ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ г. ГРОЗНОГО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 42» г. ГРОЗНОГО
(МБОУ «СОШ № 42» г. ГРОЗНОГО)

СОЬЛЖА-ГІАЛИН МЭРИН ДЕШАРАН ДЕПАРТАМЕНТ
СОЬЛЖА-ГІАЛИН МУНИЦИПАЛЬНИ
БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРДЕШАРАН ХЬУКМАТ
СОЛЬЖА-Г1АЛИН «ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА № 42»
(СОЬЛЖА-Г1АЛИН МБЙХь «ЙЙШ № 42»)

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом школы
(протокол от 28.08.2026 № 1)

ПРИНЯТО
Педагогическим советом школы
(протокол от 28.08.2026 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного
_____ Э.А. Мутушева

приказ от 28.08.2026 № 68/01-11

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2D2D089078D8DA26D798386364F92371
Владелец: Мутушева Эсет Абусаидовна
Действителен: с 22.07.2025 до 15.10.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

28.08.2026 № 207

о школьной столовой

г. Грозный

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение о школьной столовой разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», общественного питания населения», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 02.06.2026 № 18, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (вступает в силу с 01.09.2026); 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 (с изменениями и дополнениями), уставом МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного (далее – школа).
1.2. Столовая является структурным подразделением школы, предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников школы.

1.3. Столовая осуществляет работу в соответствии с утвержденным графиком работы школы.
1.4. Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и её учредителем. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

2. Столовая обязана:

2.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников школы в течение учебного года в соответствии с действующими СанПиН.
2.2. Организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством).
2.3. Обеспечить полноценным питанием воспитанников групп продленного дня, летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей при школе (при наличии).
2.4. Разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи.
2.5. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.
2.6. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.
2.7. Предоставлять бракеражной комиссии школы возможность для снятия пробы пищи.
2.8. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
2.9. Работники столовой обязаны проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр школьного медицинского работника.
2.10. В целях популяризации школьного питания организовывать выставки-продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей, педагогов и работников школы.
2.11. Совместно со школой вести учет и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на льготное питание учащихся.
2.12. Участвовать в работе производственных совещаний, заседаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации питания учащихся на базе школьной столовой.

3. Школа обязана:

3.1. Соблюдать правила пользования столовой.
3.2. Устанавливать график питания в столовой по классам и в группах продленного дня и строго следовать ему.
3.3. Организовывать дежурство учителей, учащихся в обеденном зале столовой, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.
3.4. Бережно относиться к имуществу столовой.
3.5. Воспитывать у обучающихся культуру поведения в столовой.
3.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованием охраны труда и ТБ, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.
3.7. Осуществлять медицинский и производственный контроль:
а) за организацией питания;
б) качеством питания;
в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку.
3.8. Вести учет и контроль за исполнением по назначению выделенных денежных средств на льготное питание учащихся; назначить ответственных за эту работу педагогов.
3.9. Организовывать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой.
3.10. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала школьной столовой.

4. Взаимодействие. Контроль

4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, Управляющим советом, медицинскими работниками.
4.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- ✓ внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;
- ✓ комиссии по контролю за питанием в школе;
- ✓ специалистов по надзору за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах.

4.3. Контроль осуществляется:

- ✓ За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием оборудования, инвентаря, посуды.
- ✓ За органолептикой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием согласованного с Роспотребдзором меню.
- ✓ Охватом горячим питанием обучающихся.
- ✓ За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведением мероприятий по его усовершенствованию.
- ✓ Условием транспортировки и хранения продуктов.
- ✓ Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
- ✓ За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- ✓ За повышением квалификации персонала столовой, своевременностью прохождения санитарного минимума.
- ✓ За соблюдением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.
- ✓ За укреплением материально - технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.
- ✓ За выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.
- ✓ За ценообразованием в системе школьного питания.

5. Документация

5.1. В столовой находится следующая (актуальная, с изменениями и дополнениями) документация:

- ✓ Положение о школьной столовой;
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 02.06.2026 № 18,
- ✓ СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (вступает в силу с 01.09.2026);
- ✓ 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,
- ✓ заявки на питание;
- ✓ журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- ✓ бракеражный журнал;

- ✓ копии меню за 14 дней и наличие ежедневного меню;
- ✓ технологические карты на блюда и изделия по меню;
- ✓ калькуляция цен на блюда по меню;
- ✓ приходные документы на продукцию;
- ✓ документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- ✓ реестр учета сырья и продуктов питания;
- ✓ реестр медицинского обследования дежурных работников на гнойные заболевания;
- ✓ книга отзывов и предложений;
- ✓ информация об изготовителе и услугах.

С Положением ознакомлены _____ 2026