

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «СОШ № 60» г. Грозного

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0096BA7082ED243A0600FF0001E4E6F60A
Владелец: Масхутов Мурад Сайпудинович
Действителен: с 25.11.2025 до 18.02.2027

М.С. Масхутов

Приказ №65/01-09 от 31.08.2026г

Положение о школьной столовой в МБОУ «СОШ №60» г. Грозного

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее — Положение) определяет порядок организации работы школьной столовой, организации питания обучающихся и работников, требования к безопасности и качеству пищевой продукции, санитарному состоянию помещений и оборудования, контролю организации питания, а также распределяет обязанности работников образовательной организации и лиц, осуществляющих питание.

1.2. Положение разработано с учетом требований:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в том числе статьи 37 «Организация питания обучающихся»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- иных обязательных технических регламентов ЕАЭС и законодательства Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18;
- законодательства субъекта Российской Федерации и муниципальных нормативных правовых актов по организации питания обучающихся;
- Устава образовательной организации;
- настоящего Положения;
- иных локальных нормативных актов образовательной организации.

Новые санитарные правила действуют с 01.09.2026 по 01.09.2032.

1.3. Столовая является структурной частью образовательной организации либо используется образовательной организацией на основании договора с организацией

общественного питания, индивидуальным предпринимателем или иным исполнителем услуг.

1.4. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию. Расписание занятий должно предусматривать перерывы, достаточные для приема пищи обучающимися.

1.5. При нахождении детей в образовательной организации более четырех часов должна быть обеспечена возможность организации горячего питания.

1.6. Питание обучающихся может осуществляться непосредственно образовательной организацией либо с привлечением сторонней организации или индивидуального предпринимателя, осуществляющих производство и реализацию готовых блюд и кулинарных изделий.

1.7. Настоящее Положение обязательно для директора, заместителей директора, работников пищеблока, лиц, ответственных за организацию питания, членов бракеражной комиссии, классных руководителей, дежурных администраторов и иных работников, участвующих в

2. Основные цели и задачи школьной столовой

2.1. Основными целями работы столовой являются:

1. обеспечение обучающихся безопасным и качественным питанием;
2. организация горячего питания в соответствии с утвержденным меню;
3. обеспечение рационального и сбалансированного питания;
4. профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
5. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований;
6. обеспечение доступности питания для обучающихся;
7. формирование культуры здорового питания;
8. обеспечение специального питания обучающихся, имеющих соответствующие медицинские показания.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- прием и хранение продовольственного сырья и пищевой продукции;
- приготовление и реализация готовых блюд;
- соблюдение технологических процессов;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- соблюдение правил личной гигиены работниками;
- соблюдение температурных режимов хранения и приготовления продукции;
- соблюдение санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря и посуды;
- организация питьевого режима;
- ведение установленной документации;
- участие в производственном контроле.

3. Организация работы школьной столовой

3.1. Режим работы столовой утверждается директором образовательной организации с учетом режима образовательной деятельности.

3.2. Режим работы столовой должен обеспечивать возможность питания всех обучающихся в установленные образовательной организацией сроки.

3.3. График питания классов утверждается директором и доводится до сведения работников, обучающихся и родителей (законных представителей).

3.4. При составлении графика учитываются:

- режим образовательной деятельности;
- возраст обучающихся;
- продолжительность перемен;
- вместимость обеденного зала;
- возможность последовательного обслуживания обучающихся;
- особенности питания обучающихся с ОВЗ;
- особенности питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3.5. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания обучающихся не более чем за три перемены.

3.6. Перед обеденным залом должны быть предусмотрены условия для мытья рук обучающимися; количество кранов принимается из расчета, установленного санитарными правилами.

В действующем СП 2.4.2.4283-26 предусмотрено, в частности, требование об обеспечении умывальниками из расчета один кран на 20 посадочных мест.

3.7. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены обучающихся и работников.

4. Организация питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

4.2. Основное питание включает горячие блюда в соответствии с режимом питания образовательной организации.

4.3. Исключение горячего питания из организованного питания детей и его замена исключительно буфетной продукцией не допускаются.

