

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 226
ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ ПЕТЕРБУРГА

1 площадка 192071 Санкт-Петербург ул. Бухарестская д.33, корп. 6, литер А, тел/факс 774-53-56
2 площадка 192241 Санкт-Петербург Южное шоссе д.55 корп. 7, строение 1; <http://226school.ru>; e-mail: info.sch226@obr.gov.spb.ru

ПРИНЯТО

Решением
Общего
собрания
работников ОУ
ГБОУ лицей № 226
Фрунзенского
района Санкт-
Петербурга

Протокол № 5 от 26.12.2023 года

УЧТЕНО

Мотивированное мнение
Совета родителей
ГБОУ лицей №
226 Фрунзенского
района Санкт-
Петербурга

Протокол № 3 от 02.12.2023 года



УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 122/9

от 26.12.2023

и.о. директора

ГБОУ лицей № 226

В.В. Семенова

**ПЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ГБОУ лицей № 226

Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2023

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении лицее № 226 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - ГБОУ лицей №226) разработано в соответствии с

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Законом Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Социальным кодексом Санкт-Петербурга
- Уставом ГБОУ Лицея № 226;
- Региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга;
- Положением о Совете по питанию обучающихся ГБОУ лицея №226.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в ГБОУ лицей №226 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 в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Общим собранием работников Образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Советом Образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания в образовательном учреждении

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

2.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или льготной основе.

2.3. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся начальных классов (1-х - 4-х), пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов.

2.3. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.

2.4. Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в установленном ассортименте.

2.5. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в Образовательном учреждении - полдником за счет средств родителей.

Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на льготной или платной основе согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 обязательно.

2.6. Запрещается проведение занятий с обучающимися во второй половине дня в рамках предоставления дополнительных платных образовательных услуг без обязательного получения обучающимися горячего питания за счет средств родителей или на льготной основе, кроме обучающихся, питание которых определяется медицинскими показаниями.

2.7. При организации питания Образовательное учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.5.2409-08, раздел 6 Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Образовательном учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа Санкт-Петербурга, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие общественного питания).

3.1. ООО «Торговый дом А.П. Иванов» с 01.09.2023 является единственным предприятием, оказывающим в Образовательном учреждении услуги питания в полном объеме, на основе заключенного государственного контракта Санкт-Петербурга. Иные предприятия к оказанию услуг питания в данном ОУ не допускаются.

3.2. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе циклического двухнедельного сбалансированного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, утвержденного Управлением социального питания правительства Санкт-Петербурга, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.3. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением.

Порядок утверждения перечня распространяется на все места ее реализации, действующие на территории Образовательного учреждения.

3.4. 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 .

- 3.5. 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 и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
4. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в Образовательном учреждении осуществляет Совет по питанию, действующий на основании Положения.
- 4.1. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Образовательного учреждения на текущий учебный год.
- 4.2. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

5. Порядок организации питания в образовательном учреждении

- 5.1. В Образовательном учреждении для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа абонементов на скомплектованные рационы горячих завтраков и обедов, а также через буфет.
- 5.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Образовательного учреждения.
- 5.3. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы Образовательного учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Образовательного учреждения.

6. В Образовательном учреждении устанавливается график предоставления питания обучающимся на текущий учебный год и утверждается приказом директора ОО.
7. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
8. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) запрещена.
9. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди обучающихся всех классов.
10. Дежурный администратор по образовательному учреждению обеспечивает дежурство педагогов в помещении столовой.