодательством порядке.