

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 13» г. Аргуна имени С. Д. Диканиева

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

МБОУ «Гимназия № 13»

г. Аргуна имени С. Д. Диканиева

протокол от 12.08.2025 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Гимназия № 13»

г. Аргуна имени С. Д. Диканиева

\_\_\_\_\_ К.Х. Хамцуева  
от 13.08.2025г. Приказ № 04-18/106.-од

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О СТОЛОВОЙ  
в МБОУ «Гимназия № 13» г. Аргуна имени С. Д. Диканиева**

г. Аргун, 2025 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о столовой в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 13» г. Аргуна имени С. Д. Диканиева (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п. 2 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон об образовании), решениями МУ «Департамент г. Аргун», касающимися организацией питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и регламентирует порядок работы гимназической столовой.

1.2. Деятельность гимназической столовой осуществляется в соответствии с Санитарными правилами Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.3. Гимназическая столовая является внутренним структурным подразделением Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 13» г. Аргуна имени С. Д. Диканиева (далее – Гимназия), участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся Гимназии. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в Гимназии выделяются специально приспособленные помещения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам питания, принимается педагогическим советом Гимназии и утверждается приказом директора.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к настоящему Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.7. Гимназическая столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами Российской Федерации, Чеченской Республики, муниципального образования округа г. Аргун и другими нормативными актами, а также Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 13» г. Аргуна имени С. Д. Диканиева, настоящим Положением.

1.8. Гимназия несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания гимназической столовой.

1.9. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

## **2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами качественной организации сбалансированного горячего питания в гимназической столовой являются:

- обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- контроль над качеством и безопасностью пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового питания.

## **3. Характеристика столовой**

3.1. Столовая размещена в здании Гимназии на 1 этаже.

3.2. Количество посадочных мест в обеденном зале столовой – 100.

3.3. В столовой располагается:

- горячий цех;
- помещение, оборудованное раковинами для мытья рук;
- склад сыпучих продуктов;
- помещения столовой оснащены технологическим и весоизмерительным оборудованием, инвентарём.

Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

#### **4. Организация питания**

4.1. Гимназия самостоятельно организует горячее питание обучающихся на базе гимназической столовой.

4.2. При организации питания Гимназия руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся и сотрудников осуществляется штатными сотрудниками гимназической столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, личную медицинскую книжку, прошедшими медицинские осмотры и санитарный минимум.

4.4. Столовая осуществляет следующие виды деятельности: приготовление горячих обедов (салат, первое, второе блюдо, напиток, свежие фрукты).

4.5. Питание детей в столовой организуется в дни учебных занятий. Время работы столовой с понедельника по пятницу с 8.00 до 19.00 часов, за исключением нерабочих праздничных дней.

4.6. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах.

4.7. Примерное десятидневное меню разрабатывается ответственным за питание в Гимназии и согласовывается с Роспотребнадзором г. Аргун, далее утверждается директором гимназии.

4.8. В соответствии с примерным десятидневным меню составляется ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, их калорийность. В случае необходимости допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, близкие по пищевой ценности.

4.9. В каникулярные периоды горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

4.10. Количество питающихся обучающихся определяется по следующим документам: табель учета посещаемости детей, приказ директора о предоставлении льготного питания.

4.11. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем ежедневно после первого урока 1 или 2 смены ответственному по питанию в этот учебный день. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

4.12. Табель учета посещаемости детей ведет классный руководитель. Данный документ, свидетельствующий о фактическом получении питания, подписанный классным руководителем до 30 числа каждого месяца передается ответственному по питанию.

4.13. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии. Классные руководители и воспитатели групп продленного дня сопровождают обучающихся и контролируют прием пищи.

4.14. Приказом директора гимназии до 1 сентября сроком на один год в Гимназии создается общественный совет, в обязанности которых входят контроль качества пищи. В состав комиссии могут входить представители работников, администрации, родительского комитета и медицинский работник.

4.15. О случаях появления в Гимназии пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются центр Госсанэпиднадзора г. Аргун.

4.16. Горячее питание для младшего школьного возраста (1-4 классы) осуществляется бесплатно.

4.17. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

- средств местного бюджета.

4.18. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся предоставляют заявление на имя директора гимназии о предоставлении льготы, предъявив при этом соответствующие документы.

## **5. Обязанности столовой**

5.1. Общее руководство деятельностью гимназической столовой осуществляет директор гимназии.

5.2. Непосредственное руководство над работой столовой осуществляет ответственный по питанию, который несет ответственность за организацию работы пищеблока в соответствии с должностной инструкцией

5.3. Администрация Гимназии обеспечивает:

- своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- размещение информации о ежедневном рационе блюд;
- сохранность, размещение и хранение продуктов и оборудования;
- оформление графика работы столовой в соответствии с режимом работы Гимназии;
- своевременный ремонт оборудования, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и ТБ.

## **6. Гимназический буфет**

6.1. Гимназический буфет входит в состав гимназической столовой и предназначен для организации дополнительного питания обучающихся, педагогов и работников Гимназии.

6.2. Под дополнительным питанием понимается реализация пищевых продуктов, готовых к употреблению, кулинарных, сдобных, кондитерских изделий, а также напитков.

- 6.3. Гимназический буфет оснащен необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарём.
- 6.4. Организация, функционирование и обеспечение персоналом гимназического буфета определяются приказом директора Гимназии. При организации и функционировании гимназического буфета должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.
- 6.5. Гимназический буфет осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы Гимназии.
- 6.6. Для надлежащего функционирования гимназического буфета пользователи его услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, а также гигиенические требования.
- 6.7. Услугами гимназического буфета могут пользоваться следующие категории лиц:
- обучающие Гимназии с 1 по 11 классы;
  - работники Гимназии.
- 6.8. Ответственным за торговые операции, проводимые в гимназическом буфете, является работник столовой, на которого возложили обязанности продавца по внебюджетной деятельности.
- 6.9. Продавец подчиняется ответственному по питанию в гимназической столовой.
- 6.10. Продавец выполняет следующие функции:
- получает от покупателя наличные денежные средства за приобретаемые товары согласно сумме, указанной в ценниках;
  - в конце смены (при необходимости и в прочих случаях) снимает кассу, сдает полученные от покупателей деньги ответственному по питанию в гимназической столовой;
  - обеспечивает чистоту и порядок на рабочем месте;
  - проверяет принимаемую в гимназический буфет продукцию по внебюджетной деятельности на соответствие ее товарно-сопроводительным документам по количеству, ассортименту, качеству, комплектности, а также по иным характеристикам, в зависимости от конкретной продукции;
  - обеспечивает сохранность продукции в гимназическом буфете, а также

расставляет продукцию на стеллажах и пополняет ассортимент продукции по внебюджетной деятельности.

## **7. Порядок осуществления контроля**

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой гимназической столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, МУ «Департамент г. Аргун» и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством РФ.

7.2. Качество готовой пищи проверяет ответственный по питанию, общественный совет Гимназии.

7.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, за витаминизацией блюд, своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров и санитарного минимума, а также осуществляет иные полномочия, входящие в его компетенцию.

7.4. Администрация Гимназии контролирует:

- организацию питания обучающихся;
- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- производственную базу пищеблока, своевременную организацию ремонта технологического и холодильного оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в столовой;
- своевременное выполнение предписаний контролирующих органов.
- качество и количество товара, условия хранения продуктов питания.
- ценообразование в системе детского питания.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Деятельность столовой в рамках Гимназии прекращается приказом директора гимназии.