НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ (ЧАСТНОЕ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «РАЗВИТИЕ» (НОУ СОШ «РАЗВИТИЕ»)

Рассмотрено на заседании педагогического совета протокол № 1 от 27.08.2026года	Согласовано с Советом родителей протокол № 1 от 26.08.2026года	Согласовано с Советом обучающихся Протокол №1 от 26.08.2026года	Утверждено Приказом от 28.08.26 года № ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 0275f79f000fb4419748b623dc4645963e Владелец: Смирнова Ирина Юрьевна Действителен: с 16.03.2026 по 16.06.2027 Директор _____И.Ю.Смирнова

Положение о школьной столовой НОУСОШ «Развитие

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №19 от 2 июня 2026 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2 4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №18 от 2 июня 2026 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологическихправилинормСанПиН2.3/2.4.4282-26
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом НОУ СОШ «Развитие» (далее - Школа).

Данное Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой Школы, осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

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.

2 Цель и задачи школьной столовой

Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся Школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся Школы;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

Основными принципами организации горячего питания являются:

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

Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников и ужинов для обучающихся;
- производство выпечки изделий из теста;

3. Трудовые отношения

Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством (шеф-повар), принимаемый на должность директором Школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

Под руководством шеф-повара выполняют свои обязанности повар и кухонные работники. Директор Школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом Школы.

Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав Школы, иные локальные и нормативные акты.

К работе на пищеблоке и в зале столовой Школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации(при приеме на работу и далее ежегодно),вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

Школьная столовая является внутренним структурным подразделением Школы.

Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 35 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

Штат столовой–не менее 3-х человек.

Время работы столовой с 8.00. до 17-00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

Столовая предоставляет завтраки, обеды, полдники и ужины.

По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся Школы.

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

холодильники.

Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

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

Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, 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.

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

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.

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.

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

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

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

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.

В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

Медицинский персонал(при наличии) или назначенное ответственное

лицо в Школе (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно

отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу за детское питание в школе;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, перед раздачей должны быть

вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся Школы, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук),должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

8. Организация производственной деятельности столовой

Питание обучающихся в Школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 10-ти дневным меню, утвержденным директором Школы.

Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными Школой на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

Ежедневное меню утверждается директором Школы ,составляется медицинской сестрой на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором Школы. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в Школе создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без

соответствующей записи в журнале бракеража.

В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, шеф-повар, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукциии приказом директора Школы.

В случае выявления в Школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Роспотребнадзора.

9. Организация обслуживания обучающихся

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

В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.

Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы Школы , графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

В Школе приказом директора назначается лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания..

Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за организацию питания) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в Школе.

Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором школы, могут приниматься работники зала школьной столовой.

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.

10. Ответственность

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 Школы, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

Шеф-повар является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;

- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учѐт фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

11. Контроль деятельности столовой

Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы Роспотребнадзора.

Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема еѐ обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая директором Школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор Школы. Директор обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета Школы.

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).

Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в Школе.

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 шеф-повар школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет уполномоченный директора по административно-хозяйственной работе.

Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

12. Правила поведения в школьной столовой для обучающихся

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

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

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

После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

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

Запрещается выходить и столовой с едой и посудой.

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

Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН2.3/2.4.4282-26"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 10-ти дневное меню;
- технологические карты кулинарных изделий(блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы;
- 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;
- Ведомости учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Приказ «О контроле за организацией питания»;

14. Заключительные положения

14.1.Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на Совете школы и утверждается приказом директора Школы.

14.2.Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4.После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Положение разработано заместителем директора школы по воспитательной работе Густафьевой Е.В. и медицинской сестрой Савиной И.К.