ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
Чергизбиева Ясмина Алхазуровна
(ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна)

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 01.09.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Я.А. Чергизбиева
Приказ от 01.09.2026 г. № 03

СОГЛАСОВАНО
на заседании родительского комитета
(протокол от 01.09.2026 № 01)

ЧЕРГИЗБИЕВА ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА

Подписан: ЧЕРГИЗБИЕВА ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА
DN: ОГРНИП=323200000041329, СНИЛС=15139599285, ИНН=200504371105, C=RU, CN=ЧЕРГИЗБИЕВА ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА, G=ЯСМИНА АЛХАЗУРОВНА, SN=ЧЕРГИЗБИЕВА
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2026.10.23 17:32:55+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.4

Положение о пищеблоке

г. Гудермес, 2026 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о пищеблоке ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО (далее — Положение) регулирует вопросы деятельности пищеблока (школьной столовой) как структурного подразделения ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО .

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37, 41);

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Уставом ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО .

1.3. Пищеблок создаётся, реорганизуется и ликвидируется приказом директора ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО.

1.4. Деятельность пищеблока учитывается при лицензировании образовательной деятельности ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

2.1. Цель деятельности

2.1.1. Целью деятельности пищеблока является обеспечение обучающихся ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями.

2.2. Основные задачи

2.2.1. Приём, учёт и хранение пищевых продуктов.

2.2.2. Приготовление пищевой продукции в соответствии с утверждённым меню.

2.2.3. Контроль за, качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции.

2.2.4. Отпуск готовой пищевой продукции обучающимся.

2.2.5. Планирование, организация и контроль питания обучающихся.

2.2.6. Ведение учёта и своевременное представление отчётности о производственно-хозяйственной деятельности пищеблока.

2.2.7. Формирование здорового образа жизни и воспитание культуры питания.

2.3. Виды деятельности

2.3.1. Приготовление завтраков, обедов.

2.3.2. Организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Общие принципы

3.1.1. Пищеблок является структурным подразделением ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО и действует на правах отдельного подразделения.

3.1.2. Пищеблок осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО, настоящим Положением и иными локальными актами .

3.1.3. 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 .

3.2. Состав помещений пищеблока

3.2.1. За пищеблоком закрепляется комплекс производственных помещений в соответствии с принципом работы:

- горячий цех;

- холодный цех (при наличии);

- моечная для кухонной и столовой посуды;

- кладовые и складские помещения;

- обеденный зал.

3.2.2. Производственные помещения оборудуются механическим, тепловым, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём, посудой и мебелью в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3.2.3. Размещение помещений пищеблока должно обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала .

3.2.4. Стены и потолки помещений пищеблока не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражения грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.3. Оборудование и инвентарь

3.3.1. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

3.3.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма.

3.3.3. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов из алюминия.

3.3.4. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

4.1. Руководство пищеблоком

4.1.1. Руководство пищеблоком осуществляет заведующий производством (повар), назначаемый и освобождаемый от должности директором ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО.

4.1.2. Заведующий производством несёт ответственность за:

- качество и своевременность приготовления пищи;

- соблюдение технологии приготовления блюд;

- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;

- ведение необходимой отчётности .

4.2. Структура и штат

4.2.1. Структуру пищеблока и его численность определяет директор ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО в зависимости от численности обучающихся и принципа работы пищеблока.

4.2.2. Под руководством заведующего производством выполняют свои обязанности повара и кухонные работники.

4.3. Требования к работникам пищеблока

4.3.1. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие:

- предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры;

- профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приёме на работу и далее ежегодно);

- вакцинацию в соответствии с национальным календарём профилактических прививок;

- имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

4.3.2. Работники пищеблока должны пройти вводный инструктаж, инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности .

5. КОНТРОЛЬ ЗА, ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПИЩЕБЛОКА

5.1. Контроль за, деятельностью пищеблока осуществляет:

- директор ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО;

- заместители директора по УВР;

- ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора;

- медицинский работник (при наличии) .

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой продукции ежедневно.

5.3. Медицинский контроль за организацией и качеством питания, соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима осуществляется медицинским работником (при наличии) или ответственным за медицинское обеспечение .

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА

6.1. На пищеблоке ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО ведётся и используется следующая документация:

6.1.1. Обязательные документы:

- меню приготавливаемых блюд (примерное цикличное меню);

- ежедневное меню;

- технологические карты блюд;

- ведомость контроля за рационом питания;

- программа производственного контроля;

- инструкция по отбору суточных проб;

- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;

- инструкция по правилам мытья столовой посуды.

6.1.2. Журналы:

- журнал бракеража готовой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся продукции;

- журнал здоровья (гигиенический журнал сотрудников пищеблока);

- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока .

6.1.3. Договоры и контракты:

- договоры на поставку продуктов питания;

- документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции .

7. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

7.1. По вопросам организации питания пищеблок взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора .

7.2. Пищеблок обеспечивает доступность информации о ежедневном меню путём размещения его в обеденном зале и на официальном сайте ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО в сети «Интернет».

7.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения, общественный порядок и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8.1. ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО несёт ответственность за доступность и качество организации обслуживания в пищеблоке .

8.2. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке несёт заведующий производством (повар).

8.3. Ответственность за организацию питания обучающихся в целом несёт директор ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения директором ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО.

9.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся при изменении законодательства, условий деятельности или по решению Педагогического совета.

9.3. Текст Положения размещается на официальном сайте ИП Чергизбиева Ясмина Алхазуровна НОО в сети «Интернет» и доводится до сведения работников пищеблока.