

Принято на общем  
собрании работников  
ГБОУ СОШ № 252,  
протокол от 10.03.2020 № 1

Введено в действие приказом  
от 10.03.2020 № 5-од  
Директор ГБОУ СОШ № 252  
С.А. Романенко



**Положение о школьной столовой Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 252  
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой общеобразовательного учреждения, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

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 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 07.03.2018, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1.3. Деятельность столовой отражается в уставе общеобразовательного учреждения. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании учреждения.

1.4. Деятельность столовой школы осуществляется в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25.03.2019).

1.5. Организация работы и обслуживания участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.6. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.7. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой 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 школьной столовой**

2.1. *Целью деятельности школьной столовой* является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения;
  - формирование здорового образа жизни;
  - воспитание культурного самосознания.
23. Основными принципами организации горячего питания являются:
- соответствие энергетической ценности;
  - удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
  - оптимальный режим питания.
24. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:
- приготовление завтраков, обедов;
  - производство выпечки изделий из теста.

### **3. Характеристика столовой**

3.1. Школьная столовая является внутренним объектом инфраструктуры общеобразовательного учреждения.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

3.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.4. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 120 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов, холодильного помещения.

3.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

3.6. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.7. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками.

3.8. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения.

3.9. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

3.10. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

3.11. Штат столовой – 6 человек.

3.12. Время работы столовой с 8.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.



#### **4. Трудовые отношения**

4.1. Под руководством заведующего производством выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

4.2. Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом общеобразовательного учреждения.

4.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав общеобразовательного учреждения, иные локальные и нормативные акты.

4.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой школы должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

4.5. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием

#### **5. Права и обязанности работников школьной столовой**

##### **5.1. Заведующий производством обязан:**

- следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами;
- вести финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- вести необходимую отчетность;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдать законодательство и приказы по школе.

##### **5.2. Работники школьной столовой обязаны:**

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников общеобразовательного учреждения;
- информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой общеобразовательного учреждения;
- повышать квалификацию;
- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать

спецодежду;

- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;

- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

### 5.3. Работникам школьной столовой запрещается:

- при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

- принимать пищу на рабочем месте;

- курить на рабочем месте.

### 5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей:

- пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

- пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

- непотрошенная птица.

- мясо диких животных.

- яйца и мясо водоплавающих птиц.

- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

- крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

- пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

- макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным яйцом.

- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

- простокваша - "самоквас".

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

- квас.

- соки концентрированные диффузионные.

- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.



- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- острые соусы, кетчупы, майонез.
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- ядро абрикосовой косточки, арахис.
- газированные напитки; газированная вода питьевая.
- молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- жевательная резинка.
- кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамель, в том числе леденцовая.
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- окрошки и холодные супы.
- яичница-глазунья.
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

#### 5.5. Работники столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- требовать от директора школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

## **6. Ответственность**

6.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;

- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием;

62. Заведующий производством является материально – ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение ежедневного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

63. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов.

64. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания по приказу, утвержденному директором школы.

## **7. Организация производственной деятельности столовой**

7.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)» (с изменениями на 1 января 2020 года), и цикличным двухнедельным сбалансированным меню рационов горячего питания.

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

7.3. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться ТК кулинарного изделия (блюда).

7.4. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

7.5. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в общеобразовательном учреждении создается бракеражная комиссия, в обязанности



которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

7.6. В общеобразовательном учреждении создается (приказом директора) бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством, ответственный за организацию питания, медицинский работник, повар. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора общеобразовательного учреждения.

7.7. В случае выявления в общеобразовательном учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Роспотребнадзора.

#### **7.8. Органолептическая оценка блюд**

7.8.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус.

В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:

- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;

- консистенция мягкая, сочная;

- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;

- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;

- цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;

- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

- блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;

- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

- запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, поздраватая, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несолёное - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрустящее.

7.8.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

7.8.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

7.8.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

7.8.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

7.8.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

7.8.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## **8. Организация обслуживания обучающихся**

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

8.2. Время получения учащимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательного учреждения, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.3. В общеобразовательном учреждении приказом директора школы из числа работников назначается лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет в бухгалтерию образовательного учреждения и бухгалтерию ОО «Юпитер-Холл».

8.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за организацию питания, сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательном учреждении.

8.5. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные



представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора общеобразовательного учреждения о предоставлении льготы.

8.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя ГПД или другого учителя.

### **9. Контроль деятельности столовой**

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем школы на 1 год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, входящих в компетенции ОУ, осуществляет директор общеобразовательного учреждения. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях и Совете родителей школы.

9.4. 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.

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

9.6. 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.

9.7. Контроль за состоянием технологического оборудования осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

### **10. Правила поведения в столовой**

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

10.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

108. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
109. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.
- 10.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания
- 10.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

## **11. Документация**

### **11.1. В столовой находится:**

- Положение о столовой;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- заявки на питание;
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- бракеражный журнал для оценки качества готовых кулинарных изделий;
- цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания;
- технологические карты на блюда и изделия по меню;
- приходные документы на продукцию;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- журнал здоровья;
- книга отзывов и предложений;
- Контракт с ООО «ЮПИТЕР ХОЛЛ» на оказание услуги по организации питания

## **12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, рассматривается на Общем собрании работников и утверждается приказом директора школы.

12.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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