

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 149
КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО

Общим собранием

Протокол № 4 от 14.09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 163/16 от 24.09 2018 г.

Директор ГБОУ СОШ № 149



/Степанова Е.В./

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ

Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания учащихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 14 Калининского района Санкт-Петербурга (далее - Положение) устанавливает 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).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с :

- Законом РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании»
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Законом СПб от 23.02.2009 №32-13 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий в части предоставления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт -Петербурга»;
- Постановлением Правительства СПб от 04.06.2009 №655 «О мерах реализации Закона СПб «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий в части предоставления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт- Петербурга»;
- Распоряжением Комитета по образованию СПб от 08.06.2009 №1139-р « Об мерах по реализации постановления Правительства СПб от 04.05.2009 №655;
- Постановлением Правительства СПб от 31.07.2009 №883 «О стоимости питания, предоставляемого на льготной основе в образовательных учреждениях СПб»;
- Законом СПб от 24.09.2008г. №569-95 (в ред. Закона СПб от 07.03.2012 №93-17) «О социальном питании в СПб» обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

- 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. Пропаганда полноценного и здорового питания.
- 2.4. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.5. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Финансирование школьного питания осуществляется за счет средств бюджета и частичной родительской оплаты в соответствии с законодательством.

3.3. Питание детей возможно при получении Распоряжения главы Администрации Калининского района об утверждении списка льготников на каждый месяц.

3.4. Для получения Распоряжения необходимо сформировать и отправить списки детей, которые будут питаться с 01 сентября.

3.5. Основанием для предоставления учащимся питания на льготной основе является заявление родителей (законных представителей) в школу и подтверждение права льготного питания Городским центром по начислению выплаты пособий.

3.6. Выплата денежной компенсации соответствующим категориям детей осуществляется по заявлению родителей. Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно на имя директора.

3.7. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами школы в рамках образовательного процесса.

3.8. Для организации питания учащихся используются специальные помещения - пищеблок, соответствующий требованиям санитарно-гигиенических нормам и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием ;
- 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 в РФ.

3.9. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ежедневные заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся; (ответственный :зам.директора по УВР)
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; (ответственные: бракеражная комиссия)
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, (ответственные: бракеражная комиссия)
- журнал здоровья; (ответственный : медработник)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; (ответственный: медработник)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; (ответственный: шеф-повар)
- журнал уборки столовой; (ответственный : шеф-повар)
- ведомость контроля рациона питания; (ответственный: медработник)
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и т.д.)

3.10. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарно- эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» и в соответствии с рекомендациями производителя и поставщика.

3.11. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 года.

3.12. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд , а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.13. Примерное меню согласовывается в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу в Выборгском и Калининском районах и утверждается начальником Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

3.14. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ООО на основании заключенного договора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку и паспорт здоровья установленного образца.

3.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в ОУ.

3.16. На поставку питания заключается контракт (договор) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщик, являющийся победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на комплексную поставку пищевых продуктов, имеет соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.18. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу и Управлением Социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

3.19. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе.

4.1. Шеф-повар составляет технологические карты приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга 2008г.»

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в вестибюле школы.

4.3. Ежедневно до 10.00 часов педагогом-организатором питания подаются списки детей на питание по утвержденной форме. На основании поданной заявки шеф-повар формирует меню-раскладку и требование меню на текущий день дополнительно.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в одну смену за закрепленными за ними столами:

9-40-12.00 - завтрак, 14.20-14.50-обед

Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.6. Воспитатели, сопровождающие в столовую учащихся, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы.

5.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.4. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.5. Реализация продукции:

- хлебобулочные изделия реализуются в день поставки полностью.

Соответственно, увеличивается выход продукции.

- фрукты, овощи которые отпускаются порционно, реализуются в полном объеме, без остатков, если до следующего дня реализации истекает срок хранения;

Соответственно, увеличивается выход готовых блюд и продукции.

- соленые огурцы, квашеная капуста, которые отпускаются порционно, реализуются в полном объеме, без остатков если до следующего дня реализации истекает срок хранения..

Соответственно, увеличивается выход готовых блюд и продукции.

- кисломолочная продукция (сметана, кефир, ряженка), соки, консервы реализуются полностью, если до следующего дня реализации истекает срок хранения. Хранение вскрытой продукции не допускается. Соответственно увеличивается выход продукции.

- детские творожки, йогурты в индивидуальной упаковке, творог для приготовления запеканки и пудинга реализуются полностью в один день.

- мясо, рыба, птица для приготовления блюд на следующий день дефростируются по количеству учащихся накануне следующего дня..

- вареная колбаса для горячих бутербродов реализуется в полном объеме, без остатков, если до следующего дня реализации истекает срок хранения.

5.6. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет Комиссия по питанию, утвержденная Приказом директора школы.