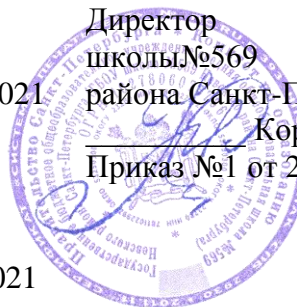


ПРИНЯТО
решением Общего собрания
ГБОУ школы №569
Невского района Санкт-
Петербурга
Протокол №2 от 28.01.2021

УЧТЕНО
мотивированное мнение
Совета родителей
Протокол № 2 от 26.01.2021

УЧТЕНО
мотивированное мнение
Совета обучающихся
Протокол №2 от 26.01.2021

УТВЕРЖДЕНО
Директор
школы №569
района Санкт-Петербурга
Королева И.В.
Приказ №1 от 28.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
в Государственном бюджетном общеобразовательном
учреждении средней общеобразовательной школе №569
Невского района Санкт-Петербурга**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №569 Невского района Санкт – Петербурга (далее – Положение), (далее – Образовательное учреждение), разработано на основании:

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Распоряжение Комитета по образованию от 03.04.2015 №1479-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247»;
- Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
- Устава Образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания в Образовательном учреждении являются: - обеспечение школьников 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждаются директором Образовательного учреждения. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

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

2.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.

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

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

2.5. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак), с 100% компенсацией его стоимости за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга, для льготных категорий (питающихся с компенсацией за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга 100 процентов его стоимости) школьников предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтраки обед), на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трёх разовым горячим питанием (завтрак, обед) на бесплатной или платной основе, полдник на платной основе для всех категорий обучающихся согласно СанПиН 2.4.3648-20.

2.7. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в Образовательном учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.8. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного фирмой-организатором питания, 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. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20.

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых фирмой-организатором питания, 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 и Образовательным учреждением.

2.11. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в Образовательном учреждении осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании Положения.

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

2.13. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. В Образовательном учреждении для всех школьников за наличный расчет осуществляется продажа абонементов на скомплектованные рационы горячих завтраков и обедов.

3.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Образовательного учреждения.

3.3. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы Образовательного учреждения. 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.

3.4. В Образовательном учреждении установлен режим предоставления питания школьников.

3.5. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

3.6. Ответственный за организацию питания, совместно с классными руководителями проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди учащихся всех классов.

3.7. Ответственный дежурный по Образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Образовательного учреждения в составе медицинского работника, заведующего производством, ответственного за организацию питания.

3.9. Систематический контроль над 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, о чем вносится запись в контрольный журнал.