

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Улу-Юльская средняя общеобразовательная школа Первомайского района  
(МАОУ Улу-Юльской СОШ)

СОГЛАСОВАНЫ  
Педагогическим советом  
МАОУ Улу-Юльской СОШ  
(протокол от 26.12.2023 г. № 6)

УТВЕРЖДЕНЫ  
приказом директора  
МАОУ Улу-Юльской СОШ  
от 29.12.2023 г № 188 -О

### ПОЛОЖЕНИЕ

#### о столовой Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Улу-Юльской средней общеобразовательной школы Первомайского района (МАОУ Улу-Юльской СОШ)

#### 1. Общие положения

- 1.1. Положение о столовой (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 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 школы.
- 1.2. Положение регламентирует основную деятельность столовой МАОУ Улу-Юльской СОШ (далее Учреждение), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.
- 1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе школы, как структурного подразделения школы.
- 1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 1.5. Учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.
- 1.6. 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

- 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.
- 2.3. Столовая школы осуществляет следующие виды деятельности: приготовление завтраков, обедов; производство выпечки изделий из теста.

### **3. Трудовые отношения**

- 3.1. Руководство школьной столовой осуществляет работник Учреждения, назначаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.
- 3.2. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором.
- 3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав школы и иные локальные и нормативные акты.
- 3.4. 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 имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 3.5. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.
- 3.6. Работники школьной столовой проходят вводный инструктаж, инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

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

- 4.1. Школьная столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 50 посадочных мест и пищеблока (варочного цеха, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.
- 4.2. Столовая предоставляет завтраки, обеды.
- 4.3. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников Учреждения.
- 4.4. В обеденном зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.
- 4.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
- 4.6. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
- 4.7. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).
- 4.8. 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 хране-

ния, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- 4.9. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения (через боллер), водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.
- 4.10. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.
- 4.11. 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.
- 4.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
- 4.13. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

## **5. Требования к персоналу столовой**

- 5.1. Назначенное ответственное лицо в Учреждении (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.
- 5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.
- 5.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания 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 предприятия общественного питания;
  - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

## **6. Требования к приготовленной пище**

- 6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
  - нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
  - размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- 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.
- 6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в столовой ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях.
- 6.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- 6.4. 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**

- 7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой используется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.
- 7.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.
- 7.4. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- 7.5. 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.
- 7.6. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала Учреждения (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- 7.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала Учреждения, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 7.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств 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.

## **8. Организация производственной деятельности столовой**

- 8.1. 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 Учреждения.
- 8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными Учреждением на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.
- 8.3. Ежедневное меню утверждается директором школы, составляется заведующим хозяйством на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.
- 8.4. Питание обеспечивает физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.
- 8.5. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в Учреждении, 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.
- 8.6. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.
- 8.7. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.
- 8.8. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:
  - цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
  - холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
  - супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
  - овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
  - консистенция мягкая, сочная;
  - блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
  - густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
  - цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
  - блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
  - консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
  - блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
  - клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;
  - запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
  - блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## **9. Организация обслуживания обучающихся**

- 9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.
- 9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.
- 9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы Учреждения, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 9.4. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет классный руководитель. По окончании месяца он представляет отчет о фактическом получении питания.
- 9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора школы, о предоставлении льготы.
- 9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, дежурного администратора или другого сотрудника школы.

## **10. Ответственность**

- 10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом школы.

- 10.2. Заведующий хозяйством является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
  - за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
  - 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 кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
  - 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 наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием;
  - за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой
  - за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.
- 10.3. Классные руководители несут ответственность:
- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
  - учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
  - за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
  - за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

#### **Контроль деятельности столовой**

- 10.4. 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 директором школы на один год.
- 10.5. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор школы. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских комитета.
- 10.6. 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 заведующий хозяйством.
- 10.7. 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 хозяйством.
- 10.8. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий хозяйством.
- 10.9. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руко-

водители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

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

- 11.1. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.
- 11.2. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
- 11.3. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.
- 11.4. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 11.5. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 11.6. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- 11.7. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 11.8. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- 11.9. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

## **12. Документация**

### **12.1. В школьной столовой находится следующая документация:**

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- заявки на питание;
- договоры на поставку продуктов питания;
- 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);
- калькуляция цен на блюда по меню;
- 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;
- 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.
- И др. согласно действующим СанПиНам



