

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ЧОУ «Санкт-Петербургская  
гимназия «АЛЬМА-МАТЕР»

Т.А. Щур

«20» *октября* 2021 года



## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в ЧОУ «Санкт-Петербургская гимназия «АЛЬМА-МАТЕР»

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в образовательном учреждении.

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

- обеспечение питанием обучающихся и работников, 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 детей и подростков, работников школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение:

- определяет основные организационные принципы питания;

- принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся и работников в образовательном учреждении.

### 2. Основные организационные принципы питания.

2.1. Для детей и подростков, а также для работников гимназии с пребыванием в школе более 3 часов организуется горячее питание. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.

2.2. Для обучающихся гимназии предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и дополнительной продукции в достаточном ассортименте.

- 2.3. В столовой гимназии организована возможность принятия пищи, самостоятельно принесенной посетителем. Администрация гимназии не несет ответственности за качество самостоятельно принесенной еды.
- 2.4. К поставкам горячего питания, продовольственных товаров и сырья для организации питания в образовательном учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие разрешительные документы и (или) лицензию, а также соответствующую материально-техническую базу.
- 2.5. Взаимоотношения образовательного учреждения с предприятиями, поставляющими продукты питания, регулируется договором.
- 2.6. Стоимость рациона питания (комплексного завтрака и обеда) и цена на продукцию в школьном буфете формируется без наценки.
- 2.7. При организации питания гимназия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Гигиеническими нормативами и требованиями к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СанПиН 1.2.3685-21, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, принципами ХАССП и другими нормативными документами.
- 2.8. Ответственность за организацию питания по классам возлагается на воспитателей/кураторов классов.
- 2.9. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием (в т.ч. горячим питанием) обучающихся и работников гимназии.
- 2.10. Администрация гимназии уделяет большое внимание пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, консультационной и разъяснительной работе с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.11. Питание в образовательном учреждении организовано на основе основного 15-дневного меню, утвержденного директором образовательного учреждения.
- 2.12. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное качество пищи администрация образовательного учреждения должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии.
- 2.13. Контроль за качеством питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля фиксируются в бракеражном журнале. Бракеражная комиссия утверждается приказом генерального директора гимназии на 1 год (к началу учебного года) в составе не менее 3-х человек, в том числе специалистом по здоровьесбережению.
- 2.14. Производственный контроль качественных показателей поставляемого питания проводится 2 раза в текущем учебном году.
- 2.15. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

### **3. Порядок организации питания**

3.1. В столовой гимназии организованы следующие виды посещения:

- организованно с классом в утвержденное по графику время;
- самостоятельное, в любое время в часы работы столовой.

Режим работы столовой: с 9.00 до 17.00 час. (все дни работы гимназии).

3.2. В столовой образовательного учреждения применяются следующие методы обслуживания:

- с предварительной сервировкой столов скомплектованными обедами (завтраками);
- самообслуживание без предварительной сервировки.

3.3. Блюда и напитки, приготовляемые из полуфабрикатов, должны готовиться небольшими партиями, чтобы они всегда были свежими, и не нарушался срок их реализации.