

Принято на Педагогическом
совете школы
ГБОУ школы № 644
Приморского района СПб
протокол от 05.09.2022 №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ школы № 644
Приморского района СПб
_____ Т.В. Петухова
приказ от 06.09.2022 № 244/1

учтено мнение совета родителей
протокол от 06.09.2022 № 1

**Положение
об организации питания учащихся в столовой
ГБОУ школы № 644 Приморского района
Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2022

Положение об организации питания учащихся в столовой ГБОУ школы № 644 Приморского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение (далее — Положение) об организации питания учащихся в ГБОУ школа № 644 Приморского района Санкт-Петербурга (далее — ОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 года № 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», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 (ред. от 02.12.2020) «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; рекомендаций Управления социального питания Санкт-Петербурга от 31.03.2022 «Рекомендации по организации социального питания в Санкт-Петербурге», Уставом ОУ и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, рассматривается на Совете родителей, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ОУ.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. Настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ОУ является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в ОУ определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.7. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

3.8. Примерное меню утверждается директором ОУ.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками организации, действующей в рамках заключенного контракта.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно ОУ. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН

3.13. Директор ОУ, ответственный по питанию являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания,
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов,
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в ОУ несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание два раза в день.

4. Порядок организации питания обучающихся .

4.1. Питание в ОУ, включающее завтрак, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости в течение учебного дня предоставляется всем обучающимся 1-4 классов ОУ.

Питание, включающее обед или комплексный обед (по выбору родителей (законных представителей) с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости в течение учебного дня предоставляется обучающимся из числа:

малообеспеченных семей; многодетных семей; лиц, являющихся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей; лиц, являющихся инвалидами; лиц, находящихся в трудной жизненной ситуации; лиц, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере; лиц, страдающих хроническими заболеваниями, и других лиц, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга;

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором ОУ, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОУ и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ОУ ежегодно,

4.5. Ответственный дежурный по ОУ обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОУ. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в ОУ,
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов,
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала,
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор ОУ в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в гимназии.

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания школьников в ОУ осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в ОУ утверждается директором в начале каждого учебного года.

Школа № 644 Приморского Района Санкт-Петербурга, ГБОУ, Петухова Тамара Веноровна
09.09.2022 13:46 (MSK), Простая подпись