

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа № 452  
Колпинского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО  
на Совете ГБОУ № 452  
Санкт-Петербурга

Протокол №1 от 02.09.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ основной  
общеобразовательной школы № 452  
Колпинского района Санкт-Петербурга  
Н.И. Дубина

Приказ №153 от 02.09.2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

**1. Общие положения**

1.1 Действие настоящего Положения распространяется на ГБОУ Школу № 452 определяет отношения между комбинатом социального питания, общеобразовательным учреждением, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в школе.

1.2. Основными задачами организации питания детей в общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**1.1. Организационные принципы питания**

2.1. Питание в общеобразовательном учреждении может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в общеобразовательном учреждении может осуществляться на договорной основе с организациями общественного питания.

2.3. Организация питания в общеобразовательном учреждении на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) осуществляется победителем конкурса на право заключения государственного контракта на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.4. При установлении торговой надбавки (наценки) на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных учреждениях, не учитываются затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги.

**III. Организация питания в общеобразовательном учреждении**

3.1. 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, буфетов, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.).

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник и Совет по питанию общеобразовательного учреждения.

4.4. В компетенцию руководителя общеобразовательного учреждения по работы распребюфета входит:

- контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- 4.5. В компетенцию руководства комбината социального питания входит:
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- своевременная доставка продуктов питания и вывоз отходов;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности.

Ответственность за функционирование распребюфета в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.