4.4. Обучающиеся начальных классов государственных и муниципальных образовательных организаций обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день в соответствии со статьей 37 Федерального закона № 273-ФЗ и установленным порядком финансирования.

4.5. Иные категории обучающихся обеспечиваются бесплатным, льготным либо платным питанием в случаях и порядке, установленных федеральным законодательством,

законодательством субъекта Российской Федерации, муниципальными нормативными правовыми актами и решениями учредителя.

4.6. Для обучающихся с ОВЗ, инвалидностью и иными особенностями состояния здоровья питание организуется с учетом установленных медицинских рекомендаций.

4.7. При необходимости лечебного и диетического питания образовательная организация организует его в соответствии с назначением лечащего врача.

4.8. Индивидуальное меню для ребенка, нуждающегося в лечебном или диетическом питании, разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания и назначения лечащего врача.

4.9. Выдача ребенку специального рациона осуществляется в соответствии с индивидуальным меню и под контролем назначенных ответственных лиц.

5. Меню

5.1. В образовательной организации разрабатывается основное организованное меню.

5.2. Меню разрабатывается на период **не менее двух недель** с учетом режима работы организации и отдельно для соответствующих возрастных групп.

5.3. Меню утверждается руководителем образовательной организации.

5.4. При организации питания сторонней организацией меню утверждается организацией общественного питания и согласовывается руководителем образовательной организации.

5.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

5.6. Замена отдельных продуктов и блюд допускается только в установленном порядке с учетом таблиц замены пищевой продукции и пищевой ценности рациона.

5.7. При необходимости меню может корректироваться с учетом территориальных, климатогеографических и иных особенностей при соблюдении требований к рациону питания детей.

5.8. Ежедневное меню должно содержать:

- наименование приема пищи;
- наименование блюда;
- массу порции;
- калорийность порции.

5.9. Ежедневное меню основного питания размещается в доступном для родителей и обучающихся месте, в том числе на официальном сайте образовательной организации.

5.10. На сайте образовательной организации также размещается иная предусмотренная законодательством информация об организации питания.

6. Требования к пищевой продукции

6.1. Прием пищевой продукции осуществляется только при наличии необходимой маркировки и товаросопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и соответствие установленным требованиям.

6.2. Пищевая продукция при отсутствии необходимых документов, маркировки либо при нарушении условий перевозки и хранения к приемке не допускается.

6.3. При приемке проверяются:

- наименование продукции;
- количество;
- целостность упаковки;
- сроки годности;
- условия транспортировки;
- температура при необходимости;
- наличие маркировки;
- наличие товаросопроводительной документации;
- сведения о подтверждении соответствия.

6.4. Продукты с истекшим сроком годности, признаками порчи, поврежденной упаковкой либо нарушением установленных условий хранения не принимаются.

6.5. Хранение пищевой продукции осуществляется с соблюдением требований к товарному соседству, температуре, влажности, срокам годности и условиям, указанным изготовителем и санитарными правилами.

7. Приготовление и реализация готовых блюд

7.1. Приготовление пищи осуществляется в соответствии с технологической документацией и утвержденным меню.

7.2. Технологические процессы должны обеспечивать предотвращение перекрестного загрязнения пищевой продукции.

7.3. Производственные процессы организуются с соблюдением принципов поточности.

7.4. Готовые блюда должны реализовываться в установленные санитарными правилами сроки.

7.5. В организованных детских коллективах готовые блюда должны быть реализованы не позднее двух часов с момента изготовления.

7.6. Подогрев готовых блюд, не предусмотренный технологией, не допускается.

7.7. Порционные блюда выдаются в соответствии с установленной массой порции.

7.8. Температура готовых блюд на линии раздачи контролируется в порядке, установленном санитарными правилами и производственным контролем.

8. Бракераж готовой продукции

8.1. До выдачи обучающимся готовые блюда подлежат контролю качества и безопасности в установленном порядке.

8.2. В образовательной организации приказом директора создается бракеражная комиссия.

