

«ПРИНЯТ»
Советом ГБОУ СОШ № 240
Кировского района Санкт-Петербурга
от 31.08.2020
протокол № 1

«УТВЕРЖДЕНО»
Приказом по государственному
бюджетному общеобразовательному
учреждению средней общеобразовательной
школы № 240
Кировского района Санкт-Петербурга
от 31.08.2020 г. № 175



Т.А. Новикова

**Положение
о школьной столовой**

и организации питания обучающихся ГБОУ СОШ № 240

Санкт-Петербург

2020 год

1. Общие положения

1.1. 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) и Уставом школы.

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

1.3. Работники столовой не входят в штатное расписание работников школы, а предоставляются вместе с организатором питания на основании заключенного договора об организации питания.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком, указанным в приказе о порядке организации питания.

1.5. 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 школы и настоящим Положением.

2. 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.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется комбинатом питания на основании заключенного договора

3.2. Для обучающихся школы предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание (завтрак);
- для обучающихся 5-11 классов одноразовое горячее питание (комплексный обед) на основании распоряжения администрации Кировского района.

3.3. Обеспечение обучающихся льготных категорий горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

3.5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в централизованную бухгалтерию.

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

3.9. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.10. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.11. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия на основании приказа о порядке организации питания в учебном году. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.4. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия учреждения

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета по питанию.

2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно сдаёт отчет посещаемости столовой обучающимися в централизованную бухгалтерию»;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- собирают заявления от льготных категорий учеников на организацию им бесплатного питания.

4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

5. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утвержденного меню;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

6. Документация

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- положение о совете по питанию;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- положение и приказ об организации питьевого режима в учреждении;
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;