

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОКТЯБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – МИХАЙЛОВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
391720, Рязанская область, Михайловский район,  
п. Октябрьский, ул. 1 Мая, д. 1а  
тел. (49130) 2-66-82

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета  
МОУ «Октябрьская СОШ № 2»  
Протокол № «6» от  
«18» января 2021 г.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании Совета родителей  
(законных представителей)  
несовершеннолетних обучающихся  
МОУ «Октябрьская СОШ № 2»  
Протокол № «2» от  
«15» января 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании Управляющего совета  
МОУ «Октябрьская СОШ № 2»  
Протокол № «2» от  
«18» января 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МОУ «Октябрьская СОШ № 2»  
/ И.А. Михеенко

Приказ № «35» от «18» января 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о столовой МОУ «Октябрьская средняя общеобразовательная школа № 2»**

п. Октябрьский  
2021

## 1. Общие положения

1.1. Положение «О столовой МОУ «Октябрьская средняя общеобразовательная школа № 2» (далее – Положение) разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказа Росстандарта от 27.06.2013 г. № 196-ст «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», иных нормативных актов в сфере охраны здоровья обучающихся и организации питания обучающихся, на основании Устава Образовательной организации, Положения «Об организации питания обучающихся МОУ «Октябрьская средняя общеобразовательная школа № 2», иных локальных нормативных актов.

1.2. Столовая является структурным подразделением МОУ «Октябрьская средняя общеобразовательная школа № 2» (далее – Образовательная организация), предназначенным для организации питания обучающихся.

Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями Образовательной организации.

1.3. Основными задачами функционирования столовой в Образовательной организации являются создание необходимых условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Столовая в своей работе руководствуется нормами действующего законодательства, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами, Уставом Образовательной организации, настоящим Положением и иными локальными нормативными актами Образовательной организации.

1.5. Заведующий и работники столовой назначаются и освобождаются от должности директором Образовательной организации в соответствии с действующим законодательством.

Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Образовательной организации.

1.6. Столовая осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком.

1.7. Администрация Образовательной организации несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

## 2. Структура столовой. Функции столовой

2.1. Структуру и штаты столовой утверждает директор Образовательной организации.

2.2. Руководство столовой осуществляет заведующий столовой.

**2.3.** В соответствии с возложенными на нее задачами столовая осуществляет следующие функции:

обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся;

ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой;

контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением требований по охране труда, состоянием трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и обслуживающих помещений;

осуществление в пределах своей компетенции иных функций.

**2.4.** Возложение на столовую функций, не относящихся к ее компетенции, не допускается.

### **3. Организация питания**

**3.1.** Организация питания осуществляется в соответствии с Положением «Об организации питания обучающихся МОУ «Октябрьская средняя общеобразовательная школа № 2».

**3.2.** При организации питания Образовательной организацией должны соблюдаться следующие требования:

**3.2.1.** В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

**3.2.2** Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.2.3 Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.3. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

#### **4. Заключительные положения**

4.1. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

4.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение в порядке, установленном Уставом Образовательной организации.

4.3. После принятия новой редакции настоящего Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

4.4. Настоящее Положение полностью утрачивает силу сразу после вступления в силу нового Положения по регулируемому вопросу, если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации, Уставом Образовательной организации.

4.5. Правоотношения, не урегулированные настоящим Положением, регулируются законодательством Российской Федерации и Рязанской области, нормативными правовыми актами муниципального образования – Михайловский муниципальный район Рязанской области, Уставом Образовательной организации, иными локальными нормативными актами Образовательной организации.