Антонова Т.В.
Я являюсь автором
этого документа
г. Санкт-Петербург,
пр. Елизарова д.7А
2026.11.12 15:13:37+03'00'

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Отдел образования администрации Невского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат № 31 Невского района Санкт-Петербурга

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО
Общим собранием трудового коллектива
ГБОУ школы-интерната № 31
Невского района Санкт-Петербурга:
протокол № 1 от 31.08.2026 г.
С учетом мнения родителей (законных
представителей) несовершеннолетних
обучающихся: протокол № 1 от 31.08.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом по ГБОУ школе-интернату № 31
Невского района Санкт-Петербурга
от 02.09.2026г № 207
И.о. директора ГБОУ школы-интерната № 31
Невского района Санкт-Петербурга:

_____ **Т.В. Антонова**

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ

(при наличии оборудованной кухни для приготовления пищи (Пищеблок)
в ГБОУ школе-интернате № 31 Невского района
Санкт-Петербурга

2026

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации деятельности столовой

(при наличии оборудованной кухни для приготовления пищи (пищеблок)

I. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность столовой и пищеблока в образовательном учреждении (далее “ОУ”).

II. Основные задачи функционирования столовой и пищеблока.

2.1. Обеспечение питанием учащихся и воспитанников в соответствии с установленными нормами.

2.2. Соблюдение требований СанПиН СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

III. Состав и структура столовой и пищеблока.

3.1. В состав столовой и пищеблока входят:

3.1.1. Штат работников.

3.1.2. Столовая на 138 посадочных мест.

3.1.3. Горячий цех.

3.1.4. Холодный цех.

3.1.5. Мясной цех.

3.1.6. Овощной цех

3.1.7. Сухая кладовая.

3.1.8. Гардероб.

3.1.9. Туалет.

3.1.10. Душевая.

3.1.11. Помещения для мытья посуды и котлов.

3.1.12. Продуктовая кладовая.

3.1.13. Технологическое оборудование.

3.1.14. Кухонный инвентарь, посуда.

3.2. Количество и состав работников столовой и пищеблока определяется штатным расписанием.

3.3. Работники столовой и пищеблока принимаются на работу директором ОУ, подчиняются заместителю директора по АХР в части трудовой дисциплины. Руководителем работ, проводимых в столовой, пищеблоке, является повар. Контролирует работу столовой, пищеблока в части выполнения требований СанПиН Совет по питанию ОУ.

IV. Организация работы столовой и пищеблока.

4.1. На директора ОУ возлагается ответственность за подбор и комплектование работников столовой и пищеблока, обеспечение их работы необходимым оборудованием, спецодеждой, заключение договоров на поставку продуктов питания.

4.2. На заместителя директора по АХР возлагается ответственность за составление графиков работы работников СП, учет их рабочего времени, своевременную выдачу необходимого инвентаря, спецодежды и т.д., обеспечение ремонта неисправного оборудования.

4.3. Повар отвечает за организацию работы работников столовой и пищеблока.

4.4. Кладовщик отвечает за своевременный заказ и выдачу продуктов, составление меню и сверку данных с Централизованной бухгалтерией.

4.5. Прием пищи обучающимися осуществляется в соответствии с утвержденным директором режимом дня.

Обучающимся предоставляется 6-ти разовое бесплатное питание:

- 1 завтрак (кроме понедельника), 2 завтрак, обед, полдник;
- ужин, 2 ужин (кроме пятницы).

4.6. Количество обучающихся на каждый день для определения объема выдачи продуктов подается в столовую и пищеблок секретарем ОУ.

4.7. Все вопросы, касающиеся организации питания в ОУ и требующие коллегиального решения, рассматриваются на заседаниях Совета по питанию, в который входят: директор, заместитель директора по АХР, повар, представитель профсоюзного комитета, представитель родительского комитета, работник медицинской службы, кладовщик.