

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 301  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО  
Педагогическим Советом  
протокол от 30.08.2021 №1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы \_\_\_\_\_ /Е.С. Спиридонова/  
Приказ от 31.08.2021 № 230

Учтено  
мнение Совета родителей  
(законных представителей)  
протокол от 25.08.2021 №1

Учтено  
мнение Совета обучающихся  
протокол 25.08.2021 №1

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о работе школьной столовой**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы работы школьной столовой

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

1.2. Организация и функционирование школьной столовой.

Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

3.1. Услуги, предоставляемые школьной столовой.

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

- предоставление ежедневно двухразового (трехразового) питания (завтрак, обед, полдник) учащимся школы
- предоставление питания работникам школы.

### 3.2. Условия предоставления права на услуги школьной столовой

Время работы столовой с 9.00 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. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительностью для организации питания учащихся.

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, обедов, полдников осуществляется на основании заявки на количество питающихся, поданной ответственным лицом.

В школьной столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. С этой целью, в помощь работникам столовой выделяются:

- дежурные из числа учащихся, ответственных за дежурство по школе в данные дни;
- дежурный учитель по столовой, 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, а также за выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, назначенной приказом по школе.

## 3. ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

Сотрудникам столовой вменяется в обязанность:

- ежедневное качественное приготовление пищи в соответствии с утвержденным меню, Графиком 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.