

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзным комитетом
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

_____ К.А. Барахвостова
Протокол от «28» 07 2025 г. № 7

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

_____ И.Т. Богачёва

Приложение
к Приказу ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат» от 01 августа 2025 г. № 176



ПОЛОЖЕНИЕ

о школьной столовой ГБОУ СО «Колчеданская школа – интернат»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение о школьной столовой ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат» (далее- Положение, Образовательная организация соответственно) разработано в соответствии со следующими правовыми актами и нормативными документами:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"";

– Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"";

– Устав ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат».

2. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее- Столовая), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

3. Деятельность столовой отражается в Уставе организации, осуществляющей образовательную деятельность. Организация функционирования столовой учитывается при лицензировании организации.

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

5. Образовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях Образовательной организацией используются утвержденные федеральные бюджетные средства и бюджетные средства Свердловской области, 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.

7. Действие настоящего Положения распространяется на всех работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, обучающихся Образовательной организации, родителей (законных представителей) обучающихся.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

8. Целью деятельности столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников Образовательной организации в течение учебного года.

9. Основными задачами столовой являются:

- а) своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и работников Образовательной организации;
- б) формирование здорового образа жизни;
- в) воспитание культурного самосознания.

10. Основными принципами организации горячего питания являются:

- а) соответствие энергетической ценности;
 - б) удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
 - в) оптимальный режим питания.
- 11.** Для достижения цели столовая осуществляет следующие виды деятельности:
- а) приготовление завтраков, обедов, полдников и ужинов;
 - б) производство выпечки изделий из теста;
 - в) организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

III. ТРУДОВЫЕ ОТНОШЕНИЯ

12. Руководство столовой осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность руководителем Образовательной организации (руководителем организации питания) в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. №113н.

13. Под руководством заведующего производством столовой выполняют свои обязанности повара, мойщики посуды и кухонные работники.

14. Руководитель Образовательной организации осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

15. Управление столовой, как структурным подразделением Образовательной организации школы, осуществляется в соответствии с Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

17. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

18. К работе на пищеблоке и в обеденном зале столовой 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 и аттестации с допуском к работе.

19. К работе в Образовательной 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.

20. Работники столовой должны пройти вводный инструктаж, пройти обучение и проверку знаний требований охраны труда, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ

21. Столовая является внутренним структурным подразделением Образовательной организации.

22. Столовая размещена в отдельном здании на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 100 посадочных мест и пищеблока (горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясной цех, кондитерский цех, цех «Гарманже», моечный цех), склада продуктов и санитарно-бытовых комнат.

23. Штат столовой составляет 8 человек.

24. Время работы столовой с 5.30 до 21.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

25. Столовая предоставляет завтраки, обеды, полдники и ужины.

26. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

27. В Обеденном зале функционирует система предварительного выставления блюд на столах перед приёмами пищи.

28. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены морозильные камеры и холодильники.

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

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

31. Пищеблок столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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.

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

33. 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.

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

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

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

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

38. 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.

39. 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.

40. 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.

V. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ СТОЛОВОЙ

41. Медицинский работник Образовательной организации 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.

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

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

44. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

45. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

а) 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;

б) перед работой снимать ювелирные и другие украшения, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;

в) 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;

г) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

д) 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.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

46. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

а) нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

б) 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;

в) реализация на следующий день готовых блюд;

г) замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

д) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

47. 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.

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

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

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

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УБОРКЕ И ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ

51. 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.

52. Для уборки помещений пищеблока 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.

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

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

55. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

56. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов обеспечивающей дезинфекцию посуды и столовых приборов.

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

58. 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 столовой.

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

60. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и работников Образовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук,

унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

61. 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.

62. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ

63. Питание обучающихся в Образовательной организации 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 руководителем Образовательной организации.

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

65. Ежедневное меню утверждается руководителем Образовательной организации, составляется заведующим производством на базе основного двухнедельного меню, утвержденного директором руководителем Образовательной организации. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

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

67. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

69. Приказом руководителя Образовательной организации до 1 сентября сроком на один год в Образовательной организации, 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.

70. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

71. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: руководитель Образовательной организации, заведующий производством, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, бухгалтер, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за

организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Образовательной организации и приказом руководителя Образовательной организации.

