

1 площадка 192071 Санкт-Петербург ул. Бухарестская д.33, корп. 6, литер А, тел/факс 774-53-56
2 площадка 192241 Санкт-Петербург Южное шоссе д.55 корп. 7, строение 1; <http://226school.ru>; e-mail: info.sch226@obr.gov.spb.ru

ПРИНЯТО

Решением
Общего собрания
работников ОУ
ГБОУ лицей № 226
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

Протокол № 5 от 26.12.2023 года

УЧТЕНО

Мотивированное мнение
Совета родителей
ГБОУ лицей № 226
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 02.12.2023 года



УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 122/9

от 26.12.2023

и.о. директора

ГБОУ лицей № 226

В.В. Семенова

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2023

Санкт-Петербург

Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), Уставом ГБОУ лицей №226, Региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга.

Школьная столовая размещается в здании школы. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим

законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом лицея и настоящим Положением.

Администрация лицея несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Организация питания

Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

Для обучающихся ГБОУ лицей №226 организовано бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак).

для обучающихся 1-4 классов;

Для обучающихся ГБОУ лицей №226 организовано бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

для обучающихся детей-инвалидов, не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

для обучающихся из семей участников СВО.

для детей из многодетных семей, обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования

Для обучающихся ГБОУ лицей №226 организовано бесплатное одноразовое горячее питание (комплексный обед).

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

для обучающихся детей-инвалидов, не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

для обучающихся из семей участников СВО.

Ежедневное меню организует заведующая столовой на основании примерного 10-дневного меню.

В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.

Приказом директора школы создается бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приема ее детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции.

Медицинский работник в соответствии с должностной инструкцией несет ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся;

Время получения учащимися горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденном приказом директора школы.

Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители сопровождают учащихся и контролируют прием пищи.

Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно электронному журналу).

О случае появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор школы и территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

Обязанности работников столовой

Работники столовой обязаны:

- обеспечивать полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов школы в течение учебного года;
- организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нем (в соответствии с действующим законодательством);
- обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием в ГБОУ лицей №226;
- разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи (согласно циклического меню);
- обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой;
- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в столовой, в чистоте;
- предоставлять комиссии по контролю за качеством организацией питания возможность для снятия пробы пищи;

- проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие заболеваний.

Поведение обучающихся в столовой

Обучающиеся, находясь в столовой обязаны соблюдать правила пользования столовой.