

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](mailto:info.sch226@obr.gov.spb.ru)

**ПРИНЯТО**

Решением  
Общего собрания работников  
ГБОУ лицей № 226  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 3 от 29.08.2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Приказ № 84/3 от 29.08.2025 г.  
директор ГБОУ лицей № 226  
Т.В. Семенова

**УЧТЕНО**

Мотивированное мнение  
Совета родителей  
ГБОУ лицей № 226  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 3 от 29.08.2025 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЕ СТОЛОВОЙ**

**ГБОУ лицей № 226 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

## **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);
- Уставом ГБОУ лицей №226;
- Региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга.

**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.** Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

**1.4.** 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.

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

## **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 школьной столовой самостоятельно.

**3.2.** Для обучающихся 1-4 классов ГБОУ лицей №226 организовано бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак).

**3.3.** В ГБОУ лицей №226 организовано бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак, обед) для обучающихся 1-4 классов:

- с ограниченными возможностями здоровья;
- для обучающихся детей-инвалидов, не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья;
- для обучающихся из малообеспеченных семей;
- для обучающихся из семей участников СВО;
- для детей из многодетных семей.

**3.4.** Для обучающихся 5-11 классов организовано бесплатное одноразовое горячее питание (комплексный обед):

- с ограниченными возможностями здоровья;
- для обучающихся детей-инвалидов, не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья;
- для обучающихся из малообеспеченных семей;
- для обучающихся из семей участников СВО;
- для детей из многодетных семей.

**3.5.** Ежедневное меню организует заведующая столовой на основании утвержденного циклического 12-дневного меню.

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

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

**3.8.** Время получения учащимися горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утвержденным приказом директора лицея.

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

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

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

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

#### **4. Обязанности работников столовой**

Работники столовой обязаны:

- обеспечивать полноценным сбалансированным питанием обучающихся, сотрудников лицея 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.

#### **5. Поведение обучающихся в столовой**

**5.1.** Обучающиеся, находясь в столовой обязаны соблюдать правила пользования столовой.

**5.2.** Настоящие правила устанавливают нормы поведения обучающихся в столовой и направлены на обеспечение безопасности, поддержание санитарного состояния и создание комфортной обстановки во время приема пищи.

**5.3.** Общие требования:

- Посещение столовой осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.

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](mailto:info.sch226@obr.gov.spb.ru)

- Обучающиеся обязаны соблюдать чистоту, личную гигиену и этикет: мыть руки перед едой, бережно относиться к имуществу столовой, уважительно относиться к работникам столовой и другим обучающимся.
- В столовой запрещается бегать, толкаться, шуметь и совершать иные действия, которые могут привести к травмам и нарушению общественного порядка.

#### 5.4. Порядок получения и приема пищи:

- Получение готовой продукции (комплексных обедов, буфетной продукции) осуществляется только в предназначенной для этого очереди, с соблюдением дистанции, без спешки и нарушения очереди.
- Во время приема пищи обучающиеся должны соблюдать аккуратность: не разливать напитки, не разбрасывать продукты питания, не класть личные вещи на стол.
- Запрещается выносить посуду, столовые приборы и продукты питания из столовой.

#### 5.5. Обязанности обучающихся после приема пищи:

- После еды каждый обучающийся обязан убрать за собой посуду и столовые приборы, отнеся их на специальный стол или тележку для использованной посуды.

#### 5.6. Меры ответственности:

- За нарушение настоящих Правил к обучающемуся могут быть применены меры дисциплинарного воздействия в соответствии с Уставом лицея.