8.3. Состав комиссии, порядок ее работы и полномочия определяются отдельным приказом и положением о комиссии.

8.4. Комиссия контролирует:

- соответствие блюд утвержденному меню;
- внешний вид;
- цвет;
- запах;
- вкус;
- консистенцию;
- выход порций;
- температуру блюд;
- возможность выдачи продукции обучающимся.

8.5. Результаты бракеража фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.6. При выявлении несоответствия блюдо до устранения нарушения либо получения разрешения в установленном порядке к выдаче обучающимся не допускается.

8.7. Ответственность за качество приготовленной продукции в пределах возложенных обязанностей несут лица, осуществляющие ее приготовление и выпуск.

9. Суточные пробы

9.1. От готовых блюд, подлежащих выдаче детям, отбираются суточные пробы в установленном санитарными правилами порядке.

9.2. Суточные пробы отбираются назначенным ответственным работником.

9.3. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды и аналогичные изделия отбираются целиком в объеме одной порции.

9.4. Суточные пробы хранятся не менее **48 часов** в специально выделенном месте холодильника при температуре **от +2 °С до +6 °С**.

9.5. Порядок отбора, маркировки и хранения проб устанавливается инструкцией по организации питания.

10. Производственный контроль и ХАССП

10.1. В столовой осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и требований безопасности пищевой продукции.

10.2. Производственный контроль осуществляется на принципах ХАССП.

10.3. Система производственного контроля предусматривает контроль:

- поступления сырья и пищевой продукции;
- условий хранения;
- технологических процессов;
- температурных режимов;
- приготовления и реализации блюд;
- санитарного состояния помещений;
- оборудования и инвентаря;
- личной гигиены работников;
- уборки, мойки и дезинфекции;
- дезинсекции и дератизации;
- прослеживаемости пищевой продукции;
- качества воды;
- иных критических контрольных точек.

Обязанность организации производственного контроля на принципах ХАССП прямо предусмотрена пунктом 4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

10.4. Производственный контроль проводится в соответствии с утвержденной программой производственного контроля.

10.5. Документы производственного контроля хранятся в установленном порядке.

11. Санитарное содержание столовой

11.1. Помещения столовой содержатся в санитарном состоянии, обеспечивающем безопасность пищевой продукции.

11.2. Ежедневно проводится текущая уборка помещений.

11.3. По установленному графику проводится генеральная уборка.

11.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищевой продукции.

11.5. Инвентарь для уборки производственных и иных помещений маркируется и используется по назначению.

11.6. Не допускается использование одного и того же уборочного инвентаря для различных зон, если это создает риск перекрестного загрязнения.

11.7. Организуются мероприятия по предупреждению появления насекомых, грызунов и иных вредителей.

11.8. Дезинсекция и дератизация осуществляются в рамках производственного контроля.

11.9. Не допускается наличие в производственных помещениях насекомых, грызунов, синантропных птиц и животных.

12. Требования к работникам пищеблока

12.1. К работе допускаются лица, соответствующие установленным требованиям законодательства и имеющие необходимые медицинские документы.

12.2. Работники пищеблока обязаны соблюдать правила личной гигиены.

12.3. Работники должны использовать предусмотренную санитарную одежду и средства индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми работами.

12.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать:

- правила мытья рук;
- требования к санитарной одежде;
- правила обращения с пищевой продукцией;
- требования к чистоте рабочего места;
- технологические инструкции;
- правила эксплуатации оборудования;
- требования производственного контроля.

12.5. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых участков тела, а также инфекционными заболеваниями не допускаются к работе с пищевой продукцией в случаях и порядке, установленных санитарными требованиями.

12.6. Работники обязаны незамедлительно сообщать ответственному лицу о признаках заболевания, ухудшении самочувствия, неисправности оборудования или иных обстоятельствах, способных повлиять на безопасность пищи.

13. Питьевой режим

13.1. В образовательной организации обеспечивается питьевой режим обучающихся.

13.2. Питьевая вода должна соответствовать обязательным требованиям безопасности.

13.3. Организация питьевого режима осуществляется в соответствии с санитарными правилами, режимом образовательной деятельности и локальными документами школы.

