МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение
**«Республиканский комплекс общего и дополнительного образования «Квант»**
(ГБНОУ «РКОиДО «Квант»)

НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКИН
ДЕШАРАН А, 1ИЛМАНАН А МИНИСТЕРСТВО
Пачхьалкхан бюджетан шатайпана дешаран учреждени
**«Квант» ц1е йолу республикин йукъара а, т1етоьхна а дешаран комплекс»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной
профсоюзной организации
Р.С. Шамаев
от 11 апреля 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБНОУ «РКОиДО «Квант»
А.Б-М. Ахъядов
от 11 апреля 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AB034D3EF28956C9F6046D4059B73326
Владелец: Ахъядов Абдул Бек-Магомедович
Действителен: с 17.09.2025 до 11.12.2026

# ПОЛОЖЕНИЕ
# о столовой ГБНОУ «РКОиДО «Квант»

## 1. Общие положения

1.1. Положение о столовой ГБНОУ «РКОиДО «Квант» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся в столовой ГБНОУ «РКОиДО «Квант» (далее – Столовая).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учётом изменений и дополнений от 26.05.2021 № 144-ФЗ**;**
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 22.12.2008 N 268-ФЗ);
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;

СанПиНами 2.3/2.4.3590-20 к организации общественного питания населения. Они действуют с 1 января 2021 года до 1 января 2027 года.

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Уставом ГБНОУ «РКОиДО «Квант» (далее – Комплекс), утверждённого Приказом Министерства образования и науки Чеченской Республики 27.02.2020 г. № 295-п.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Комплекса.

## 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Комплексе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

-обеспечение полноценным обедом преподавательский и административный состав в строго отведённое время обеденного перерыва.

- обеспечение 100% обучающихся горячим питанием.

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## 3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Комплекса.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

• наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания

- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация Комплекса совместно с руководителями структурных подразделений, непосредственно контактирующих с обучающимися, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. Администрация Комплекса обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в Столовой определяется в соотиветствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-2О "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.7. Питание в Столовой организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Комплекса.

3.9. Цены производимой в Столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Комплекса, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Комплекса осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Комплекса, являющимися муниципальными заказчиками.

3.12. Директор Комплекса является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора Комплекса из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий отчётный период.

## 4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание учащихся на бесплатной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Комплекса, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по учебным подразделениям в строго определённые промежутки времени продолжительностью не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Столовой режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Комплекса ежегодно.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

## 5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский работник Комплекса, комиссии по контролю организации питания в Комплексе .

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в Комплексе утверждается директором Комплекса в начале каждого календарного года.