



Частное общеобразовательное учреждение «Немецкая гимназия «Петершуле»  
(ЧОУ Гимназия «Петершуле»)  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

---

**УТВЕРЖДАЮ**  
Генеральный директор  
ЧОУ Гимназия «Петершуле»

---

Е.А.Юпатова  
От 08.12.2023г.

## **Организация питания**

В соответствии с программой совершенствования организации питания в школе созданы условия для ее успешной реализации. Ежегодно Гимназия «Петершуле» заключает договоры об организации питания в соответствии с нормативами, нормами и правилами.

При организации питания администрация гимназии руководствуется:

- Законом РФ «Об образовании»;
- Комплексной программой мер социальной защиты жителей Санкт-Петербурга ежегодно утверждаемой постановлением Правительства Санкт-Петербурга;
- Законом города Санкт-Петербурга «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В гимназии создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся. В состав комиссии входят представители администрации школы, родители, медицинская сестра, члены ученического совета.

Основными задачами гимназии по организации питания учащихся являются:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания.
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения.
- Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.

В гимназии оформлен информационный стенд с размещением еженедельного меню, графиком работы школьной столовой.

Гимназия располагает большим и ушным помещением столовой на 180 посадочных мест, что позволяет персоналу из 5 человек успешно справляться с пиковыми нагрузками во время школьных перемен. Предусмотрена организация двухразового питания (завтраков и обедов) для всех учащихся гимназии, для учащихся группы ГПД предусмотрен второй обед. В школьной столовой есть специально оборудованные помещения для приготовления пищи и дополнительные помещения для хранения

достаточного количества продуктов, технологическое и холодильное оборудование. В помещении столовой имеется в необходимом количестве посуда для приема пищи и мебель.

Меню, предлагаемое в школьной столовой, отличается разнообразием блюд и содержит весь необходимый по калорийности и содержанию витаминов набор продуктов для детского питания.

#### РАСПИСАНИЕ ОБЕДЕННЫХ ПЕРЕМЕН

9.45 - 10.00	завтрак	1-11 кл
11.40-12.00	обед	1-5 кл
12.45-13.10	обед	6-11 кл
13.55-14.05	полдники	1 - 11 кл

**Питание детей осуществляется три раза в день (завтрак, обед, полдник).**

В школе собственный сертифицированный пищеблок. Приготовлением пищи занимаются высококвалифицированные повара.

Медицинским персоналом осуществляется контроль качества и безопасности пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических норм к организации питания в школе.

При организации питания осуществляется индивидуальный подход и индивидуальные замены блюд (продуктов) или исключение продуктов, являющихся аллергенными для данного ребенка (в соответствии с заключением врача аллерголога).

Важнейшими условиями при составлении детского меню являются:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся соответствующего возраста;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

Рацион питания содержит достаточное количество витаминов за счет естественного содержания витаминов в овощах, фруктах и ягодах.