

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 322
ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**
192289, Санкт-Петербург, улица Олеко Дундича, д.38, к.3.
тел/факс: 762-09-02 e-mail: sc322frunz@yandex.ru
ОКПО 53306911 ОКОГУ 2300223 ОГРН 1037835048041
ИНН / КПП 7816164542 / 781601001



**Положение
о работе школьной столовой ГБОУ СОШ №322
Фрунзенского района г. Санкт-Петербурга**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в ГБОУ СОШ № 322 Фрунзенского района г. Санкт-Петербурга, принципы и методику формирования рационального питания.

1.1. Понятие о столовой школы

Столовая школы оказывает услуги по питанию учащимся школы, работникам школы.

1.2. Организация и функционирование школьной столовой

Организация и функционирование школьной столовой определяется решением администрации школы. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании» и действующими нормами и правилами СанПиНа.

**2. ПОЛЬЗОВАТЕЛИ УСЛУГ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

2.1. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: учащиеся школы с 1 по 11 классы, педагогический и технический персонал.

2.2. Обязанности пользователей услуг школьной столовой

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, гигиенические требования, правила этикета, а также сохранять имущество школы.

3. УСЛУГИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Услуги, предоставляемые школьной столовой

3.2. Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренным в п. 2.1:

- предоставление ежедневно двухразового питания (завтрак и обед) или одноразовый (комплексный обед) учащимся школы.
- предоставление питания работникам школы по их желанию на основании меню свободного выбора.

3.3. Условия предоставления права на услуги школьной столовой

Время работы столовой с 8.00 до 15.00.

Работа буфета организуется на протяжении всего дня.

Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и работники школы.

3.3. Основные организационные принципы питания

Время завтраков, обедов определяется графиком посещения столовой, ежегодно утверждаемым директором школы.

Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, ответственного за питание учащихся и заведующего производством.

Контроль за посещением столовой возлагается на ответственного за организацию питания. Отпуск завтраков и обедов осуществляется на основании заявки на количество питающихся, поданной ответственным лицом. Заявки подаются классными руководителями и ответственным за организацию питания в электронной системе Глолайм ежедневно, в случае технических неполадок непосредственно заведующему производству в письменном виде.

Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

В столовой создаются комфортные условия для питания учителей.

В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок:

- классные руководители, ответственный за организацию питания, дежурный из числа педагогов, в соответствии с утвержденным графиком дежурства на учебный год обеспечивают порядок в столовой;

- контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличием инвентаря, посуды, органолептической оценкой поставляемых продуктов, приготовлением пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов, наличием меню. За выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом по школе. Ответственный за организацию питания по школе ежедневно подводит итоги питания учащихся и своевременно ежемесячно отчитывается перед бухгалтерией.

4. ФИНАНСИРОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.

4.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из средств: бюджет города Санкт-Петербурга и плата за реализацию продукции буфета и меню свободного выбора.

5. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

К обслуживанию столовой школы допускаются сотрудники ООО «Торговый дом А.П. Иванов», с которым заключен контракт по организации питания.

Сотрудникам столовой вменяется в обязанность:

- ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с цикличным двухнедельным меню, предоставленным ООО «Торговый дом А.П. Иванов» (утвержденным начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга и согласованным заместителем руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу);
- раздача пищи согласно Графика приема пищи учащимися, установленными нормами СанПиНа;
- ведение всей необходимой документации по организации питания школьников,
- ежедневное содержание в чистоте и надлежащем порядке помещений пищеблока, мебели, оборудования, инвентаря, посуды, в соответствии с требованиями СанПиНа,
- проведение генеральных уборок в соответствии с утвержденным графиком;
- проведение дезинфекции помещений пищеблока, посуды, оборудования, инвентаря (в соответствии с Инструкцией дезинфекции);
- соблюдение рецептур и технологических режимов. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и качественного питания.