

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 131
Красносельского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

решением Общего собрания
работников ГБОУ школа № 131
Красносельского района
Санкт-Петербурга
(протокол от 27.08.2026 № 2)

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Совета родителей ГБОУ школа № 131
Красносельского района
Санкт-Петербурга
(протокол от 12.09.2026 № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБОУ школ
№ 131 Красносельского района
Санкт-Петербурга
от 14.09.2026 № 45

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6FDFF0D645E2934F92ED1005ADD82446
Владелец: Ненашева Людмила Николаевна
Действителен: с 16.06.2026 до 09.09.2027

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
школа № 131 Красносельского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школа № 131 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ школа № 131, школа, образовательное учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи; методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений; Законом Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 22.11.2011 № 728-132 и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность, а также Уставом ГБОУ школа № 131.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания учащихся и воспитанников, укрепления их здоровья, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в образовательном учреждении, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся, распределение обязанностей между сотрудниками образовательного учреждения и привлеченными Исполнителями, требования к организации приемки, хранения, приготовления и выдачи пищевой продукции, порядок внутреннего контроля и ведения документации.

Возрастные нормы питания, масса порций, требования к меню, пищевой и энергетической ценности рациона определяются действующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами.

1.4. Услуги по организации питания в образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «Обслуживающей организацией» (далее – Исполнитель) по результатам конкурсных процедур, в порядке, установленном законодательством РФ.

Передача Исполнителю функции по приготовлению и выдаче пищи не освобождает образовательное учреждение от обязанности по организации питания, контролю исполнения договора и созданию безопасных условий пребывания детей в ГБОУ школа № 131.

1.5. Порядок поставки пищевой продукции, приготовление и выдача блюд, приемка продукции, ведение документации, внутреннего контроля, а также обязанности и ответственность сторон определяются муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания, работ и услуг осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств бюджета.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания учащихся и воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания в ГБОУ школа № 131 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания

3.1. Образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников и учащихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания по нормам, утвержденным санитарными нормативами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в школе, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья

3.3. По вопросам организации и контроля питания сотрудники образовательного учреждения взаимодействуют с родителями (законными представителями) обучающихся, с Управлением социального питания Санкт-Петербурга, с Отделом образования Красносельского района Санкт-Петербурга, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.4. Лица, допущенные к работе на пищеблоке должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющие личную медицинскую книжку.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и

качеством питания, бракеражу готовой продукции), должны проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

3.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции работники пищеблока обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.6. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.7. Требования к помещениям пищеблока.

Для организации питания обучающихся в ГБОУ школа № 131 используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность техническими средствами для реализации технологического процесса, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям, холодильным, моечным оборудованием;
- обеспеченность исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями действующих санитарных норм;
- наличие вытяжного оборудования, бактерицидных установок (в месте приготовления холодных закусок), их работоспособность;
- складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения температуры и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами (все показания ежедневно заносятся в соответствующий журнал);
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в

Российской Федерации.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований санитарных норм.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.8. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

Обучающиеся образовательного учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в образовательном учреждении.

3.9. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, согласованного с руководящими ответственными за организацию питания сотрудниками образовательного учреждения.

3.10. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательного учреждения.

3.11. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии предусмотренной меню продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или в иных объективных случаях.

3.12. Замена блюда или пищевой продукции производится ответственным за организацию питания лицом организации, с указанием причины и произведенной замены. Измененное меню утверждается и согласовывается лицами, уполномоченными утверждать и согласовывать меню.

3.13. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

3.14. Масса порций, объем блюд, пищевой и энергетический состав рациона для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка, продолжительности его пребывания и действующих гигиенических нормативов.

3.15. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.16. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.17. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.18. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке дошкольного отделения, на официальном сайте образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.19. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.20. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения

сроков реализации продуктов осуществляет руководитель образовательной организации, заведующий дошкольным отделением, ответственный по питанию, назначенный приказом руководителя, медсестра, заведующий производством (повар).

3.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции

3.22. Организация питания детей.

3.22.1. В группах дошкольного отделения работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.22.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим дошкольного отделения.

3.22.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.22.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с использованием моющих средств;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.22.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.22.6. Количество и виды приемов пищи определяются продолжительностью пребывания обучающихся в образовательной организации, режимом обучения, возрастом, состоянием здоровья, требованиями СанПин, а также нормативными правовыми актами, регулирующими финансирование питания.

3.22.7. Питание обучающихся в группах продленного дня и дополнительное питание организуется при наличии соответствующих санитарных условий и источников финансирования.

3.22.8. Дополнительное питание может предоставляться обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил.

3.22.9. Все помещения школьной столовой подвергаются ежедневной тщательной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеденные столы моются после каждого использования.

3.23. Питьевой режим.

3.23.1. Питьевой режим воспитанников дошкольного отделения обеспечивается путем использования кипяченной питьевой воды, при соблюдении следующих требований: кипячение не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры в ёмкости где она кипятилась; смена воды в емкости для раздачи проводится не реже чем через 3 часа; перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и промывается.

3.23.2. В основном здании для обучающихся питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых устройств (кулеров), размещенных в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

3.23.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в образовательной организации.

3.23.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные действующими санитарными правилами и гигиеническими требованиями.

3.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков 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.

4. Порядок оказания услуги по питанию

4.1. Исполнитель в соответствии с договором (контрактом) оказывает услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов. Услуги по питанию детей, обучающихся в ГБОУ школа № 131 оказываются по всем адресам мест осуществления образовательным учреждением деятельности.

4.2. Исполнитель:

- оказывает услуги по предоставлению ежедневного горячего питания обучающихся;
- осуществляет производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- соблюдает установленные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, правила оказания услуг общественного питания, установленные на уровне законодательства РФ;
- осуществляет в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность;

- формирует бригаду для оказания услуги, уровень профессиональной подготовки и квалификации которой должен соответствовать требованиям ГОСТ;
- обеспечивает качество продовольственных товаров и осуществляет перевозку продуктов питания специальным транспортом;
- ежедневно вывешивает меню с указанием выхода и цены каждого блюда;
- производит входной контроль поступающих продуктов;
- обеспечивает школьную столовую посудой, приборами, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- обеспечивает соблюдение в помещении столовой установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка, приемка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем ответственных лиц, назначенных руководителем образовательной организации и руководителем организации Исполнителя, осуществляющей питание воспитанников и учащихся образовательной организации, в соответствии с распределением обязанностей по договору.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. Пищеблок образовательного учреждения обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

5.7. Складские помещения и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которых, не входят указанные виды деятельности.

5.9. При организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и

обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Порядок учета питания

6.1. К началу учебного года директор ГБОУ школа № 131 издает приказ о назначении ответственных за организацию питания, создании комиссии по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции.

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в журнале учета посещаемости детей.

6.3. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.4. Горячее питание предоставляется всем обучающимся ГБОУ школа № 131, как правило, на льготной основе за счет бюджетных ассигнований.

6.5. При уменьшении фактической численности обучающихся после закладки пищевой продукции запрещается произвольно увеличивать массу порций другим детям, уменьшать количество или массу компонентов последующих приемов пищи, а также оставлять готовые блюда для реализации на следующий день.

Нереализованные готовые блюда могут быть выданы только в пределах установленного срока их реализации и при соблюдении требований к температурному режиму, утвержденному меню и массе порций.

По истечении допустимого срока реализации готовые блюда подлежат списанию и утилизации в порядке, предусмотренном санитарными требованиями, программой производственного контроля и учетной политикой.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУ школа № 131, принимается на неопределенный срок. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.