

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым «Специализированная школа №1 с углубленным
изучением английского языка имени Володи Дубинина»

СОГЛАСОВАНО Педагогическим Советом МБОУ г.Керчи РК СШ№1 им.В.Дубинина (протокол от 25.08.2026 г. №18)	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ г.Керчи РК СШ №1 им.В.Дубинина _____ Г.Р.Ризванова Приказ № 401 от 01.09.2026 г. Локальный акт № 39
--	---

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
МБОУ г.Керчи РК СШ№1 им.В.Дубинина

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о столовой МБОУ г. Керчи РК «Специализированная школа № 1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина» (далее – Положение) регламентирует основную деятельность столовой МБОУ г. Керчи РК «Специализированная школа № 1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина» (далее – столовая).

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности:

- утвержденным Положением;
- Уставом школы;
- Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года,
- СП 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18; (далее - СП 2.3/2.4.4282-26);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (далее - СП 2.3/2.4.4283-26),
- Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденный приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 г. №798, нормативно-правовыми актами Республики Крым и местных органов самоуправления, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

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

1.4. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях МБОУ г. Керчи РК «Специализированная школа № 1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина» (далее – школа) используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, 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.

2. Цель и задачи столовой.

2.1. Целью деятельности столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием, буфетной продукцией, сухими пайками (при необходимости) обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и работников школы;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели школьная столовая осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов, полдников;

- производство выпечки изделий из теста;
- реализация буфетной продукции;
- выдача сухих пайков (при необходимости);
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Трудовые отношения.

3.1. Работники столовой принимаются на должности организатором питания.

3.2. Работники столовой обязаны выполнять Устав и иные локальные и нормативные акты МБОУ г. Керчи РК «Специализированная школа № 1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина».

3.3. К работе на пищеблоке и в залах 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.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой.

4.1. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из двух обеденных залов на 120 посадочных мест и пищеблока (горячего цеха, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат.

4.2. Время работы обеденных залов утверждается графиками в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.3. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники, а также буфетную продукцию, сухие пайки.

4.4. По характеру школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников МБОУ г. Керчи РК «Специализированная школа № 1 с углубленным изучением английского языка имени Володи Дубинина».

4.5. Организатором питания предоставляется кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, а также инвентарь, посуда, (одноразового использования, при необходимости), тара, необходимые для обеспечения деятельности организации питания.

4.6. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием, скамейки, стулья).

4.7. Пищеблок столовой оборудован техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильниками, моечными, столами, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

4.8. В столовой имеется холодное и горячее водоснабжение, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция и освещение.

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

4.10. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах.

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

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

4.13. В цехах размещено оборудование и установлены локальные вытяжные системы, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.14. В складских помещениях для хранения продукции имеются приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольные термометры. 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 ведутся в бумажном виде.

4.15. 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.

5. Требования к персоналу столовой.

5.1. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо в школе (член комиссии бракеражной комиссии по контролю качества питания детей), 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.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном виде.

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

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

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

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

6. Требования к приготовленной пище.

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- 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;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие

дни;

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

6.2. 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 носителе, и влажности - в складских помещениях.

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

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

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой.

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной 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.

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

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

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

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.7. 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 школьной столовой.

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

7.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала школы, 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.

7.10. 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).

8. Организация производственной деятельности столовой.

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами к организации общественного питания

населения и примерным 2-х недельным меню, утвержденным организатором питания и согласованным директором школы.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными организаторами питания для поставки услуги горячего питания в школу на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается организатором питания и согласовывается директором школы, составляется заведующей производством на базе основного (регулярного) меню, утвержденного организатором питания. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

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

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

8.6. Организатором питания повара столовой обеспечиваются технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год школе, создается бракеражная комиссия по контролю качества питания детей.

8.8. Результаты работы бракеражной комиссии ежедневно фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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

8.10. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

9. Организация обслуживания обучающихся.

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы школы, графиков. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. В школе, приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за учет бесплатного горячего питания. По окончании месяца он представляет отчет о фактическом получении питания.

9.5. Педагогические работники, осуществляющие классное руководство, ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора школы, о предоставлении бесплатного питания с приложением документов, подтверждающих наличие льготы.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся, организованно, по классам, под наблюдением педагогического работника, осуществляющего классное руководство, воспитателя ГПД или другого сотрудника школы.

10. Контроль деятельности столовой.

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

10.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия по контролю качества питания детей, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не

менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

10.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор школы. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на родительских собраниях.

10.4 Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы.

10.5 Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

10.6 Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством школьной столовой и бракеражная комиссия по контролю качества питания детей.

10.7 Контроль наличия инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств, исправности оборудования на пищеблоке осуществляет организатор питания.

10.8 Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют педагогические работники, осуществляющие классное руководство, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

11. Заключительные положения.

11.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 647030360437668574821219143876024766403350371091

Владелец Ризванова Гулнора Раббимовна

Действителен с 23.01.2026 по 23.01.2027

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 647030360437668574821219143876024766403350371091

Владелец Ризванова Гулнора Раббимовна

Действителен с 23.01.2026 по 23.01.2027