

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель Управляющего совета  
МОУ «Гимназия № 34 им. Г.Д. Ермолаева»  
Протокол №1 от 30.08.2022 г.

 С.А. Аверьянова

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МОУ «Гимназия № 34  
им. Г.Д. Ермолаева»

Приказ № 45-О от 01.09.2022г.



 М.М. Кочугуева

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о школьной столовой**  
**в муниципальном общеобразовательном учреждении**  
**«Гимназия № 34 им. Г.Д. Ермолаева»**

Согласовано  
Совет родителей  
Протокол №1 от 30.08.2022г.  
Совет учащихся  
Протокол №1 от 30.08.2022г.

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от «30» 08.2022г.

г. Саратов

2022 год

## **1. Общие положения**

1.1. Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 27 октября 2020 года № 32 Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.2. Организация питания обучающихся возлагается на ОУ.

1.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации.

1.4. Обучающиеся ОУ, пользующиеся услугами общественного питания (исключительно для личных нужд, не связанных с извлечением прибыли), являются потребителями данных услуг (далее – потребитель).

1.5. Услуги по обеспечению потребителя общественным питанием на территории ОУ оказываются в школьной столовой.

1.6. Настоящее Положение определяет:

1.6.1. Организацию обслуживания питанием потребителя.

1.6.2. Структуру школьной столовой и её оснащённость технологическим оборудованием.

1.6.3. Санитарные требования к личной гигиене работников школьной столовой.

1.6.4. Ответственность лиц, участвующих в обеспечении потребителя питанием.

## **2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами при организации школьного питания является:

2.1.1. Обеспечение обучающихся 1-11 классов двухразовым горячим питанием.

2.1.2. Обеспечение обучающихся трехразовым питанием при организации продленного дня.

## **3. Организация обслуживания питанием потребителя**

3.1. Организация питания ОУ осуществляется на договорной основе с организациями общественного питания по согласованию с директором ОУ.

3.2. Стоимость оказания услуг по обеспечению потребителя питанием устанавливается одинаковой для всех потребителей, за исключением случаев, включающих в себя предоставление льгот для отдельных категорий потребителей в соответствии с Федеральными Законами, иными правовыми актами РФ и РК.

3.3. Порядок расчётов за питание устанавливается по согласованию работников столовой с классными руководителями, обучающимися и их родителями (законными представителями). Формой расчётов за питание могут быть наличный и безналичный расчёт.



- 3.4. Режим работы столовой ОУ устанавливается в соответствии с режимом работы ОУ и утверждается приказом директора.
- 3.5. Организация и рационы питания (Примерное десятидневное меню рационов питания обучающихся).
- 3.6. При организации питания обучающихся соблюдаются установленные в государственных стандартах санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям общественного питания по изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, рациональному питанию обучающихся в общеобразовательных учреждениях, а также требования охраны труда и противопожарной безопасности.
- 3.7. Производственный контроль качества и безопасности пищевых продуктов и изделий проводится в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, разработанной администрацией ОУ и согласованной с территориальным отделом Роспотребнадзора. Указанной Программой определяются порядок осуществления производственного контроля качества и безопасности пищевых продуктов и изделий, а также порядок проверки условий их оборота.
- 3.8. В случае временного приостановления оказания услуг по обеспечению потребителя питанием (осуществления ремонтных работ, проведения плановых санитарных дней) потребителю своевременно предоставляется информация о дате и сроках приостановления работы школьной столовой.
- 3.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в школьной столовой запрещено использование следующих пищевых продуктов:
- 3.9.1. Фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения).
- 3.9.2. Творог и сметана в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану – в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности).
- 3.9.3. Молоко и простокваша «самоквас» в натуральном виде и для приготовления творога.
- 3.9.4. Зелёный горошек без термической обработки.
- 3.9.5. Макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные).
- 3.9.6. Напитки, морсы без термической обработки, квас.
- 3.9.7. Грибы.
- 3.9.8. Макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью.
- 3.9.9. Пирожные и торты кремовые.
- 3.9.10. Жареные во фритюре пирожки, пончики.
- 3.9.11. Неизвестного состава порошки в качестверыхлителей теста.
- 3.10. В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания обучающихся и предлагаемых для реализации в буфете, включаются готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, имеющие надлежащие сроки реализации, а также выпечка, изготовленная на предприятиях общественного питания.



3.11. Уборка столовой проводится после каждого приёма пищи с обязательным мытьём столов горячей водой с мылом (содой). Не реже одного раза в месяц проводится уборка столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытьё посуды осуществляется горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Ежедневный контроль качества готовых блюд осуществляется медработником школы; результаты проверки заносятся в «Журнал по бракеражу готовых кулинарных изделий».

