

ПРИНЯТО:
на педагогическом совете
МБОУ "Азбабинская СОШ"

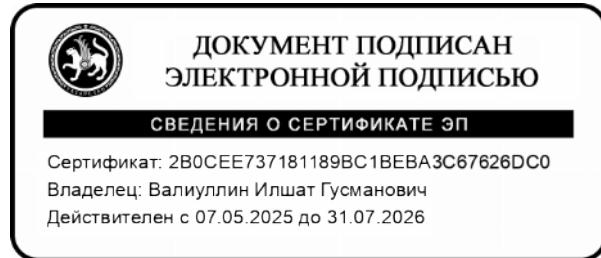
УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ «Азбабинская СОШ»

Протокол №1

/И.Г. Валиуллин/

от «29» августа 2025 г.

Приказ №71 от «01» сентября 2025г



**Положение
о школьной столовой
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Азбабинская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Закона Российской Федерации «Об образовании», Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации, Типового положения об общеобразовательном учреждении, постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», Положения об организации работы по охране труда и обеспечению безопасности образовательного процесса.

1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в школьной столовой является создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Организация питания учащихся регламентируется следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2017г;

- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" с изменениями и дополнениями от 29 июля 2017г;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20», "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации N 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";

1.4. Школа обеспечивает необходимые условия для организации питания.

II. Организационные принципы питания

2.1. Организация питания в школьной столовой осуществляется на договорной основе.

2.2. Организация питания в школьной столовой осуществляется на основании постановления Кабинета Министров Республики Татарстан от 08.09.2017 года № 641 «О

ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2018 год».

2.3. В целях социальной защиты детей и в соответствии со статьями 37,79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

2.4. Организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся в столовую школы осуществляется поставщиками, оказывающими услуги на договорной основе.

Организация питания в школе с учётом санитарно-эпидемиологических требований

3.1. Столовая МБОУ «Азбабинская СОШ» работает на продовольственном сырье, а также на полуфабрикатах, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.2. Школьная столовая предусматривает объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

3.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения (школьные столовые) за питание обучающихся соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

3.4. Общественное питание обучающихся школы осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения.

Организация питания в школе с учётом санитарно-технических требований

4.1. Системы хозяйствственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2. Холодная и горячая вода, используется в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, санитарной обработки помещений с учетом соблюдения правил личной гигиены и отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.3. Установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители.

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

5.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.2. Школьная столовая оснащена современным холодильным и технологическим оборудованием.

5.3. Все установленное технологическое и холодильное оборудование находится в исправленном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования обязательно вносят изменения в меню и обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года производится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

5.4. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

5.7. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

5.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

5.9. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркованные

оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда и т.д.

5.10. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

5.11. В школьной столовой не используют кухонную и столовую посуды деформированную, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

6.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержаться в порядке чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

6.3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

6.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.5. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

6.6. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

6.7. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

6.8. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

6.9. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6.10. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркованную емкость.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

6.11. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.12. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

6.13. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6.14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

6.15. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркованный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

6.16. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

6.17. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

6.18. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

7.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

7.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

7.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

7.4. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

7.5. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в школе. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

7.6. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

7.7. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем

кулинарных изделий.

7.8. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки..

7.9. В течение двух недель (14 дней) обучающихся общебразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

8.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

8.2. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

8.3. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Контроль за организацией питания в школьной столовой

9.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет ответственный за питанием.

9.2. Детальное регламентирование контрольных функций должностных лиц по организации питания в школьной столовой определено программой производственного контроля школы.

9.3. Функции по осуществлению производственного контроля, а также бракеражной комиссии в столовую возлагаются на ответственных должностных лиц на основании приказов директора школы .Директор школы по организации школьной столовой:

- назначает ответственного, осуществляющего контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- осуществляет комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

- осуществляет контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;

Осуществляет контроль за соблюдением требований СанПиН;

- обеспечивает прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- отслеживает укомплектование достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- заключает договоры на поставку продуктов питания;

- проводит ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

Лист согласования к документу № 45 от 26.01.2026

Инициатор согласования: Валиуллин И.Г. Директор

муниципального бюджетного образовательного учреждения "Азбабинская средняя общеобразовательная школа" Апастовского муниципального района

Согласование инициировано: 26.01.2026 13:01

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Валиуллин И.Г.		Подписано 26.01.2026 - 13:01	-