Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 66 Приморского района Санкт-Петербурга

Принято педагогическим советом протокол от 30.12.2020 г. № 3

Учтено мнение совета родителей (законных представителей) совета учащихся протокол от 22.01.2021 г. N 1

и.о. директора ГБОУ гимназии № 66 Приморского района СПб О.Г.Кирдеева приказ № 40 от 26.01.2021 г.

Положение

о порядке организации питания в столовой ГБОУ гимназии № 66 Приморского района Санкт - Петербурга

Санкт-Петербург

2021 г.

Положение о порядке организации питания учащихся в столовой ГБОУ гимназия № 66 Приморского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение (далее – Положение) о порядке организации питания учащихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназии № 66 (далее – гимназия № 66) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации 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 № 213H/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)» до 1 января 2022 года;

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Уставом учреждения и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

- 1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в гимназии № 66, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии № 66.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии № 66 по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Совете Гимназии и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии № 66.
- 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 гимназии № 66 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 гимназии № 66.
- 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 здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 гимназии 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 гимназии 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 гимназии определяется СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.
- 3.7. Питание в гимназии 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 гимназии.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками гимназии, прошедшими предварительный (при поступлении на работу)

и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии 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 гимназией. 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 гимназии, ответственный по питанию являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .
- 3.14. Приказом директора гимназии 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 в гимназии № 66;
- 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 образовательном учреждении 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 в гимназии.
- 4.1. Питание в ГБОУ гимназия № 66, включающее завтрак, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости в течение учебного дня предоставляется всем обучающимся 1-4 классов гимназии.

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, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга;

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором гимназии, меню с

указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

- 4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы гимназии № 66и шестидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора гимназии ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по гимназии № 66 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 гимназии № 66. 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 гимназии;
- 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 гимназии № 66 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 учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в образовательном учреждении утверждается директором гимназии в начале каждого учебного года