



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0C361A5EEE9F44CE9CFD26CC60101D57
Владелец: Супонина Людмила Геннадьевна
Действителен: с 26.08.2025 до 19.11.2026

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа №584 «Озерки»
Выборгского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №584 «Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга)**
194291 Санкт-Петербург, ул. Руднева, д. 8, корпус 3, лит А., тел. 8(812) 417-59-81
[Сайт школы: 584.edusite.ru](http://584.edusite.ru) e-mail: : info.sch584@obr.gov.spb.ru

ПРИНЯТО:

Общим собранием
ГБОУ школы №584 «Озерки»
Протокол № 1
от «25 » августа 2026год

ПРИНЯТО:

Советом родителей
ГБОУ школы №584 «Озерки»
Председатель:
_____И.Л.Керимова
Протокол №
от « 25 » августа 2026 год

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГБОУ школа №584 «Озерки»
_____Л.Г. Супонина
Приказ №75
от « 25 » августа 2026 год

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся**

Санкт-Петербург
2026 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе

(далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано на основании следующих нормативных документов:

- Устав образовательного учреждения
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции от 08.12.2020.) от 07.02.1992 № 2300-1;
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 N 247(ред. от 01.07.2025) "О мерах по реализации главы 18"Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18;
- СанПиН 2.1.3684-21. Санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- Санитарные правила СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 02.06.2026 № 19;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020;
- Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6. 0233-21, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021;
- Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, утвержденный начальником Управления социального питания Санкт-Петербурга от 10.08.2023г.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается Приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБОУ Школа № 584 «Озерки» являются:

2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевой продукции;

2.3

предупреждение(профилактика)средиобучающихсяинфекционныхнеинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. пропаганда полноценного и здорового питания;

2.5. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания

3.1 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2 Финансирование школьного питания осуществляется за счет средств бюджета..

3.3 Питание детей возможно при получении Распоряжения главы Администрации Выборгского района об утверждении списка льготников.

3.4 Для получения Распоряжения необходимо сформировать и отправлять списки детей, которые будут питаться до 20 числа предыдущего месяца.

3.5 Все обучающиеся в школе имеют право на бесплатное двухразовое питание.

3.6 Обучающимся питание предоставляется на основе подачи заявления.(Приложение № 1 к распоряжению Комитета по образованию от 03.04 2023 г № 343-р)

3.7 Выплата денежной компенсации за питание осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) по установленной Комитетом по образованию форме (форма

заявления в приложении к распоряжению Комитета по образованию от 03.04.2023 г №343-р). Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно на имя директора.

3.8 На организацию питания заключается контракт ..Поставщик, являющийся победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на организацию питания, имеет соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9 Для организации питания обучающихся используется специальное помещения соответствующий требованиям санитарно- гигиенических нормам и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

3.7.. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- ежедневные заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима и влажности в помещении;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- цикличное двухнедельное меню (для возрастной группы 7-11 лет, для возрастной группы 12-18 лет), утвержденное организатором питания и согласованное с директором)
- ежедневное меню, утвержденное организатором питания и согласованное с директором)
-
- технологические карты наготавливаемые блюда

-документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции . (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и т.д.)

3.8. Пищевую продукцию хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией.

3.9. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18;

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18;

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, 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 организации питания, контроль качества готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора

3.13. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками АО «КП НЕВА», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку и паспорт здоровья установленного образца.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы. Меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в вестибюле школы.

4.3. Ежедневно ответственным за организацию питания до 10 часов утра, подается информация о количестве обучающихся, поставленных на питание по утвержденной форме (форма талона на питание в приложении).

4.4. Отпуск горячего питания организуется, согласно графику питания, который утверждается директором школы в начале каждого учебного года за закрепленными за обучающимися столами.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

4.6. Воспитатели и классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ Выборгского района. В конце месяца присходит сверка количества предоставленных рационов питания обучающимся за месяц, между образовательным учреждением и Комбинатом питания.

5.3. Проверку качества пищевых продуктов, готовой продукции, осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции).

5.4. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, соответствие ежедневного меню- цикличному двухнедельному меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5.5. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет Совет по питанию, утвержденный Приказом директора школы.

6. Порядок предоставления родителями (законным представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка и организация специализированного питания для детей в нем нуждающихся

6.1. Настоящий порядок разработан в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»

6.2. Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания в медицинский блок.

6.3. На основании полученных документов, ответственный по питанию информирует оператора питания об особенностях питания ребенка.

Ответственный по питанию, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает режим питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома

6.4. Врач информирует классного руководителя, воспитателей и работников столовой о наличии в классе или группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информируют учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

6.5. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

6.6. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

6.7. При принятии решения об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи.

Приложение

Акт реализации ____ ____ .202 г. _

Школа №_584 «Озерки»

Директор ГБОУ № 584 _____ /Супонина Л.Г.

Ответственный по питанию _____/Цветков Н.А./

ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Рацион	Кол-во	Стоимость	Сумма
Завтрак для обучающихся 1-4 классов			
Обед для обучающихся 1-4 классов			
Завтрак для обучающихся 5-11 классов			
Обед для обучающихся 5-11 классов			
Итого			