Принято педагогическим советом
30.08.2019

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ средняя школа №255
Приказ № 88-у от «02»09.2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 255

с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла

Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4760B438D7744EB24B9DF49508CDAE832DC72142
Владелец: Капитанова Екатерина Борисовна
Действителен: с 20.11.2020 до 20.02.2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
-Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
-Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.
1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся ГБОУ средняя школа №255 рациональным и сбалансированным питанием.
1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. Для организации питания учащихся 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 СанПиН;
• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.
3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
• журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
• ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
• копии примерного 12-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
• 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.).
3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.7. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:
– средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов **(завтраки)**
- средств муниципального бюджета Адмиралтейского района для льготной категории обучающихся 1 – 11 классов;

5.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией-ООО «Северная столица» на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с

Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» .
5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.
5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).
5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.
5.5. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков.
5.6. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).
5.7. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) один раз в начале первого полугодия учебного года представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;
- копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).
5.9. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года),
- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал)- два раза в течение учебного года, в начале первого и второго полугодий:
5.10. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию.
5.11. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.
5.12. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
5.13. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
5.14. Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

6.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно-административной комиссией.

6.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия и Совет по питанию школы, утвержденные приказом директора. Результаты проверки отражаются в актах и протоколах.

Адмиралтейский район г. Санкт – Петербурга

ГБОУ СОШ № 255

ПРОТОКОЛ № 1

заседания Бракеражной комиссии по питанию

от 04.09.2020 г.

Председатель комиссии: Капитанова Е.Б. Директор школы

Члены комиссии: Цыганкова Н.Н. Зам. Директора по ВР

Бахтина С.Н. Зам. директора по АХЧ

Калинина С.М. Ответственная за организацию питания

Повестка дня:

1)Готовность школьной столовой к новому учебному году.

2)Формирование основного и резервного списка учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.

Слушали:

1. Слушали зав.столовой Горбунову З.П. о степени готовности столовой к новому учебному году (с учетом новых требований, связанных с нераспостранением короновирусной инфекции).
2. Ознакомились с цикличным меню и ассортиментом буфетной продукции.
3. Заслушали организатора питания Калинину С.М. со списком учащихся, одобренным Горцентром и списком детей, подготовленным для передачи в отдел соцзащиты.
4. Осмотрели кладовые, холодильники, служебные помещения на чистоту и готовность к учебному году.

5. Проверили наличие дез.средств на проведение дезинфекции по противодействию короновирусной инфекции.

Постановили:

1. Признать удовлетворительной работу коллектива столовой по подготовке к началу учебного года.
2. На основании заявления родителей и списка Горцентра поставить на льготное питание по школе 194 учащихся

Председатель _____ Капитанова Е.Б. директор школы

Члены комиссии: _____Цыганкова Н.Н. Зам. Директора по УВР

_____Бахтина С.Н. Зам. директора по АХЧ

_____Калинина С.М. отв. По питанию

Мед. сестра /Мочанова Л.С/

Утверждаю
Директор школы _____/Капитанова Е.Б./

АКТ№2

проверки школьной столовой бракеражной комиссией ГБОУ СОШ№255

от 05 октября 2020 года

1)Проверка на закладку продуктов для приготовления пищи.

В результате проверки нарушений не выявлено.

Закладка продуктов производилась строго по меню шестого дня, из расчета на 130 обучающихся.

2) Установлено: вкусовые качества хорошие, пища вкусная, свежеприготовленная.

3)Вес порций соответствует нормам.

4) Внешний вид работников столовой соответствует санитарным нормам.

5)Санитарное состояние помещения: удовлетворительное, в помещении пищеблока чисто.

6) Рекомендации: классным руководителям на классных часа провести с обучающимися

1 – 11классов беседы о необходимости принятия горячей пищи во второй половине дня.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Директор школы _____ Капитанова Е.Б.

