ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета МБОУ «Школа № 17»
Протокол № 1 от 17.08.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Школа № 17»
_____ Е.В. Круглова
Приказ № 249 от 20.08.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа №17» города Ростова-на-Дону

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ростова-на-Дону «Школа № 17» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции), Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции), Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции), СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», а также Уставом общеобразовательной организации.
1.2. Данное Положение регулирует порядок функционирования школьной столовой, использования её помещений и оборудования, организации производственных процессов, обслуживания обучающихся и работников.
1.3. Школьная столовая является совокупностью помещений, оборудования и процессов, предназначенных для организации питания обучающихся и работников общеобразовательной организации.
1.4. Организация питания осуществляется с привлечением юридического лица, оказывающего услуги общественного питания.
1.5. Общеобразовательная организация обеспечивает организацию питания обучающихся, контролирует исполнение договора или контракта, соблюдение режима питания и утверждённого меню, а также создаёт безопасные условия пребывания обучающихся.
1.6. Организация, осуществляющая питание, несёт ответственность за безопасность и качество пищевой продукции, соблюдение технологии приготовления, санитарное состояние производственных процессов, допуск своих работников и исполнение иных обязанностей, установленных законодательством и договором.

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 и в летний оздоровительный период.
2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

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

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

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

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство производственной деятельностью столовой осуществляет заведующий производством.
3.2. Локальные акты школы распространяются на работников столовой в части пропускного, объектового, противопожарного и иного обязательного режима пребывания на территории школы.
3.3. К работе допускаются лица, прошедшие обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и

аттестацию, вакцинацию и иные обязательные мероприятия в случаях и порядке, установленных законодательством Российской Федерации. Сведения о прохождении обязательных медицинских мероприятий оформляются в установленном законодательством порядке.
3.4. Ограничения на занятие трудовой деятельностью с участием несовершеннолетних применяются в случаях и порядке, установленных статьями 331 и 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации. Наличие судимости или факта уголовного преследования оценивается работодателем с учётом категории преступления, основания прекращения уголовного преследования и предусмотренных законом исключений.
3.5. Работники проходят обучение по охране труда, инструктажи, обучение мерам пожарной безопасности и проверку знаний в объёме, соответствующем выполняемой работе и используемому оборудованию.
3.6. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая размещена в здании школы на первом этаже и состоит из обеденного зала на 120 посадочных мест и пищеблока, склада продуктов, бытовых комнат.
4.2. Время работы столовой с 8:00 до 16:00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.
4.3. Столовая предоставляет завтраки, обеды и полдники.
4.4. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся, работников школы и иных лиц, питание которых предусмотрено законодательством, локальными актами или договором.
Обслуживание неопределённого круга лиц допускается только при наличии правовых, санитарных, организационных и финансовых оснований и не должно нарушать режим и безопасность питания обучающихся.
4.5. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.
4.6. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.
4.7. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.
4.8. Пищеблок школьной столовой должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
4.9. Столовая должна быть оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
4.10. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
4.11. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и

кухонная посуда.

4.12. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно. Мытье столовой посуды и подносов для посетителей должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

4.13. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

5.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения работники 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 и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

6.3. Для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

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

6.5. 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 обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приёма 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.
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 раздельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.
7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
7.6. В конце рабочего дня мытье посуды должно осуществляться 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 общеобразовательной организации.
7.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования 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). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
7.11. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Основное меню разрабатывается не менее чем на две недели с учётом возрастных групп, режима пребывания и требований санитарных правил.
8.2. Изготовление блюд осуществляется по утверждённым технологическим документам. Наименования блюд в меню должны соответствовать наименованиям в технологических картах.
8.3. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, аварийной ситуации или иных объективных

