

**Нормативные документы, информация об организаторе, пищеблоке**  
**Закон Ленинградской области от 17.11.2017 № 72-оз** (ссылка на полный документ: <https://lenoblpravo.ru/zakon/2017-11-17-n-72-oz/>)

**Социальный кодекс Ленинградской области**  
**Статья 4.2. Обеспечение питанием в образовательных организациях Ленинградской области**

1. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в государственных образовательных организациях Ленинградской области и муниципальных образовательных организациях в Ленинградской области по основным общеобразовательным программам, в частных образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области, по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, обучающимся в государственных профессиональных образовательных организациях Ленинградской области и государственных образовательных организациях высшего образования Ленинградской области по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по основным программам профессионального обучения - программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, относящимся к следующим категориям:

- 1) состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;
- 2) один из родителей (оба родителя) которых погиб (погибли) при выполнении служебных обязанностей в качестве военнослужащего, гражданина, призванного на военные сборы, лица рядового, начальствующего состава органов внутренних дел Российской Федерации, Государственной противопожарной службы, органов по контролю за оборотом наркотических средств и психотропных веществ, сотрудника учреждений и органов уголовно-исполнительной системы;
- 3) относящимся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, в соответствии с Федеральным законом от 24 июля 1998 года N 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации";
- 4) являющимся усыновленными детьми;
- 5) относящимся к лицам с ограниченными возможностями здоровья;
- 6) из приемных семей, отвечающих критериям нуждаемости, установленным частью 5 статьи 1.7 настоящего Кодекса;
- 7) из многодетных семей, отвечающих критериям нуждаемости, установленным частью 5 статьи 1.7 настоящего Кодекса;
- 8) из семей, отвечающих критериям нуждаемости, установленным частью 6 статьи 1.7 настоящего Кодекса.

2. Обучающимся в государственных профессиональных организациях Ленинградской области, государственных образовательных организациях высшего образования Ленинградской области по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по основным программам профессионального обучения - программам профессиональной

подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и проживающим в общежитиях, не относящимся к категориям обучающихся, указанным в части 1 настоящей статьи, предоставляется трехразовое бесплатное питание.

3. Обучающимся по образовательным программам начального общего образования в образовательных организациях Ленинградской области, реализующих основные общеобразовательные программы, бесплатно предоставляется по 0,2 литра молока или иного молочного продукта каждый учебный день в течение учебного года в определенные образовательной организацией часы с учетом режима учебных занятий.

4. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, обеспечиваются бесплатным питанием.

5. Порядок и условия предоставления бесплатного питания устанавливаются постановлением Правительства Ленинградской области.

#### **Порядок и стоимость получения бесплатного питания**

В школе-интернате осуществляется пятиразовое питание: составлено примерное 14-дневное циклическое меню,

Обеспечение питанием детей производится для родителей (законных представителей) бесплатно на основании:

1. ФЗ «Об образовании в РФ» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. ст. 37 «Организация питания обучающихся, п.7. ст.79 «Организация получения образования обучающихся с ОВЗ» (ссылка на полный документ: <https://fzrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/>)
2. Постановления правительства Ленинградской области от 24 октября 2006 года N 295 "Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области"(ссылка на полный документ: <http://docs.cntd.ru/document/8439762>)

**Организатор питания:** Государственное казённое общеобразовательное учреждение Ленинградской области «Лужская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»

Поставка продуктов питания осуществляется организациями на основании и в соответствии с заключенными контрактами с предоставлением всех соответствующих документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

Ответственной за организацию питания назначена комиссия по организации питания. Председатель комиссии- заместитель директора по АХЧ Дербин Илья Михайлович, тел:8(81372)28901

**Телефон «горячей линии» по вопросам организации питания:**  
8(81372)25709, 8(81372)20101

Для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409- 08 в школе оборудована столовая. Помещения столовой размещаются на 1 этаже

одного из зданий образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочный цех, овощной цех (для первичной и вторичной обработки овощей), раздаточная зона (в которую входит раздаточная, оборудованная мармитами), обеденный зал, мойка для столовой посуды.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Реализован производственный контроль. Установлены бактерицидные лампы. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в моечном помещении, которое обеспечено автоматизированными посудомоечными машинами.

При обеденных залах столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 15 посадочных мест, размещенных в расширенном проходе, ведущем в обеденные залы. Рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла, одноразовые полотенца, бесконтактные сушилки для рук. Число посадочных мест: 78

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии и ежеквартально производится техническое обслуживание. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют соответствующую маркировку и покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовая школы-интерната обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Основной зал оснащен удобной мебелью, позволяющей проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В столовой разработана

нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования и другие. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

### **Оборудование пищеблока:**

№	Наименование	Количество	Состояние
1.	Разделочный стол	8	Хорошее
2.	Стеллаж для хранения посуды	5	Хорошее
3.	Подтоварник	4	Удовлетворительное
4.	Шкаф для хранения хлеба	1	Отличное
5.	Ванна моечная 2х-секционная	3	Хорошее
6.	Ванна моечная 3х-секционная	2	Хорошее
7.	Весы MR-15P	3	Отличное
8.	УКМ+ овощерезка	1	Хорошее
9.	УКМ+ мясорубка	1	Хорошее
10.	Тестомесильная машина МТМ-65МНА1,5	1	Хорошее
11.	Мармит 1 блюд	1	Хорошее
12.	Мармит 2 блюд	1	Хорошее
13.	Электросковорода Abat	1	Хорошее
14.	Плита 4-х конфорочная	1	Хорошее
15.	Плита Abat 6-и конфорочная	1	Хорошее
16.	Пароконвектомат UNOX	1	Отличное
17.	Электрокотел	1	Удовлетворительное
18.	Холодильник INDEZIT	2	Отличное
19.	Жарочный шкаф Abat	1	Отличное
20.	Слайсер ЛР-25	1	Отличное
21.	Хлеборезка АХМ-300Т	1	Хорошее
22.	Картофелечистка МОК-300М	1	Отличное
23.	Электроводонагреватель thermex	1	Хорошее
24.	Посудомоечная машина FAGOR	2	Удовлетворительное

25.	Посудомоечная машина МПУ-700	1	Хорошее
26.	Вытяжка с жироуловителем	1	Удовлетворительное
27.	Тележка для посуды	1	Хорошее