

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 №1 от 28.08.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия № 13»
г. Аргуна имени С. Д. Диканиева

К.Х. Хамцуева
от 28.08.2026 г. Протокол № 1

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ

в МБОУ «Гимназия № 13» г. Аргуна имени С. Д. Диканиева

г. Аргун, 2026 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.