Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ТЕРРА НОВА» ИМ. ШАРАНИ ДУДАГОВА»
с. Мескер -Юрт

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____Э.Х. Магомадова
28.08.2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CA43BBB37B694107B0978BD2765311A7
Владелец: Магомадова Эльмира Хамзатовна
Действителен: с 17.09.2025 до 11.12.2026

ПОЛОЖЕНИЕ № 55
о школьной столовой МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова».
1.2. Школьная столовая является структурным подразделением МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова», предназначенным для организации питания обучающихся. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» в школьной столовой, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.
1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова», их родителей (законных представителей) и работников МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова».

2. Организационные принципы организации питания. Модель организации питания
2.1. Общие принципы организации питания в школьной столовой. Основными задачами школьной столовой являются: - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года; -

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.1.1. Питание обучающихся организуется МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно - планировочными и конструктивными решениями помещений для организации общественного питания. Выбор формы организации питания осуществляется непосредственно общеобразовательной организацией и согласовывается с ее учредителем.

2.1.1.1. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» на базе пищеблока, работающего на сырье в соответствии с договором на оказание услуг по организации питания обучающихся и в соответствии с Федеральным законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»» от 05.04.2013 № 44-ФЗ. Школьная столовая МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» - это столовая полного производственного цикла, которая обеспечивает готовой пищей, где располагается пищеблок. Школьная столовая размещается в здании школы, на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально помещения, в том числе зал для приема пищи. Производственные помещения пищеблока МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблока МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» соответствует Методическим рекомендациям по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Чеченской Республики. Пищеблок МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. Столовая расположена на 1 этаже. Столовая оборудована зона, где расположены умывальники с подачей горячей и холодной воды.

2.1.1.1.1. Обслуживание обучающихся в помещении столовой осуществляется работниками, осуществляющими услугу по организации питания в соответствии с договором на оказание услуги по организации питания обучающихся, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. В соответствии с договором по организации питания, исполнитель договора укомплектовывает пищеблок необходимыми кадрами соответствующей квалификации, обеспечивает персонал, непосредственно оказывающий

услуги, спецодеждой. Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока медицинских профилактических осмотров в соответствии с законодательством Российской Федерации о проведении обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, районным отделом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685- 21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова» пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова», режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

2.3. Условия организации питания в школьной столовой

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3. Настоящее Положение вступает в силу со 01.09.2026г.

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МБОУ «СОШ «Терра нова»
им. Шарани Дудагова»
(протокол от 26.08.2026. №1)