

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 238  
с углубленным изучением английского языка  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

---

**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете  
Протокол № 1 от 30.08.2019

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБОУ СОШ № 238  
  
Т.Ю. Ермилова  
Приказ № 1-ув от 30.08.2019

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании Школьного Совета родителей  
Протокол № 5 от 16.05.2019

**Положение  
о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья,  
организации питания обучающихся и работников**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников Государственного бюджетного образовательного учреждения средняя школа №238 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее - школа) раскрывает создание условий охраны и укрепления здоровья детей, формирование основ здорового образа жизни и безопасности жизнедеятельности всех участников образовательного процесса разработано в соответствии с:

- Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан;
- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 06.03.2019);
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом школы;

1.2. Создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников включает в себя комплекс мер, а именно:

1.2.1. Планирование учебной нагрузки, расписание непрерывной образовательной деятельности обучающихся определяют Уставом школы на основе санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения общеобразовательных учреждений.

1.2.2. Прохождение работниками ежегодного медицинского обследования.

1.2.3. Медицинское обслуживание обучающихся обеспечивают органы здравоохранения согласно договора обслуживания. Школа предоставляет помещение и оборудование в медицинском кабинете в соответствии с договором пользования.

1.2.4. Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в школе, своевременное проветривание (сквозное) помещений.

1.2.6. Проведение беседы по безопасности жизнедеятельности с обучающимися и инструктажей по охране труда с работниками школы.

1.2.7. Составление режима дня с перерывами достаточной продолжительности для питания обучающихся.

1.2.8. Организация питания обучающихся и работников в столовой и буфете школы.

## 2. Организация питания

2.1. Обучающиеся школы получают питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.3. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.4. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.13049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором школы. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны неукоснительно соблюдаться в соответствии с возрастными нормами.

2.6. При необходимости внесения изменения в меню в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.8. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному директором школы графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе директора, заместителя директора по АХЧ. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.9. Выдавать готовую пищу детям следует только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и

морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.11. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школу осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока школы должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.15. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая (газовая) плита.

2.18. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.19. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.20. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.21. В школе должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.22. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче, с указанием полного наименования блюд и их выхода.

### **3. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

3.1. Ежегодно (в начале учебного года) директором школы издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

3.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

### **4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов**

4.1. Поставки продуктов в школу осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению школы всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки поставки продуктов, а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между школой и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы школы. При этом она обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в школе. Исходя из этого, график завоза продуктов в школу подлежит согласованию с директором. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, школа имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

## **5. Производственный контроль за организацией питания**

5.1. При организации питания в школе наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в школе осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6. Директором школы совместно с заместителем директора по АХЧ разрабатывается план контроля за организацией питания в школе на учебный год, который утверждается приказом директора.

5.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в школе осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Школьного Совета родителей.

## **6. Отчетность и делопроизводство**

6.1. Директор школы осуществляет ежемесячный анализ деятельности школы по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в школе доводятся до всех участников образовательного процесса (на информационных совещаниях, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).