

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №
406 Пушкинского района Санкт-Петербурга**

ОБСУЖДЕНО И ПРИНЯТО

Общим собранием работников

ГБОУ гимназии № 406

Пушкинского района Санкт-Петербурга

(протокол от 25.08.2022 №1)

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом

ГБОУ гимназии № 406

Пушкинского района Санкт-Петербурга

(протокол от 25.08.2022 №1)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 30.08.2022 № 109П

Директор ГБОУ гимназии № 406

Пушкинского района Санкт-Петербурга



В.В. Штерн

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

г. Пушкин, Санкт-Петербург

2022

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся ГБОУ школа №459 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее - «Положение»), разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.03.2020 №47 ФЗ
- Статьи 82-1 Закона Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Приказа 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»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении Санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Распоряжения Комитета по образованию СПб от 03.04.2015 № 1479-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;
- Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2013 №110 «О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений» (с изменениями от 19.12.2014 №1191);
- Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утверждённые распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р; - Устава школы.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся ГБОУ гимназии №406 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательного учреждения) являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 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 полноценного и здорового питания;

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения по вопросам питания, принимается на Общем собрании и Педагогическом совете, утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

1.6. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Общим собранием и Педагогическим советом Образовательного учреждения, утверждаются директором Образовательного учреждения.

2. Общие принципы организации питания обучающихся.

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

2.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.3. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся начальных классов (1-4 кл), пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов.

2.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися не может превышать 3,5-4 часа.

2.5. Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед). Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 обязательно.

2.7. При организации питания Образовательное учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12. Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), 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).

2.8. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Образовательном учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа Санкт-Петербурга.

2.9. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного Управлением социального питания Санкт-Петербурга, согласованного в органах Роспотребнадзора. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Управлением социального питания Санкт-Петербурга, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Руководство организацией питания обучающихся на платной и бесплатной основах в Образовательном учреждении осуществляет Совет по питанию, действующий на основе Положения.

2.12. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора Образовательного учреждения на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания в образовательном учреждении.

3.1. Администрация школы осуществляет внутришкольный и общественный контроль за качеством предоставляемых услуг в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

3.2. Работники кухни обеспечивают чистоту в помещениях столовой, производят в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

3.3. Образовательное учреждение имеет сырьевую столовую на 132 в начальной школе и 152 в старшей школе посадочных мест.

3.4. Для выполнения гигиенических процедур в помещении для мытья рук имеются восемнадцать умывальников и один электрический сушильный шкаф.

3.5. Организация обслуживания горячим питанием осуществляется с использованием линии раздачи.

3.6. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме пять дней - с понедельника по пятницу - в режиме работы Образовательного учреждения.

3.7. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором образовательного учреждения.

3.8. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед), а также реализация готовых блюд и буфетной продукции в школьном буфете.

3.9. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, а также проведением в помещении столовой праздничных мероприятий, запрещена.

3.10 В Образовательном учреждении питание организовано на основе циклического двухнедельного сбалансированного меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для обеспечения льготным питанием учащихся общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга. Меню текущего дня ежедневно утверждается директором Образовательного учреждения и располагается на стенде у буфета.

3.10. В Образовательном учреждении организовано питание отдельных категорий, обучающихся с компенсацией стоимости (части стоимости) питания за счет средств бюджета Санкт-Петербурга и платное питание.

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

Бесплатным питанием обеспечиваются все обучающиеся, имеющие право на дополнительную меру социальной поддержки по обеспечению питанием, находящиеся в списочном составе льготников школы, в течение учебного года в дни и часы работы Образовательного учреждения.

Питание обучающихся, не имеющих права для получения дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием, осуществляется за наличный, безналичный расчет или по Единой карте школьника.

3.11. Организация обслуживания горячим питанием осуществляется с использованием линии раздачи по талонам:

- для обучающихся, имеющих право на получение дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием, - по талонам единой формы, утвержденной Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт – Петербурга № 1479-р от 03.04.2015;

- для обучающихся, не имеющих прав на получение льготного питания, - по платным талонам, которые продаются в школьном буфете.

Продажа горячего питания за наличный расчет на линии раздачи запрещена.

Продукцию школьного буфета, представленную широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпеченных изделий, молока, кисломолочной продукции, соков, напитков можно приобрести за наличный расчет.

3.14. Стоимость льготного питания устанавливается постановлением Правительства Санкт-Петербурга (не реже одного раза в год).

3.15. Обучающиеся питаются по графику, составленному администрацией Образовательного учреждения и утвержденному директором школы.

Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, пятидневной учебной недели: с понедельника по пятницу. В течение учебного дня организована работа школьного буфета.

3.16. Обучающиеся начальной школы посещают столовую в сопровождении классных руководителей. Классные руководители следят за соблюдением обучающимися правил личной гигиены, за полноценным питанием, за поддержанием дисциплины во время приема пищи.

3.17. Обучающиеся начальной школы, посещающие группу продленного дня, обедают в сопровождении воспитателя группы продленного дня.

3.18. Проверку качества пищи органолептическим методом осуществляют члены бракеражной комиссии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год в соответствии с локальным актом Образовательного учреждения.

3.19. Качество принимаемой продукции проверяется заведующей производством и отмечается в бракеражном журнале сырья.

3.20. Контроль за технологией приготавливаемой пищи, соблюдением рецептур осуществляется заведующей производством.

3.21. В Образовательном учреждении создан Совет по питанию, главной задачей которого является контроль за организацией и качеством питания обучающихся.

3.22. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного за питание, классных руководителей и заведующего производством столовой.

3.23. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-

технологического контроля Управления социального питания. Результаты проверки оформляются актом

4. Заключительные положения

- 4.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на основании изменений и дополнений, вносимых в документы, являющиеся основой для разработки Положения.
- 4.2. Положение действует с момента его утверждения директором ГБОУ гимназии №406 Пушкинского района Санкт-Петербурга и до принятия нового Положения.
- 4.3. Требования Положения являются обязательными для работников Образовательного учреждения и обучающихся.