


СОГЛАСОВАНО:

С профсоюзным комитетом  
Председатель профсоюзного комитета  
 О.И. Загородских  
Протокол № 4 от 09.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора МАОУ СОШ № 10  
 Ю.М. Неволина  
«30» августа 2023г.  
Приказ от 30.08.2023 № 01-14-363/1



## **ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой МАОУ СОШ №10**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о школьной столовой разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2023 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также Уставом МАОУ СОШ №10.
- 1.2. Данное Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой МАОУ СОШ № 10 и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.4. Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.
- 1.5. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### **II. Цель и задачи школьной столовой**

- 2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.
- 2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;
- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

### **III. Характеристика помещений и оборудования столовой**

3.1. Школьная столовая МАОУ СОШ №10 - это столовая полного производственного цикла. Школьная столовая размещается в зданиях школы по адресам: Мира, 30; Карла Маркса, 30а; Вокзальная, 31. Столовая в здании по адресу Мира, 30 расположена на 1 и 2этаже; по адресу Карла Маркса, 30а в подвальном помещении; по адресу Вокзальная, 31 на 1 этаже здания. Перед обеденными залами столовой оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

3.2. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения, залы для приема пищи общей площадью 320кв.м.

3.3. Время работы столовой с 8.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

3.4. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.

3.5. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

3.6. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

3.7. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.8. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

3.9. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих

требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

3.10. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.11. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.12. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.13. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.14. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.15. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.16. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

3.17. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.18. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.19. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность(поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также

встречного движения посетителей и персонала.

#### **IV. Организация производственной деятельности столовой**

4.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором МАОУ СОШ № 10.

4.2. Форма организации питания-с привлечением сторонней организации общественного питания (аутсорсинг) — комбинаты школьного питания, индивидуальные предприниматели и т.п. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется в МАОУ СОШ № 10 на базе пищеблоков в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся в соответствии с Федеральным законом «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» от 18.07.2011 № 223-ФЗ.

4.3. С целью организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 10 предоставляет в соответствии с заключаемым договором на оказание услуг по организации питания обучающихся во временное пользование муниципальное имущество муниципального образования Чайковский городской округ, закрепленное за МАОУ СОШ № 10 на праве оперативного управления, в соответствии с требованиями статьи 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

4.4. Обслуживание обучающихся в помещениях школьной столовой осуществляется работниками, осуществляющими услугу по организации питания в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. В соответствии с договором по организации питания, исполнитель договора укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации, обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий услуги, спецодеждой. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

4.5. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется исполнителем договора в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся. Также исполнитель договора осуществляет приготовление горячего питания обучающихся в ассортименте и объеме в соответствии с основным (организованным) меню, включающего горячее питание, разработанного на период двух недель и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

4.6. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, Управлением образования администрации Чайковского городского округа, территориальным органом Роспотребнадзора - Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

4.7. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТРТС021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## **V. Организация обслуживания обучающихся**

5.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

5.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания и спортивно-оздоровительные кружки и секции в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

5.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором МАОУ СОШ № 10. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

5.4. В МАОУ СОШ № 10 приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы и детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет в централизованную бухгалтерию о фактическом получении питания.

5.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения заведующему производством (лицу, ответственному за организацию питания) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.

5.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора МАОУ СОШ № 10 о предоставлении льготы и соответствующий пакет документов.

5.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя ГПД или другого сотрудника школы.

## **VI. Ответственность**

6.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также:

– за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;

- за своевременное заключение договоров по предоставлению услуги горячего питания;
  - за наличие и состояние мебели в столовой;
- 6.2. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:
- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
  - учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
  - охват обучающихся питанием;
  - за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
  - за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися;
  - за ежедневное размещение food-меню в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте МАОУ СОШ № 10 (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 "О размещении меню").

## **VII. Контроль деятельности столовой**

- 7.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.
- 7.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.
- 7.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.
- 7.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).
- 7.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.
- 7.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- 7.7. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

7.9. Контроль исполнения муниципального контракта на предоставление услуги горячего питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет Учредитель.

### **VIII. Правила поведения в школьной столовой**

8.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

8.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

8.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

8.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул. 8.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

8.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

8.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

8.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

8.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.

8.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

8.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

### **IX. Документация**

9.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- заявки на питание;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного

- ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
  - Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - Приказ «Об утверждении режима питания»;
  - Приказ «О контроле за организацией питания»;
  - Книга отзывов и предложений.

#### **Х. Заключительные положения**

- 10.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом МАОУ СОШ № 10.
- 10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 10.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.