Члены комиссии:

Зам. директора по АХЧ_____/Бахтина С.Н./

Зам. директора по ВР_____/Цыганкова Н.Н./

Мед.сестра_____/Молчанова А.С/

Отв.по питанию_____/Калинина С.М./

Меню-раскладка (неделя 1 день 6)											
Продукты питания	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке								Итого на 1 порцию	Итого на 100 порций
		Завтрак									
Наименование		Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком (150/20)	Бутерброд с повидлом (20/15)	Какао с молоком (200)	Груша свежая (100)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Количество порций		1	1	1	1					1	100
Выход - вес порций		150/20	20/15	200	100						
1. Ванилин	г	0,006								0,006	0,6
2. Груши свежие	кг				0,1					0,1	10
3. Какао-порошок	кг			0,004						0,004	0,4
4. Крупа рисовая	кг	0,0456								0,0456	4,56
5. Масло сливочное	кг	0,0036								0,0036	0,36
6. Молоко	кг			0,1						0,1	10
7. Повидло	кг		0,02041							0,02041	2,041
8. Сахар	кг	0,0096		0,02						0,0296	2,96
9. Сгущенное молоко с сахаром	кг	0,0204								0,0204	2,04
10. Сметана	кг	0,0036								0,0036	0,36
11. Соль йодированная	кг	0,0016								0,0016	0,16
12. Сухари панировачные	кг	0,0036								0,0036	0,36
13. Творог	кг	0,02436								0,02436	2,436
14. Хлеб пшеничный	кг		0,015							0,015	1,5
15. Яйцо куриное	шт40	0,15								0,15	15

Меню-раскладка (неделя 1 день 6)											
Продукты питания	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке								Итого на 1 порцию	Итого на 100 порций
		Обед									
Наименование		Помидор свежий (кусочком) (60)	Щи из квашеной капусты со сметаной (200/5)	Печень, тушенная в сметанном соусе (80/40)	Каша гречневая рассыпчатая (150)	Кисель плодово-ягодный с вит.С (200)	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (40)	Батон обогащенный микронутриентами (50)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Количество порций		1	1	1	1	1	1	1		1	100
Выход - вес порций		60	200/5	80/40	150	200	40	50			
1. Капуста квашеная	кг		0,072							0,072	7,2
2. Кисель из концентрата	кг					0,024				0,024	2,4
3. Кислота аскорбиновая	г					0,05				0,05	5
4. Кислота лимонная	кг					0,0002				0,0002	0,02
5. Крупа гречневая	кг				0,069					0,069	6,9
6. Лист лавровый	кг		0,00001							0,00001	0,001
7. Лук репчатый	кг		0,0096							0,0096	0,96
8. Масло растительное	кг			0,008						0,008	0,8
9. Масло сливочное	кг		0,004		0,005					0,009	0,9
10. Морковь	кг		0,01							0,01	1
11. Мука пшеничная	кг		0,0016	0,008						0,0096	0,96
12. Печень говяжья	кг			0,1376						0,1376	13,76
13. Помидоры свежие	кг	0,0708								0,0708	7,08
14. Сахар	кг					0,01				0,01	1
15. Сметана	кг		0,005	0,0104						0,0154	1,54
16. Соль йодированная	кг		0,0016	0,00032	0,0015					0,00342	0,342
17. Томатная паста	кг		0,00096							0,00096	0,096
18. Хлеб пшеничный	кг							0,05		0,05	5
19. Хлеб ржано-пшеничный	кг						0,04			0,04	4

