

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 358  
Московского района Санкт-Петербурга**

---

196128, г. Санкт-Петербург, ул. Варшавская, д.40, лит. А

**Рассмотрено**

Общим собранием работников ГБОУ СОШ №358

Протокол № 5 от « 29 » декабря 2020 г.

с учетом мнения Совета родителей

Протокол № 5 от « 29 » декабря 2020 г.

с учетом мнения Совета обучающихся

Протокол № 5 от « 29 » декабря 2020 г.

**Утверждаю**

Директор ГБОУ СОШ №358

\_\_\_\_\_ Е.А.Артюхина

Приказ № 419 о/д

от « 29 » декабря 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся и сотрудников  
в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
средней общеобразовательной школы №358  
Московского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в государственном общеобразовательном учреждении ГБОУ СОШ №358 Московского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем - «Положение», разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (статья 37);

- 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 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями);

- постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями);

- законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 09.11.2011 № 728-132 (с изменениями);

- постановлением 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»;

- распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 18.12.2018 №3600-р «О внесении изменений в распоряжение Комитета по образованию от 03.04.2015 №1479-р»;

- распоряжением Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга от 06.04.2015 №96-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в государственном общеобразовательном учреждении ГБОУ СОШ №358 Московского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем - «Образовательном учреждении», являются:

- 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 в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного 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 льготной основе.

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным 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 Советом образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Общие принципы организации питания в образовательном учреждении**

2.1. Организация питания обучающихся 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 обучающихся на платной или льготной основе.

2.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся начальных классов, среднего звена и старшего звена, а также сотрудников школы; пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов, среднего и старшего звена школы.

2.3. Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) для 1-4 классов и комплексных обедов для обучающихся 5-11 классов, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте.

2.4. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в образовательном учреждении – полдником за счет средств родителей.

2.5. При организации питания Образовательное учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.

2.6. 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, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

2.7. 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 Управлением социального 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.

При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

Порядок утверждения перечня распространяется на все места ее реализации, действующие на территории Образовательного учреждения.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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.

2.10. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в Образовательном учреждении осуществляет Совет по питанию, действующий на основании Положения.

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

2.12. Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении несет директор.

### **3. Порядок организации питания в образовательном учреждении**

3.1. В Образовательном учреждении для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа абонементов на скомплектованные рационы горячих завтраков и обедов по меню свободного выбора, а также через буфет.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются 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 режим предоставления питания обучающимся регламентируется приказами по ОУ.

3.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд в течение учебного дня, запрещена.

3.6. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Образовательного учреждения.

3.7. Ответственный дежурный администратор по образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей в помещении столовой.

Дежурные учителя и обучающиеся 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 и повара.

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.