

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №235
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ
ОТДЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ИМ. Д.Д. ШОСТАКОВИЧА
АДМИРАЛТЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГБОУ средняя школа №235 им. Д.Д. Шостаковича)**



ПРИНЯТО

Общим собранием
работников
ГБОУ средней школы №235
им. Д.Д. Шостаковича

Протокол от 28.08.2020
№ 1

СОГЛАСОВАНО

Председатель Профсоюзной
организации ГБОУ средней
школы №235

им. Д.Д. Шостаковича
Н.С. Станиславская

Протокол от 31.08.2020
№ 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ средней школы №235
им. Д.Д. Шостаковича

Т.В. Стаховский

Приказ от 01.09.2020
№ 250-О

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания учащихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №235 с углубленным изучением отдельных учебных предметов им. Д.Д. Шостаковича Адмиралтейского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем - «Положение», разработано на основе Федерального Закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (с изменениями на 9 октября 2015 года), постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247-ФЗ "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга", "Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях" СанПиН 2.4.2.2821-10, Устава государственного средней общеобразовательной школе №235 с углубленным изучением отдельных учебных предметов им. Д.Д. Шостаковича Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №235 с углубленным изучением отдельных учебных предметов им. Д.Д. Шостаковича Адмиралтейского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем - «Школа», 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся в Школе;

- порядок организации питания в Школе;

- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается педагогическим советом и утверждается директором Школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения педагогическим советом и утверждается директором Школы.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

2.2. Администрация Школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями с целью организации питания на платной или льготной основе.

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

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

2.5. Для учащихся, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак), с компенсацией за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости. Для льготных категорий учащихся, обучающихся по программе начального общего образования (питающихся за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости), предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Для льготных категорий учащихся, обучающихся в 5-11 классах (питающихся за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости), предусматривается организация одноразового горячего питания (комплексный обед). Для учащихся Школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.6. Учащиеся, которые находятся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) на бесплатной или платной основе согласно СанПиН 2.4.2.2821-10.

2.7. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм-победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа.

2.8 Питание в Школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, предприятия-победителя конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа.

Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10.

2.10. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа работников Школы на текущий учебный год.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. В Школе для всех учащихся за наличный и безналичный расчет осуществляется через буфет продажа абонементов на скомплектованные рационы горячих завтраков и обедов, блюд из меню свободного выбора, а также буфетной продукции.

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

3.3. Столовая в Школе осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы Школы.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Школы.

3.4. В Школе на каждый учебный год утверждается приказом директора Школы график предоставления питания учащимся.

Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

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

3.6. Ответственные за организацию питания, совместно с классными руководителями проводят работу по распространению талонов на горячее питание среди учащихся всех классов.

3.7. Заместитель директора по АХЧ, классные руководители обеспечивают дежурство в помещении столовой, 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. Представитель бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Школы, состав которой определяет Положение о бракеражной комиссии в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №235 с углубленным изучением отдельных учебных предметов им. Д.Д. Шостаковича Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.

3.10. 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.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ЛЬГОТНОЙ ОСНОВЕ

4.1. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе определяет положение о комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, и порядок работы комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №235 с углубленным изучением отдельных учебных предметов им. Д.Д. Шостаковича Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.

5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

- прием заявлений о предоставлении льготного питания и денежной компенсации;
- формирование списков учащихся льготных категорий;
- формирование заявки на выплату денежной компенсации вместо льготного питания;
- выдача талонов на льготное питание классным руководителям, ведение реестра учета выдачи талонов;
- ведение документации Комиссии по питанию по рассмотрению вопроса о предоставлении льготного питания учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации;
- предоставление табелей учета посещаемости детей до 1 числа каждого месяца;
- предоставление ежемесячного отчета об обеспечении льготным питанием учащихся;
- предоставление ежемесячного отчета по охвату учащихся горячим льготным и платным питанием до 1 числа каждого месяца;
- составление графика посещения столовой учащимися;
- контроль исполнения условий договора по организации питания;
- контроль качества приготовляемой продукции в школьной столовой, соблюдением рекомендуемого ассортимента буфетной продукции;
- оформление информационного стенда для родителей по вопросам организации питания;
- ведение разъяснительной работы по вопросам организации питания с классными руководителями, учащимися и родителями.