обстоятельствах. Замена оформляется документально и производится с учётом пищевой и энергетической ценности в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
8.4. До выдачи готовой пищевой продукции проводится её оценка ответственным работником или комиссией, назначенными работодателем организации, осуществляющей питание.
Результаты оценки вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.
8.5. В состав комиссии могут включаться работники школы, организации питания и медицинский работник при наличии.
Представители родителей (законных представителей) могут участвовать в общественном контроле в порядке, установленном отдельным локальным актом, но не заменяют работников, ответственных за обязательный бракераж и допуск блюд к выдаче.
8.6. При выявлении признаков пищевого отравления, группового инфекционного заболевания или иной ситуации, создающей угрозу жизни и здоровью, директор школы и руководитель организации питания действуют в соответствии с санитарным законодательством, незамедлительно принимают меры по прекращению выдачи потенциально опасной продукции, сохранению суточных проб и информированию уполномоченных органов.
8.7. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции и вкусу готовой продукции с соблюдением мер безопасности.
Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов, продукции с признаками порчи либо продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, запрещается.
8.8. Готовая продукция, не соответствующая меню, технологической документации или требованиям безопасности, к выдаче не допускается.
Повторная выдача ранее забракованного блюда допускается только после устранения недостатков, если это технологически возможно, безопасно и оформлено повторной оценкой.
8.9. При прекращении водоснабжения, электроэнергии, нарушении работы холодильного, вентиляционного или технологического оборудования приготовление и выдача пищи приостанавливаются в объёме, необходимом для предотвращения угрозы жизни и здоровью.
Ответственное лицо незамедлительно сообщает директору школы и руководителю организации питания. Пищевая продукция, безопасность которой после аварии не может быть подтверждена, использованию не подлежит.

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 лагерь с дневным пребыванием в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
9.4. В общеобразовательной организации приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.
9.5. Классные руководители ежедневно до начала уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.
9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора общеобразовательной организации о предоставлении льготы.

9.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе.
9.8. Сведения о состоянии здоровья, пищевой аллергии, ограниченных возможностях здоровья, лечебном или диетическом питании обрабатываются только в объёме, необходимом для организации соответствующего рациона.
Доступ к таким сведениям предоставляется только уполномоченным работникам. Передача оператору питания осуществляется в порядке, установленном законодательством о персональных данных и договором.

10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом общеобразовательной организации, а также:

- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;

10.2. Заведующий производством и иные работники несут ответственность в пределах своих трудовых обязанностей, установленных трудовым договором, должностной инструкцией, локальными актами работодателя и законодательством Российской Федерации.
Полная материальная ответственность работника устанавливается только при наличии предусмотренных законом оснований и заключённого в установленном порядке письменного договора.
10.3. Лицо, ответственное за организацию питания, отвечает за выполнение порученных ему организационных и учётных обязанностей в пределах должностной инструкции и приказа работодателя.
10.4. Определение категорий обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, осуществляется на основании нормативных правовых актов Российской Федерации, субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя.
Ответственное лицо принимает и проверяет документы, формирует списки и подготавливает проекты решений, но не вправе самостоятельно устанавливать категории льготников и основания предоставления питания.

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Внутренний контроль осуществляют директор школы, руководитель организации питания, назначенные ответственные лица и комиссии в соответствии с распределением обязанностей.
11.2. Обязательный бракераж готовой пищевой продукции проводится до её выдачи лицами, назначенными работодателем организации, осуществляющей питание.
11.3. Представители родителей могут участвовать в общественном контроле без вмешательства в производственный процесс, без доступа к персональным данным и с соблюдением санитарных требований.
11.4. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.
11.5. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.
11.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

12. Правила поведения в школьной столовой

12.1. Во время приёма пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.
12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.
12.3. Разговаривать во время приёма пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.
12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.
12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
12.9. При приобретении продукции следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся младших классов.
12.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
12.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой ведётся следующая документация:

- локальные акты и приказы по организации питания;
- договоры и контракты;
- основное и ежедневное меню;
- технологические карты и иные технологические документы;
- документы по приёмке пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Гигиенический журнал работников;
- документы по контролю температуры и влажности;
- документы по отбору и хранению суточных проб;
- документы по организации лечебного и диетического питания;
- документы по учёту предоставленного бесплатного и льготного питания;
- документы, предусмотренные программой производственного контроля.

Формы документов могут вестись на бумажном и (или) электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
14.3. Настоящее Положение принимается на неопределённый срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 14.1 настоящего Положения.
14.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.