

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБОУ школы № 18
Центрального района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 29.12.2015

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ школы № 18
Центрального района
Санкт-Петербурга

А.В. Тихомирова
Приказ № 184-01 от 31.12.2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБОУ ШКОЛЫ № 18 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе № 18 Центрального района Санкт-Петербурга (далее – ОУ (организация)), в дальнейшем – «Положение» разработано в соответствии:

- с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37, ст. 41),

- Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (гл. 18),

- Законом Санкт-Петербурга от 24 декабря 2014 года № 717-135 "О социальном обслуживании населения в Санкт-Петербурге",

- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»,

- Законом Санкт-Петербурга от 04.02.2009 № 32-13 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в части предоставления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга»;

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга № 247 от 05.03.2015 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга»,

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2013 № 1104 «О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений»,

- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 25.12.2015 № 1204, «О внесении изменений в постановление Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2013 № 1104»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»,

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (вводится в действие с 01.09.2016 года),

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/78 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Распоряжением Комитета по образованию от 03.04.2015 № 1479-р «О мерах по

реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»

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

-Методическими рекомендациями по разработке программ курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»;

-Письмом департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012 № 6-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;

- Распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга №1479-р от 03.04.2015 «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга» от 05.03.2015 №247,

- Уставом, иными локальными актами ОУ (организации) и направлено на создание необходимых условий для организации питания обучающихся.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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;
- порядок организации питания в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается общим собранием работников и утверждается директором школы.

2. Общие принципы организации питания в школе

2.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация школы 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.

2.3. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета Санкт-Петербурга на основании ст.81,81 главы 18 Социального кодекса Санкт-Петербурга.

Предоставляется на основании распоряжения главы администрации Центрального района Санкт-Петербурга.

2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания (завтрак и обед). Или компенсация питания, для учащихся имеющих соответственные показания (надомная форма обучения, наличие хронических заболеваний).

2.5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.6. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7.. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за организацией питания в школе осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора заместитель директора по ВР, специалисты школы, представитель профсоюзного комитета школы.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, ежедневно своевременно

предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел по образованию; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 3) График питания обучающихся.
- 4) Пакет документов для постановки обучающихся питание.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Лист ознакомления с Положением

**«ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ГБОУ ШКОЛЫ № 18 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА»,**
принятого на Общем собрании работников

протокол №1 от 29.12.2015 г.

№ п/п	Фамилия	Инициалы	Ознакомлен(а)
1.	Алексеев	А.Ю.	
2.	Анненкова	М.В.	
3.	Балашова	Т.Ю.	
4.	Барабанов	С.А.	
5.	Бараш	И.Л.	
6.	Бетлинская	Н.В.	
7.	Васенко	Е.О.	
8.	Васенко	Н.С.	
9.	Веденева	Н.В.	
10.	Велигодская	А.К.	
11.	Волотка	Г.Б.	
12.	Волотка	Е.В.	
13.	Выдревич	Т.В.	
14.	Говера	В.А.	
15.	Горбунов	А.Г.	
16.	Горбунова	Т.В.	
17.	Громилов	А.В.	
18.	Громилова	О.В.	
19.	Ефимова	Г.Л.	
20.	Занина	Е.А.	
21.	Захарова	С.Е.	
22.	Звонова	Л.П.	
23.	Зиновьева	Н.С.	
24.	Кинс	О.А.	
25.	Ключникова	Т.М.	
26.	Коньков	Е.И.	
27.	Курский	Н.А.	
28.	Лебедева	П.Д.	
29.	Леонова	М.А.	
30.	Леонова	М.Б.	

31.	Малинин	А.А.	
32.	Нестеренко	Е.А.	
33.	Онуфриенко	Н.С.	
34.	Онуфриенко	Э.И.	
35.	Петров	Н.Н.	
36.	Попова	Т.В.	
37.	Пятаева	Н.М.	
38.	Раковская	И.С.	
39.	Рассыпнова	Т.В.	
40.	Рожок	М.М.	
41.	Рысляева	М.В.	
42.	Селиверстова	Л.В.	
43.	Семенова	В.А.	
44.	Сендецкая	Л.В.	
45.	Сибилейнен	М.И.	
46.	Стихина	Г.С.	
47.	Тарасова	А.В.	
48.	Титова	Т.Г.	
49.	Тузова	Л.Н.	
50.	Цуканов	А.А.	
51.	Чикулина	И.Ю.	
52.	Юдина	Е.Н.	
53.	Яблошевская	М.В.	
54.			
55.			
56.			
57.			
58.			
59.			
60.			
61.			
62.			
63.			
64.			
65.			