



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА «ВОЗРОЖДЕНИЕ»

г. Махачкала, пр. Акушинского, 109  
lab-vozz@mail.ru

тел. 7(8722)55-70-14

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
ЧОУ СШ «Возрождение»  
протокол №1 от 31.08.2022г.  
(дата)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ЧОУ СШ  
«Возрождение»

 Халидов М.М.

№4 от 31.08.2022 г.  
(дата)



## Положение о школьной столовой ЧОУ СШ «Возрождение»

### 1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Законом от 02.01. 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08". Приложение. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. N 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

1.2. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.

1.4. Финансово – хозяйственная деятельность столовой осуществляется в рамках деятельности школы, учет движения финансовых средств, выплаты различных видов

обязательных платежей и налогов осуществляются бухгалтерией ЧОУ СШ «Возрождение».

1.5. Сотрудники столовой входят в штатное расписание учреждения, принимаются на работу и увольняются руководителем учреждения.

1.6. По характеру организации производства столовая работает на сырье; относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся и сотрудников учреждения.

### **Предмет и цель деятельности**

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

2.2.1. соответствие энергетической ценности;

2.2.2. удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

2.2.3. оптимальный режим питания.

2.3. Для достижения цели столовая осуществляет приготовление завтраков, обедов, реализует готовую продукцию.

2.4. Время работы столовой: начальная школа с 9.00 до 16.10; основная школа с 10.00 до 15.00 час.

2.5. Количество посадочных мест в столовой: начальная школа – 180; основная школа – 120.

## **2. Организация питания**

2.1. Для учащихся в начальной школе организуется трехразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник), а в основной школе – двухразовое (завтрак, обед).

2.2. Недельное меню питания учащихся утверждается директором школы.

2.3. При организации питания работники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

2.4. В учреждении установлены большие перемены для приема пищи (приложение 1).

2.5. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приёма её детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, назначаемой руководителем учреждения в начале каждого учебного года. В состав бракеражной комиссии включаются: повар, заведующий производством, медицинский работник, руководитель, лицо, ответственное за организацию питания учащихся начальных классов. Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал.

2.6. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируется Территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в г.Махачкале.

### **3. Права**

- 3.1. Потребителями услуг столовой являются учащиеся и сотрудники учреждения.
- 3.2. Потребители имеют права, обусловленные Законом РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей" (ред. от 18.03.2019 г.).
- 3.3. Родители (законные представители) учащихся имеют право ознакомиться с качеством приготовления пищи через участие в проверке столовой, которую осуществляет комиссия в рамках внутришкольного контроля, утвержденного руководителем учреждения.

### **4. Ответственность**

- 4.1. Руководитель Учреждения несет ответственность:
  - за деятельность столовой;
  - за своевременное проведение текущего ремонта помещений столовой;
  - за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой торгово-технологическим оборудованием в соответствии с нормативами;
  - за своевременную выплату заработной платы работникам столовой.
- 4.2. Повар, заведующий производством, являются материально-ответственным лицом и несут ответственность в соответствии с должностной инструкцией:
  - за организацию горячего питания;
  - за состояние помещений столовой;
  - за качество блюд и изделий, за сроки реализуемой продукции, за условия хранения продукции;
  - за соблюдение санитарно-гигиенических норм;
  - за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
  - за отпуск питания в соответствии с графиком;
  - за содержание помещений, оборудования, обеспечение спецодеждой работников столовой;
  - за ведение ежемесячного товарного отчета.
- 4.3. Классные руководители осуществляют контроль за посещением столовой учащимися.

### **5. Делопроизводство.**

В столовой должна быть следующая документация:

- Инструкции по технике безопасности при работе с электрооборудованием, по мытью посуды, яиц и т.д.;
- Должностные инструкции работников столовой;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал «Здоровье»;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Документы, подтверждающие качество и безопасность производимой и реализуемой пищевой продукции;

- Нормативные и технологические документы, в соответствии с которыми вырабатывается пищевая продукция;
- Журнал регистрации работ по техническому контролю и текущему ремонту технологического и холодильного оборудования.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Данное положение действует до реорганизации образовательного учреждения или изменения организационно-правовой формы, статуса учреждения. В настоящее положение могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов, по решению Педагогического совета школы.