Меню-раскладка (неделя 1 день 6)											
Продукты питания	Единица измерения	Количество продуктов питания подлежащих закладке								Итого на 1 порцию	Итого на 100 порций
		Обед комплексный									
Наименование		Салат из свеклы отварной с маслом растительным (100)	Щи из квашеной капусты со сметаной (250/10)	Печень, тушенная в сметанном соусе (100/50)	Каша гречневая рассыпчатая (180)	Кисель плодово-ягодный с вит.С (200)	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (40)	Батон обогащенный микронутриентами (40)	Мандарин свежий (100)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Количество порций		1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
Выход - вес порций		100	250/10	100/50	180	200	40	40	100		
1. Капуста квашеная	кг		0,09							0,09	9
2. Кисель из концентрата	кг					0,024				0,024	2,4
3. Кислота аскорбиновая	г					0,05				0,05	5
4. Кислота лимонная	кг					0,0002				0,0002	0,02
5. Крупа гречневая	кг				0,0828					0,0828	8,28
6. Лист лавровый	кг		0,000013							0,000013	0,002
7. Лук репчатый	кг		0,012							0,012	1,2
8. Мандарины свежие	кг								0,1	0,1	10
9. Масло растительное	кг	0,006		0,01						0,016	1,6
10. Масло сливочное	кг		0,005		0,006					0,011	1,1
11. Морковь	кг		0,0125							0,0125	1,25
12. Мука пшеничная	кг		0,002	0,01						0,012	1,2
13. Перец черный горошек	кг		0,000025							0,000025	0,003
14. Печень говяжья	кг			0,172						0,172	17,2
15. Сахар	кг					0,01				0,01	1
16. Свекла	кг	0,1216								0,1216	12,16
17. Сметана	кг		0,01	0,013						0,023	2,3
18. Соль йодированная	кг	0,001	0,002	0,0029	0,0018					0,0077	0,77
19. Томатная паста	кг		0,0012							0,0012	0,12
20. Хлеб пшеничный	кг							0,04		0,04	4
21. Хлеб ржано-пшеничный	кг						0,04			0,04	4

Утверждаю
Директор школы /Капитанова Е.Б./

АКТ №1

проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ№255

от 16 09.2020 года

В ходе проверки выявлено:

1.) При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

2.) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.

3) Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами, санитарно – гигиенические нормы соблюдаются.

4)Накрывание на столы завтраков и обедов происходит полностью в соответствии с особым режимом питания (в связи с противодействием коронавирусной инфекции)

5)Проветривание и дезинфекция в обеденном зале соблюдается.

6) Были опрошены учащиеся средней и старшей школы, которые пришли в столовую. Дети питаются через раздачу. Покупают салаты, горячие блюда, чай, выпечку и т.д. Качеством приготовленной еды довольны.

7) Был проверен буфет: салаты пяти видов, ассортимент выпечки большой (пирожки, булочки, пицца и т.д.). Из третьих блюд: соки, чай, компот. Цены приемлемые для учащихся. В буфете приобрели продукцию 127 человек.

8) Температурный режим в холодильных камерах, шкафах для хранения и содержания продуктов питания соблюдается.

Меню дня: Соответствует цикличному меню по документам.

Вся документация по стоимости блюд предоставлена в полном обьеме на стендах для ознакомления.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Провести анкетирование среди учащихся 5-11 классов, с целью выявить предпочтительный ассортимент продуктов питания.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Зам.директора по УВР _____ /Цыганкова Н.Н./

Члены комиссии:

Ответственная по питанию_____/Калинина С.М./

Председатель профкома_____/Смирнова Н.А./

Член род.совета школы_____/Лахта О.В./

Мед.сестра школы_____/Молчанова А.И./

Член совета обучающихся_____/Тюрина А./

Утверждаю
Директор школы_____/Капитанова Е.Б./

АКТ №2

проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ№255

от 12. 10.2020 года

В ходе проверки выявлено:

1.) Приемка и сверка продуктов для приготовления по накладным.

2.) По накладным №1345,№10161,№10631,№9990 все соответствует заявленному весу и качеству поставляемых продуктов.

3)Проветривание и дезинфекция(кварцевание) в обеденном зале соблюдается.

4) Температурный режим в холодильных камерах, шкафах для хранения и содержания продуктов питания соблюдается.

5) Гигиена соблюдается полностью (Маски, перчатки, шапочки)

6) Персонал пищеблока выглядит опрятно и чисто.

7)Питание осуществляется по 12 дневному меню, утверждённому Санкт- Петербургским ООО «Северная Столица», согласованно РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ; с комбинатом заключен двусторонний договор на организацию питания;

8) Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуются в день готовки и не хранятся;

9) была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пищи. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет; хорошие вкусовые качества.

Меню дня: Соответствует цикличному меню по документам.

Вся документация по стоимости блюд предоставлена в полном обьеме для ознакомления

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Зам.директора по УВР _____ /Цыганкова Н.Н./

Члены комиссии:

Ответственная по питанию_____/Калинина С.М./

Председатель профкома_____/Смирнова Н.А./

Член род.совета школы_____/Лахта О.В./

Мед.сестра школы_____/Молчанова А.И./

Член совета обучающихся_____/Тюрина А./