

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 322  
ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
192289, Санкт-Петербург, улица Олеко Дундича, д.38, к.3. тел/факс: 708-28-63 e-mail:  
sc322frunz@yandex.ru ОКПО 53306911 ОКОГУ 49007 ОГРН 1037835048041  
ИНН/ КПП 7816164542 7 781601001

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ средняя  
общеобразовательная школа №322  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
Е. Н. Лебедева

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 из многодетных, социально-незащищенных, малообеспеченных семей,
- предоставление ежедневно одноразового питания (завтрак) учащимся 1-4 классов,
- предоставление питания работникам школы по их желанию.

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 зав. 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 непосредственно зав. производством столовой не позднее 8.45 ежедневно.

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 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 циклическим десятидневным меню, 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 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.