

## **Принято**

на педагогическом совете  
протокол №10 от 15.06.2024 г.

## **Утверждено**

приказом № 126 от 05.08.2024г.  
Директор МБОУ СШ № 155

Е.П.Кузнецова

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о структурном подразделении «Школьная столовая» (разработано на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

#### **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:**

1.1. Столовая муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.» (далее по тексту - «Столовая») является структурным подразделением муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.» (далее по тексту - Школа).

1.2. Столовая по виду деятельности относится к организациям общественного питания, действующего на основании Устава Школы.

1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание Школы, назначаются и освобождаются от должности директором Школы.

1.4. Деятельность столовой как организации общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.

1.5. В столовой может применяться:

- самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками, обедами и полдниками;

- отпуск продукции через буфет, чайные, «витаминные столы»;

1.6. По характеру организации столовая работает на полуфабрикатах. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

1.7. Требования к столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и технологического режима.

#### **II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ:**

2.1. Создание условий для социальной и экономической эффективности, направленные на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.

2.2. Проведение летней оздоровительной площадки и оздоровительных

площадок в каникулярное время.

### **III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ:**

3.1. Организация рационального питания для социальных учащихся, учащихся питающихся за счет средств родителей (законных представителей) и сотрудников школы.

### **IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ:**

4.1. Ответственность за организацию питания возлагается на директора Школы.

4.1.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя структурного подразделения.

4.2. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания Школы, назначаемый приказом директора Школы.

### **V. КОНТРОЛЬ:**

5.1. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных и платных завтраков, обедов и полдников возлагается на классных руководителей и воспитателей ГПД.

5.2. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (вкусовым качествам) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

5.3. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

5.4. Родительский контроль проводимый регулярно в подразделении, на качество и условия оказания услуги питания.

### **VI. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ:**

6.1. Для обучающихся в Школе организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед), посещающие группы продленного дня обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник).

6.2. Стоимость блюд для детей из социально незащищённых слоев населения формируется из стоимости продуктов. Стоимость блюд для детей за счет родительской платы формируется из стоимости продуктов на основании приказа «О торговой надбавки» (основанием приказа является постановление администрации г. Красноярска, для платной категории учащихся) - приказ по школе, основание: Постановление администрации Красноярского края от 16.10. 2001 г. № 710-П Об утверждении предельных надбавок (наценок) с изменениями на 14.03.2017 года.

6.3. Учащиеся начальной школы обеспечиваются горячим питанием без взимания денежных средств на основании п.1 ст.2 Федерального закона от 01.03.2020 года № 47-ФЗ.

6.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания

обучающихся в Школе.

6.5. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный орган Роспотребнадзора.

6.6. В питании обучающихся в Школе запрещается использовать:

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

- Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ.**

7.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся Школы, необходимо выполнение следующих мероприятий:

- В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.
- Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.
- Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

7.2. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- использует в работе одноразовые перчатки.

7.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

7.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

7.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации Школы и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

7.6. К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в год, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

7.7. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.8. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **VIII. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ.**

8.1. Столовая является структурным подразделением школы

8.2. Столовая размещена на I этаже и состоит из:

- пищеблока - производственных помещений;
- обеденных залов на 640 посадочных мест.

8.3. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- холодный цех;
- доготовочный цех.

В группу складских помещений входят:

- кладовая сухих продуктов;
- помещение охлаждающих камер;

Вспомогательные помещения:

- раздаточная;
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- кладовая инвентаря;
- КУИ и хранения грязного белья;
- моечная и кладовая тары;
- помещение временного хранения отходов;
- санузел персонала;
- комната персонала;
- кабинет заведующего столовой;

- загрузочная;
- помещение хранения чистого белья;
- душевая;

Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

8.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

## IX. ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Руководитель структурного подразделения (пищеблок)	1,00
Буфетчица	3,00
Бухгалтер (пищеблок)	1,00
Технолог	0,74
Заведующий складом (пищеблок)	1,00
Кладовщик	
Кухонный рабочий	11,40
Мойщик посуды	5,63
Пекарь	1,00
Повар	4,00
Подсобный рабочий	2,00
Уборщик служебных помещений (пищеблок)	0,50
Шеф-повар	1,00
Грузчик	1,00
<b>Итого: пищеблок</b>	<b>33,27</b>

## X. ЗАКУПКИ:

10.1. При осуществлении Закупок школа руководствуется Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ.

## XI. ДОКУМЕНТАЦИЯ:

В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации горячего питания:

1. Положение о структурном подразделении «Школьная столовая»
2. Примерное циклическое меню
3. Штатное расписание
4. Приказ директора МБОУ СШ № 155 о создании бракеражной комиссии.
5. Приказ директора, регламентирующий организацию горячего питания.
6. Меню-требование
7. Ежеквартальный анализ деятельности школьной столовой.
8. Договора на поставку товаров
9. Программа производственного контроля
10. Программа производственного контроля, основанная на принципах

ХАССП, обеспечения безопасности пищевой продукции, изготавливаемой в пищеблоках структурного подразделения «Столовая» МБОУ «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.» по адресу г.Красноярск, ул. Дмитрия Мартынова, 26