13.4. При использовании кипяченой воды время ее смены фиксируется в соответствующем графике.

14. Особенности питания обучающихся с ОВЗ и детей, нуждающихся в специальном питании

14.1. При организации питания обучающихся с ОВЗ учитываются особенности состояния здоровья и специальные образовательные потребности ребенка в части, относящейся к организации питания.

14.2. Лечебное и диетическое питание организуется при наличии соответствующих медицинских назначений.

14.3. Родители (законные представители) предоставляют образовательной организации документы, необходимые для организации специального питания.

14.4. Ответственные лица обеспечивают недопущение выдачи ребенку блюда, не соответствующего его индивидуальному меню.

14.5. При наличии у ребенка медицинских противопоказаний к отдельным продуктам соответствующая информация доводится до лиц, непосредственно участвующих в организации его питания, с соблюдением законодательства о защите персональных данных.

15. Обязанности директора

15.1. Директор образовательной организации:

1. обеспечивает организацию питания обучающихся;
2. утверждает настоящее Положение;
3. утверждает меню в случаях, установленных санитарными правилами;
4. утверждает график питания;
5. назначает ответственных лиц;
6. создает бракеражную комиссию;
7. обеспечивает функционирование системы производственного контроля;
8. обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
9. обеспечивает информирование родителей и обучающихся об организации питания;
10. обеспечивает размещение необходимой информации на официальном сайте;
11. организует контроль работы столовой;
12. принимает меры по устранению выявленных нарушений.

16. Ответственный за организацию питания

16.1. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора.

16.2. Ответственный:

- контролирует организацию питания;
- проверяет соответствие фактического питания утвержденному меню;
- контролирует график питания;
- взаимодействует с работниками пищеблока и оператором питания;
- участвует в контроле качества питания;
- контролирует ведение документации;

- обеспечивает взаимодействие с классными руководителями;
- рассматривает обращения родителей по вопросам организации питания;
- готовит предложения директору по совершенствованию организации питания;
- участвует в проведении мониторинга качества питания.

17. Обязанности классных руководителей

17.1. Классный руководитель:

1. обеспечивает организованный приход обучающихся в столовую согласно графику;
2. контролирует соблюдение обучающимися правил поведения и личной гигиены;
3. не допускает нахождения посторонних лиц в производственных помещениях;
4. информирует ответственного за питание о выявленных проблемах;
5. доводит до обучающихся правила безопасного поведения в столовой;
6. взаимодействует с родителями по вопросам организации питания;
7. обеспечивает сопровождение обучающихся с учетом их особых образовательных потребностей.

18. Обязанности работников пищеблока

18.1. Работники пищеблока:

- соблюдают санитарные требования;
- соблюдают технологические карты;
- обеспечивают приготовление блюд согласно меню;
- соблюдают температурные режимы;
- обеспечивают правильное хранение продуктов;
- участвуют в отборе суточных проб;
- обеспечивают санитарное состояние рабочих мест;
- ведут предусмотренную документацию;
- незамедлительно сообщают о выявленных нарушениях.

18.2. Работник пищеблока не вправе самостоятельно изменять утвержденное меню либо заменять продукты вне установленного порядка.

19. Контроль за организацией питания

19.1. В образовательной организации осуществляется административный, санитарный, производственный и общественный контроль за организацией питания в пределах полномочий соответствующих лиц.

19.2. Контроль может включать:

- проверку санитарного состояния столовой;
- проверку соблюдения графика питания;
- проверку меню;
- проверку соответствия фактических блюд меню;
- проверку качества и выхода блюд;
- контроль температурных режимов;

- проверку сроков годности продукции;
- проверку документации;
- проверку соблюдения правил личной гигиены;
- контроль организации специального питания;
- анализ обращений обучающихся и родителей.

19.3. Результаты контроля оформляются справками, актами, служебными записками, журналами или иными документами, предусмотренными локальными актами школы.

19.4. При выявлении нарушений директор принимает меры по их устранению.

20. Информирование родителей и обучающихся

20.1. В доступном месте в образовательной организации размещается информация об организации питания.