72. В случае выявления в Образовательной организации пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

73. Органолептическая оценка блюд.

73.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

а) цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

б) 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;

в) 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;

г) овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;

д) 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;

е) 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;

ж) 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;

з) блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

и) сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

к) в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

л) консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

м) соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;

н) напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

о) мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;

п) для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупокое.

73.2. 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. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

73.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

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

73.5. 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.

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

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

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

74. Питание обучающихся Образовательной организации организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

75. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы Образовательной организации, графика, утвержденного руководителем Образовательной организации. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

76. Руководитель Образовательной организации, приказом назначает лицо, ответственное за организацию питания в Образовательной организации.

77. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет работник бухгалтерии Образовательной организации.

78. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения в бухгалтерию о количестве обучающихся, присутствующих в Образовательной организации.

79. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя руководителя Образовательной организации, о предоставлении льготы.

80. Своевременного получение горячего питания обучающимися, накрытие столов, соблюдение гигиенического состояния обеденного зала столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных руководителем Образовательной организации, обеспечивают работники столовой.

81. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации горячего питания и питьевого режима обучающихся ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат», организовано по классам (группам), под наблюдением классных руководителей и воспитателей.

Х. КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ

82. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

83. 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 Образовательной организации на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

84. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет руководитель Образовательной организации. Руководитель Образовательной организации обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

85. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарно-гигиенической аттестации осуществляет медицинский работник и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Образовательной организации.

86. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания.

87. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками столовой осуществляет заведующий производством столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

88. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель руководителя Образовательной организации по административно-хозяйственной работе.

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

90. Контроль исполнения государственного контракта на поставку продуктов питания и за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет Министерство образования и молодежной политики Свердловской области.

91. Ежедневное меню размещается в виде электронной таблицы в формате XLSX в соответствующем разделе на сайте Образовательной организации (письмо Минпросвещения России от 17.05.2021 № ГД-1158/01 "О размещении меню").

XI. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

92. Руководитель Образовательной организации несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой

Образовательной организации в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом Образовательной организации, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и обеденного 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.

93. Заведующий производством 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 в столовой.

94. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за ведение необходимой документации по организации питания;
- за составление отчетов фактического выполнения норм питания.

XII. ДОКУМЕНТАЦИЯ

95. В столовой Образовательной организации должна находиться следующая документация:

- Положение об организации горячего питания и питьевого режима обучающихся ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- Положение о школьной столовой ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- 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;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется ежедневно специалистом по питанию на каждые 7-10 дней;
- Журнал учета посещаемости детей;
- 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;
- Книга отзывов и предложений.

ХIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

96. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Образовательной организации, согласовывается с профсоюзным комитетом Образовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя Образовательной организации.

97. Положение принимается на неопределенный срок. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

Разработал:

Специалист по охране труда

В.В. Рычков

Приложение 1

к Положению о школьной столовой
в ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

ПРАВИЛА поведения в школьной столовой

1. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.
2. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей и реагировать на замечания.
3. Запрещается проходить в обеденный зал столовой в верхней одежде.
4. При посещении столовой необходимо соблюдать правила личной гигиены.
5. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
6. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.
7. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
8. После приёма пищи следует убрать со стола, поставить на место стул.
9. Необходимо бережно относиться к имуществу столовой.
10. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой ГБОУ СО «Колчеданская школа-интернат»

С настоящим Положением ознакомлен (а):

№ п/п	Ф.И.О	Должность	Подпись	Дата
1.	Зорина Э.Т.	зам. дир. НМР	Зорина	11.08.2025
2.	Ремесникова О.В.	зам. дир. НМР	Ремесникова	11.08.2025
3.	Пестирова Н.М.	м.б.управл.	Пестирова	11.08.2025
4.	Заматкина О.М.	повар	Заматкина	11.08.2025
5.	Калашова С.Б.	м.б.управл.	Калашова	11.08.25
6.	Морозова Н.В.	рук. рабочей	Морозова	11.08.25.
7.	Орлова Е.А.	м.б.управл.	Орлова	11.08.25.
8.	Иванова Н.А.	повар	Иванова	11.08.25.
9.	Иванова С.В.	повар	Иванова	11.08.25.
10.	Иванова Н.В.	рук. рабочей	Иванова	11.08.25.
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				