

Принято Советом ГБОУ СО
«Верхнетагильский центр образования»
Протокол № 06 ль 29.06.2026 г.

Утверждено
приказом директора
ГБОУ СО «Верхнетагильский
центр образования»
№ 173-од от 17 августа 2026 г

Положение о столовой ГБОУ СО «Верхнетагильский центр образования»

1. Общее положение

1. Настоящее Положение о столовой (далее - Положение) обучающихся ГБОУ СО «Верхнетагильский центр образования» (далее - ГБОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», законом Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических Рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций», Уставом ГБОУ.
- 1.1. Данное положение регламентирует деятельность структурного подразделения ГБОУ – столовой, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи.
- 1.2. Деятельность столовой осуществляется в соответствии с Уставом ГБОУ.
- 1.3. Организация работы и обслуживания осуществляется в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими требованиями, правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности.
- 1.4. ГБОУ несет ответственность за доступность и качество организации производства и обслуживания.
2. Цель и задачи работы столовой:
 - 2.1. Целью деятельности столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся.
 - 2.2. Основными задачами столовой являются:
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении пищи;
 - своевременное обеспечение горячим питанием обучающихся;
 - предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - формирование принципов здорового и полноценного питания.
 - 2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона установленным нормам;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в основных питательных веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Трудовые отношения

- 3.1. Руководство столовой осуществляет заведующий производством (шеф-повар), назначаемый на должность директором ГБОУ. Под руководством заведующего производством (шеф-повара) выполняют свои обязанности повара, кухонные рабочий, уборщики служебных помещений. Директор осуществляет контроль деятельности столовой.
- 3.2. Трудовые отношения работников столовой регулируются трудовым договором.
- 3.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартов, и обязаны выполнять Устав организации, и иные локальные нормативные акты.
- 3.4. К работе на пищеблоке допускаются лица, соответствующие требованиям, касающихся 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 имеющих личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, аттестации с допуском к работе.
- 3.5. Работники 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 помещения и оборудования столовой

- 4.1. Столовая размещена в отдельно стоящем здании, соединенным теплым переходом с корпусом 1 и корпусом 2.
- 4.2. Столовая состоит из обеденного зала и пищеблока (горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясорыбный цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, хлеборезка), складских помещений (овощной склад, склад сыпучих продуктов, склад готовой продукции), раздевалка и туалет для сотрудников столовой.
- 4.3. Штат сотрудников столовой определен в соответствии с действующим штатным расписанием.
- 4.4. Столовая предоставляет горячие завтраки и обеды обучающимся.
- 4.5. По характеру производства столовая с полным производственным циклом.
- 4.6. Работники столовой осуществляют приготовление пищи, предварительное накрытие столов, уборку помещений.
- 4.7. Столовая оснащена необходимым технологическим, холодильным и морозильным, весоизмерительным оборудованием, кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем, обеденными столами и стульями, 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. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 4.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

- 4.10. Для пищевого сырья и готовой к употреблению продукции в столовой используется промаркированное раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда.
- 4.11. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 4.12. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.
- 4.13. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное и морозильное оборудование – контрольными термометрами.
- 4.14. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учета и вносит их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 4.15. В помещениях столовой не должно быть насекомых и грызунов. Своевременно заключаются договоры на проведение дезинсекции и дератизации.
- 4.16. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

- 5.1. Медицинский персонал в соответствии с ДП-09-01-2022 Документированная процедура «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции» проводит ежедневный осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, признаков инфекционных заболеваний, результаты осмотра заносятся в специальный журнал.
- 5.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны соблюдать требования ДП-09-01-2022 Документированная процедура «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции» разработанную в соответствии с принципами ХАССП ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции».

6. Требования к приготовлению пищи

- 6.1. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) работники столовой обязаны соблюдать следующие требования, разработанные в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:
 - ДП-06-01-2022 Документированная процедура «Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) и обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»;
 - ДП-04-01-2022 Документированная процедура «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»;
 - ДП-07-01-2022 Документированная процедура «Соблюдение условий хранения и перевозки».

7. Требования к уборке и обработке помещений столовой

- 7.1. С целью исключения загрязнения пищевой продукции в столовой необходимо содержать производственные помещения, оборудование, инвентарь, используемые при производстве пищевой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции» ст.10 ч.3 п.8, ст.14, ст.15 и выполнять требования следующих процедур:

- ДП-08-01-2022 Документированная процедура «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря»;
- ДП-10-01-2022 «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции».

8. Организация производственной деятельности

- 8.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным меню, утвержденным директором ГБОУ и получившим положительное заключение в органах Роспотребнадзора.
- 8.2. Закупка продуктов для столовой осуществляется в соответствии с заключенными контрактами.
- 8.3. Ежедневное меню составляется на основании примерного меню и утверждается директором ГБОУ.
- 8.4. Питание обеспечивает физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.
- 8.5. Повара должны быть обеспечены технологическими и технико-технологическими картами.
- 8.6. Приказом директора на начало учебного года создается комиссия по бракеражу готовой продукции, которая осуществляет контроль качества готовой пищи и ведет соответствующую документацию в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии и методике оценивания».

9. Документационное обеспечение деятельности столовой

- 9.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы:
 - положение о столовой;
 - положение об организации питания;
 - положение о бракеражной комиссии и методике оценивания;
 - положение о родительском контроле;
 - утвержденное примерное меню;
 - технологические и технико-технологические карты;
 - контракты и договоры на поставку продуктов питания;
 - документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающих продуктов питания;
 - ведомости контроля за рационом питания;
 - разработанные и внедренные документированные процедуры, разработанные на основании принципов ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».