Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 318
с углублённым изучением итальянского языка
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Решением
Общего собрания работников
ГБОУ средней школы № 318
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
«27» августа 2026 года
протокол № 1
Принято с учётом мнения Совета родителей несовершеннолетних

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ средней школы № 318
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
_____ И.А.Кахиани
Приказ от «27» августа 2026 года
№ 120

Принято с учётом мнения Совета обучающихся

ПОЛОЖЕНИЕ
об школьной столовой
в ГБОУ средняя школа № 318 с углублённым изучением итальянского языка Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой в ГБОУ № 318 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс СанктПетербурга»; - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». 2.4. «Гигиена детей и подростков» Методические рекомендации", утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 года (далее - МР 2.4.0179-20. 2.4.);
- иными подзаконными нормативно-правовыми актами, регулирующими питание в образовательных организациях;
- Уставом Образовательного учреждения.

1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания в Образовательном учреждении.

1.3. Цель функционирования школьной столовой - обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников Образовательного учреждения. 1.4. Организация и функционирование школьной столовой определяется решением администрации Образовательного учреждения.

2. Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой

2.1. Услугами школьной столовой имеют право пользоваться обучающиеся и работники Образовательного учреждения (далее - Пользователи).

2.2. В целях надлежащего функционирования школьной столовой Пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим, чистоту помещения, гигиенические требования, правила этикета и сохранять имущество Образовательного учреждения.

3. Организация деятельности школьной столовой

3.1. Услуги, предоставляемые в школьной столовой, оказываются организатором питания на основании и в соответствии с условиями Контракта на оказание услуг по организации питания.

3.2. Школьная столовая предоставляет следующие услуги: - на льготной основе для обучающихся из числа льготных категорий, установленных действующим законодательством, в виде ежедневного завтрака, завтрака и обеда или комплексного обеда;

- на платной основе для Пользователей в виде рационов питания из меню свободного выбора и из перечня буфетной продукции, полдников.

3.3. Время работы столовой и буфета с 09:00 до 15:15. График посещения столовой и буфета с указанием времени завтраков, обедов, полдников для Пользователей утверждается приказом директора Образовательного учреждения в начале учебного года.

3.4. Ежедневное меню составляется на базе цикличного двухнедельного сбалансированного меню рационов горячего питания для.

3.5. Заявки на питания обучающихся для каждого класса в столовую передаются ежедневно и своевременно классными руководителями посредством системы школьного питания «Глолайм». Классные руководители лично присутствуют в столовой во время питания обучающихся их классов согласно утвержденного графика, контролируют соблюдение обучающимися санитарно-гигиенических норм, уборку посуды по окончании питания.

3.6. Ответственный сотрудник за организацию питания, назначенный приказом директора Образовательного учреждения, ежедневно ведёт учёт обучающихся, получающих горячее питание, а по окончании месяца предоставляет отчёт о фактическом получении горячего питания в ГКУ ЦБ Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

3.7. Директор Образовательного учреждения осуществляет общее руководство столовой.

3.8. Заместитель директора по административно-хозяйственной части осуществляет контроль: - за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима; - за своевременным пополнением материально-технической базы школьной столовой; - за осуществлением хозяйственной деятельности.

3.9. Контроль над качеством пищи до её приёма обучающимися ведёт бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора Образовательного учреждения в начале учебного года.

3.10. Контроль организации питания с привлечением родительской общественности проводится не реже одного раза в триместр.

4. Обязанности работников школьной столовой

4.1. К обслуживанию школьной столовой допускаются сотрудники организатора питания, с которым заключен Контракт на оказание услуг по организации питания.

4.2. Сотрудники школьной столовой обязаны: - ежедневно готовить пищу в соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню рационов горячего питания с соблюдением рецептур, технологических режимов, санитарно-гигиенических норм, установленных действующим законодательством;

- раздавать пищу обучающимся согласно графика приема пищи; - гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждать и принимать профилактические меры для нераспространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропагандировать принципы здорового и качественного питания;
- вести всю необходимую документацию по организации питания;
- содержать в чистоте и надлежащем порядке и своевременно дезинфицировать помещения пищеблока, мебель, оборудование, инвентарь, посуду, столовые приборы в соответствии с графиком и с нормами, установленными действующим законодательством;
- проводить генеральные уборки в соответствии с графиком.