20.2. На официальном сайте образовательной организации размещается предусмотренная санитарными правилами информация о питании.

20.3. Родители (законные представители) имеют право получать информацию:

- о режиме питания;
- ежедневном меню;
- стоимости питания;
- порядке предоставления бесплатного и льготного питания;
- порядке организации специального питания;
- результатах рассмотрения обращений по вопросам питания.

20.4. При рассмотрении обращений родителей образовательная организация руководствуется законодательством Российской Федерации и локальными нормативными актами.

21. Действия при выявлении нарушения качества или безопасности питания

21.1. При обнаружении признаков недоброкачественной пищевой продукции ее реализация немедленно приостанавливается.

21.2. Ответственный работник информирует директора и лицо, ответственное за организацию питания.

21.3. При необходимости организуется изъятие подозрительной продукции и ее изоляция.

21.4. При возникновении группового инфекционного или неинфекционного заболевания, отравления либо аварийной ситуации, создающей угрозу возникновения или распространения инфекционных заболеваний и отравлений, принимаются санитарно-противоэпидемические меры и обеспечивается информирование территориального органа федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в установленном порядке.

СП 2.4.2.4283-26 устанавливает для таких случаев обязанность информирования территориального органа санитарно-эпидемиологического надзора в течение двух часов с момента выявления соответствующего случая.

21.5. При необходимости организуется медицинская помощь обучающимся в установленном порядке.

21.6. По факту серьезного нарушения проводится внутренний анализ причин и принимаются меры по недопущению повторения ситуации.

22. Документация школьной столовой

22.1. В столовой и у ответственного за организацию питания должны находиться документы, предусмотренные законодательством, санитарными правилами, договором на организацию питания и локальными актами образовательной организации.

22.2. В состав документации рекомендуется включить:

1. настоящее Положение;
2. приказ об организации питания;
3. приказ о назначении ответственного за питание;
4. приказ о создании бракеражной комиссии;
5. положение о бракеражной комиссии;
6. график питания классов;
7. утвержденное перспективное меню;
8. ежедневное меню;
9. индивидуальные меню при необходимости;
10. журнал бракеража готовой продукции;
11. журнал отбора и хранения суточных проб либо предусмотренные формы учета;
12. документы производственного контроля;
13. документы ХАССП;
14. технологические карты;
15. документы на поступающую пищевую продукцию;
16. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции;
17. документы учета температурных режимов;
18. графики уборки;
19. документы по мойке и дезинфекции;
20. документы по дезинсекции и дератизации;
21. документы по контролю холодильного оборудования;
22. документы по контролю питьевой воды;
23. медицинские документы работников в части, предусмотренной законодательством;
24. документы о профессиональной подготовке работников в необходимых случаях;
25. документы по специальному питанию;
26. акты и справки внутреннего контроля;
27. обращения родителей и результаты их рассмотрения;
28. иные документы, предусмотренные законодательством и договором с оператором питания.

23. Ответственность

23.1. Работники образовательной организации и лица, осуществляющие организацию питания, несут ответственность за соблюдение требований настоящего Положения в пределах своих должностных обязанностей.

23.2. Работники пищеблока и организация общественного питания несут ответственность за качество и безопасность приготовленной пищевой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации и условиями договора.

23.3. Ответственность за организацию питания обучающихся несет руководитель образовательной организации в пределах установленной законодательством компетенции.

23.4. Нарушение требований санитарного законодательства, законодательства об образовании и требований безопасности пищевой продукции влечет ответственность, установленную законодательством Российской Федерации.

24. Заключительные положения

24.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения, если иной срок не установлен приказом директора.

24.2. Положение подлежит пересмотру при изменении федерального законодательства, санитарных правил, законодательства субъекта Российской Федерации, муниципальных нормативных правовых актов или условий организации питания.

24.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение утверждаются приказом директора образовательной организации.

24.4. Если организация питания осуществляется сторонним оператором, положения настоящего документа применяются с учетом условий заключенного договора и распределения обязанностей между образовательной организацией и оператором питания.