

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 5 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»  
(МАОУ СШ № 5)

юридический адрес: 660005, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Краснодарская 5Б,  
фактический адрес: 660005, Россия, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Краснодарская 5Б  
контактные телефоны: приемная +79138386996, сайт: <https://sh5-krasnoyarsk-r04.gosuslugi.ru>.  
e-mail: sch5@mailkrsk.ru

ИНН 2465040803, КПП 246501001, ОГРН 1022402472564

Согласовано  
Педагогическим советом  
Протокол от 30.08.2024 № 1

Утверждено  
приказом № 358 от 30.08.2024.  
Врио директора МАОУ СШ № 5  
Липовецкая Г.Ф.



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

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:**

1.1. Столовая муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее по тексту - «столовая») является структурным подразделением муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов» (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 как на собственной произведенной продукции, так и 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 обучающихся, обучающихся 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 обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания Школы, назначаемый приказом директора Школы.

## **V. КОНТРОЛЬ:**

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

5.2. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (вкусовым качествам) до ее приема обучающимися 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, нацелен 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 не защищённых 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. Красноярск, 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. 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.

6.3. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами Роспотребнадзора.

6.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и обороту 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 обрезки, 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 рубленым 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 в 1-ом здании Школы на I этаже и состоит из:

- пищеблока - производственных помещений
- обеденных залов на 150 посадочных мест.

8.3. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- помещение для хранения овощей;

Вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет.

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

8.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

## **IX. ЗАКУПКИ:**

9.1. При осуществлении Закупок школа руководствуется ФЗ от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ СШ № 5.

## **X. ДОКУМЕНТАЦИЯ:**

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

1. Положение о структурном подразделении «Школьная столовая»
2. Примерное цикличное меню
3. Штатное расписание
4. Приказ директора МАОУ СШ № 5 о создании бракеражной комиссии.
5. Приказ директора, регламентирующий организацию горячего питания.
6. Меню-требование
7. Договоры на поставку товаров
8. Программа производственного контроля
9. Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, обеспечения безопасности пищевой продукции, изготавливаемой в пищеблоках структурного подразделения «Школьная столовая» МАОУ СШ № 5.