

АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 601
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБОУ школы № 601
Приморского района Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от 15.02.2021 г

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора ГБОУ школы № 601
Приморского района Санкт-Петербурга
И.А. Верховых

Приказ № 111 от 15.02.2021 г.



Мотивированное мнение
Совета родителей учтено

Протокол № 3 от 15.02.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе №601
Приморского района Санкт-Петербурга
отделении дошкольного образования
(новая редакция)

Санкт-Петербург

2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания воспитанников Государственного бюджетного образовательного учреждения школы №601 Приморского района Санкт-Петербурга отделения дошкольного образования (далее - ОДО) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом Санкт-Петербурга № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Законом Санкт-Петербурга № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге: Законом Санкт-Петербурга от 09.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021.года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №10 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом ГБОУ школы.

1.2. Основными задачами при организации питания воспитанников в учреждении являются:

- Обеспечение воспитанников полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям организма;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- Предупреждение (профилактика) среди воспитанников заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- Общие положения организации питания воспитанников;
- Общие принципы организации питания воспитанников;
- Документацию учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Общим собранием работников Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №601 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ОДО) и утверждается приказом директора учреждения.

1. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОДО.

2.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в ОДО должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой, термометрами и гигрометрами.
- Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- Разработан и утвержден порядок питания воспитанников (график питания воспитанников).

2.2. Администрация ГБОУ школы №601 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) воспитанников.

2.3. Питание воспитанников организуется за счет средств бюджета.

2.4. Для воспитанников ОДО предусматривается организация четырехразового горячего питания для групп полного дня, двухразовое питание – для групп кратковременного пребывания.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно учреждениями, являющимися государственными заказчиками. 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.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать СанПиН.

2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется соответствующими органами.

2.9. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и создание условий по организации горячего питания воспитанников.

2.10. Приказом директора учреждения из числа работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата воспитанников питанием, и организацию питания на текущий учебный год.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

3.1. Питание в учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.2. Обслуживание горячим питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками учреждения, имеющими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.3. Ежедневно вывешивается утвержденное меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения. Отпуск питания воспитанникам дошкольного отделения осуществляется по группам. В график питания вносится четко указанное время.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (врач), повар и другие лица по усмотрению директора учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Воспитатели возрастных групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанниками и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания воспитанников.

3.7. Организацию питания в учреждении осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора учреждения, на текущий учебный год.

3.8. Ответственный за организацию питания в учреждении, назначенный приказом директора:

- Своевременно предоставляет необходимую документацию;
- Ежедневно принимает заявки по планируемому количеству питающихся воспитанников согласно графику планирования заявок питания воспитанников;
- Проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
- Регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- Совместно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания воспитанников, предварительным накрытием столов, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством и качеством столовых приборов;
- Имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у воспитателей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания воспитанников;
- Организует и направляет работу по формированию культуры здорового питания в структурном подразделении.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ.

В учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников.
- Приказ директора учреждения о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля;
- Приказ директора учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о совете по питанию.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в учреждении, осуществляется соответствующими органами.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в учреждении, осуществляет Комитет финансов Санкт-Петербурга.

5.3. Контроль целевого использования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения.

5.4. Текущий контроль организации питания воспитанников в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственный за организацию питания, специально создаваемые комиссии.