3.13. Ежедневный контроль температурного режима холодильной камеры находящегося на пищеблоке бытового холодильника осуществляется поваром; результаты замеров температуры заносятся в «Журнал учёта температуры в холодильном оборудовании пищеблока».

3.14. Соотношения смешиваемых компонентов при приготовлении различных дезинфицирующих растворов для обеззараживания столовой посуды, помещения столовой и её оборудования во время проведения текущих и генеральных уборок, мероприятий по дезинфекции в период карантина заносятся в «Журнал приготовления дезинфицирующих растворов», имеющийся на пищеблоке.

#### **4. Структура школьной столовой и её оснащённость технологическим оборудованием**

4.1. Школьная столовая включает в себя:

4.1.1. Обеденный зал на 160 посадочных мест.

4.1.2. Пищеблок – помещение, состоящее из моечного отделения (для мытья столовой и кухонной посуды), кондитерского цеха, варочного зала, и подсобных помещений.

4.1.3. Буфет – помещение, служащее для получения обучающимися дополнительного (промежуточного) питания в виде имеющейся в ассортименте буфетной продукции, обеспечивающей более полноценное питание обучающихся.

#### **5. Санитарные требования к личной гигиене работников школьной столовой**

5.1. Лица, поступающие на работу в школьную столовую, проходят предварительный осмотр (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Лица, не прошедшие медицинский осмотр и не прослушавшие курс гигиенической аттестации (со сдачей зачёта), к работе в школьной столовой не допускаются.

5.2. На каждого работника столовой заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты периодического медицинского обследования (2 раза в год), сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях и отметка о прохождении гигиенической аттестации (1 раз в 2 года).

5.3. Работники школьной столовой обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

5.3.1. Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной.

- 5.3.2. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку.
- 5.3.3. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.
- 5.3.4. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.
- 5.3.5. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.
- 5.3.6. Во время обработки пищевых продуктов снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду булавками.
- 5.3.7. Не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

## **6. Ответственность лиц, участвующих в обеспечении потребителя питанием**

6.1. Директор ОУ обеспечивает:

- 6.1.1. Наличие нормативной документации, регламентирующей соответствие условий воспитания и обучения санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 6.1.2. Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов работниками школы.
- 6.1.3. Организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 6.1.4. Надлежащие условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации пищевых продуктов, блюд и изделий, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей.
- 6.1.5. Приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 6.1.6. Наличие личных медицинских книжек работников.
- 6.1.7. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотров работниками.
- 6.1.8. Выполнение постановлений, предписаний органов контроля и надзора (территориального отдела Роспотребнадзора).
- 6.1.9. Ежедневное ведение необходимой документации.
- 6.1.10. Условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами.
- 6.1.11. Исправную работу технологического и холодильного оборудования.
- 6.1.12. Наличие достаточного количества посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- 6.1.13. Проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации.
- 6.1.14. Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- 6.1.15. Организацию санитарно-просветительской работы с работниками путём проведения семинаров, бесед, лекций.
- 6.2. Администрация ОУ несёт ответственность за:



6.2.1. Организацию питания обучающихся.

6.2.2. Содержание помещения столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (состояние освещения, отопления, канализации, водоснабжения).

6.2.3. Оснащение школьной столовой оборудованием, мебелью, инвентарём.

6.2.4. Своевременность и качество проведения текущего и капитального ремонта помещения школьной столовой.

6.2.5. Утверждение и согласование с территориальным органом Роспотребнадзора примерного двенадцатидневного меню.

6.3. Работники столовой несут ответственность за:

6.3.1. Разработку примерного двенадцатидневного меню рационов питания обучающихся с учётом требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

6.3.2. Обеспечение обслуживания потребителя горячим питанием в соответствии с примерным десятидневным меню.

6.3.3. Обеспечение своевременного контроля бракеража готовых блюд и изделий.

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

6.3.5. Разработку ассортимента буфетной продукции, предназначенной для дополнительного (промежуточного) питания обучающихся, и соответствующей требованиям установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации.

6.3.6. Обеспечение содержания помещения столовой, кухонного и технологического оборудования, столовой посуды и мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.3.7. Своевременное и обязательное прохождение периодических медицинских осмотров и гигиенической аттестации.

6.3.8. Несоблюдение правил личной гигиены, повлёкшее за собой возникновение (распространение) инфекционных заболеваний либо массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

## **7. Порядок внесения изменений в положение и прекращения его действия**

7.1. Положение вступает в силу со дня утверждения руководителем образовательного учреждения, и действуют до его отмены.

7.2. В настоящее Положение коллегиальными органами МОУ «Гимназия № 34 им. Г.Д. Ермолаева» могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов.

7.3. Измененная редакция Положения вступает в силу после утверждения ее руководителем образовательного учреждения.

7.4. Настоящее Положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации МОУ «Гимназия № 34 им. Г.Д. Ермолаева».