

ПРИНЯТО

Общим собранием работников ОУ № 662
протокол № 4 от 11.09.2020 года

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБОУ НШ-ДС № 662
№ 154/д от 11.09.2020 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
начальной школе-детском саду № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении начальной школе-детском саду Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), разработано на основании:
- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45;
 - Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
 - Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247 «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»;
 - Приказом Комитета по образованию Администрации Санкт-Петербурга от 23.04.1997 N 233 (ред. от 06.12.2004) «О неотложных мерах по улучшению организации питания детей в ДОУ и обязательном применении десятидневного меню»;
 - 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 ГБОУ начальной школы-детского сада № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга.
- 1.2. Действие настоящего Положения распространяется в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении возраста начальной школе-детском саду № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее - ГБОУ начальная школа-детский сад № 662) на всех обучающихся в школе и воспитанников в детском саду.
- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на Совете ОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ОУ
- 1.4. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.5. 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.
- 1.7. Основными задачами организации питания детей в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662 являются:
- максимальный охват горячим питанием обучающихся и воспитанников;
 - обеспечение обучающихся и воспитанников рациональным и сбалансированным питанием соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
 - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДУ

2.1. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

2.1.1. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.1.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2°C - + 6°C, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

2.1.3. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.1.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

2.1.5. В учреждении должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.2. Организация питания на пищеблоке

2.2.1. Воспитанники получают четырехразовое питание.

2.2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.2.3. Питание воспитанников осуществляется в соответствии:

- с примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, утвержденное Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга 20.02.2013;

- с примерным циклическим десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания, утвержденное Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга 20.02.2013.

2.2.4. На основе примерного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование и утверждается директором ОУ.

2.2.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-

кишечного заболевания, отравления.

– сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.2.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию (не по желанию родителей, а подтвержденные справками из медицинских учреждений), в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).

2.2.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.2.8. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде при входе в детский сад, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.2.10. Медицинская сестра (сотрудник учреждения здравоохранения) может присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

2.2.12. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия бракеражной комиссией пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар и Совет по питанию.

2.2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, под контролем медицинского работника осуществляется витаминизация блюд при обязательном информировании родителей о её проведении (С-витаминизация) при отсутствии в рационе витаминизированных напитков.

2.2.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.2.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.3. Организация питания воспитанников в группах

2.3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному директором ОУ.

2.3.3. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

2.3.4. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

2.3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

2.3.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

2.4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

2.4.1. Секретарь осуществляет учет питающихся детей в тетради учета посещаемости детей.

2.4.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают педагоги.

2.4.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах секретарю, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

2.4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

2.4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.4.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник (дети, отсутствующие в ОУ), снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

2.4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.4.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)

2.4.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости

производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

2.4.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе 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 контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

2.4.11. 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.

2.4.12. Кладовщик, ответственный за прием продуктов питания, перед приемом продуктов от поставщиков должен проверить документы на продукты: сертификат на каждый вид продукта, товарную накладную, вес, соответствие заявленному качеству продукта, срок годности и срок реализации.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1.1. 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.

3.1.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 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 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 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.).

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

3.1.4. Питание в школе организуется на основе Циклического двухнедельного сбалансированного меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для обеспечения льготным питанием учащихся младших классов общеобразовательных учреждений г. Санкт-Петербурга, утвержденного Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

3.1.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными

сотрудниками ОУ, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.1.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе 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 контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.1.7. 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.

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

3.1.9. Директор ОУ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.1.10. Ответственным лицом за организацию питания является социальный педагог.

3.1.11. Ответственный за организацию питания в ОУ осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием обеденного зала.

3.1.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива в ОУ 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.

3.1.13. Для обучающихся организуется обязательное питание два раза в день.

3.1.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет директор ОУ.

3.2. Порядок организации питанием обучающихся в школе

3.2.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором ОУ, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований вывешиваются в обеденном зале.

3.2.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.2.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 10-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.2.4. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся 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.

3.2.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.2.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОУ.

3.3. Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению обучающихся питанием

3.3.1. Питание в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662, включающее завтрак и обед для обучающихся 1-4 классов, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100 процентов его стоимости в течение учебного дня предоставляется:

- обучающимся малообеспеченных семей;
- обучающимся общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированную образовательную программу;
- обучающимся, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, за исключением обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении;
- обучающимся, являющимся инвалидами;
- обучающимся, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;
- обучающихся, страдающим хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга;
- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации.

Питание в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662, включающее завтрак, с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100 процентов его стоимости в течение учебного дни предоставляется обучающимся в 1-4 классе.

3.4. Порядок и условия предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся

3.4.1. В целях реализации дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием Правительством Санкт-Петербурга устанавливается:

порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся;

порядок определения среднедушевого дохода семьи для предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся;

порядок принятия решений о предоставлении питания в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662 обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, в соответствии с пунктом 2.4 Положения, и случаи его предоставления.

3.4.2. Питание в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662, предоставляется при условии письменного согласия родителей (законных представителей) обучающихся оплатить стоимость соответствующего питания в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662, (обеда), составляющую 100 процентов стоимости питания в государственных образовательных учреждениях.

3.4.3. Обучающимся в ГБОУ начальной школе-детском саду № 662, имеющим право на дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием по нескольким основаниям, питание назначается по одному из них, предусматривающему более высокий размер компенсации за счет средств бюджета Санкт-Петербурга.

4. КОНТРОЛЬ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 4.1. Контроль организации питания в ОУ осуществляет Совет по питанию.
- 4.2. Контроль за качеством готовой пищи и соблюдением технологии приготовления осуществляет бракеражная комиссия.
- 4.3. Состав Совета по питанию и бракеражной комиссии утверждается приказом директора ОУ в начале каждого учебного года.

