

**Негосударственное частное общеобразовательное учреждение  
средняя школа «Школа радости»**

**Принято**

На педагогическом совете  
Протокол № 1 от 30.08.2018г.

**Утверждено**

Директором НЧ СОУ «Школа радости»  
\_\_\_\_\_ Е. А. Ременяк  
(приказ от 01.09.2018 № 1/14)

С учетом мнения Совета обучающихся  
Протокол №5 от 29.08.2018г.

С учетом мнения Совета родителей  
Протокол №5 от 29.08. 2018г.

**Положение  
об организации питания обучающихся и воспитанников**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение Негосударственного частного общеобразовательного учреждения средней школы «Школа радости» (далее – Образовательная организация), разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и воспитанников, укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (статьи 37,41,пунктом 7 статья 79);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

- Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции");
- Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 ноября 2015 г.)..

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ**

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется согласно утвержденным нормам для трех возрастных категорий (7-11 лет, 11-14 лет, 14-18 лет). Для обучающихся Образовательной организации организовывается трехразовое питание (завтрак, обед и полдник).

2.2. Организация питания воспитанников осуществляется согласно утвержденным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет). Для детей организуется пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Организация питания обучающихся и воспитанников Образовательной организации осуществляется штатными работниками Образовательной организации.

2.3. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в Образовательной организации являются:

- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество, безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Обучающиеся Образовательной организации питаются по классам согласно графику, утвержденному директором образовательной организации.

2.5. Классные руководители (воспитатели группы продленного дня) обязаны сопровождать обучающихся на завтрак, обед и полдник.

2.6. Закупка и поставка продуктов питания в Образовательной организации осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством на договорной основе.

2.7. В Образовательной организации, в соответствии с установленными требованиями законодательства должны быть соблюдены следующие условия для организации питания:

2.7.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем.

2.7.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

2.7.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

2.7.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания.

### **3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

3.1. Директор Образовательной организации осуществляет общий контроль за организацией питания. Директор Образовательной организации назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню и нормам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

3.2. Директор Образовательной организации назначает лиц, входящих в Бракеражную комиссию, осуществляющую проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов. Комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе: - медицинский работник; - (шеф-повар)

3.3. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

#### **4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

4.1. Организация питания обучающихся обеспечивается за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. Организация питания воспитанников осуществляется за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Образовательной организации.

4.2. Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся, осуществляется в соответствии законодательством РФ. Принятие решения о предоставлении или об отказе в предоставлении бесплатного питания обучающемуся относится к компетенции Образовательной организации.

4.3 Стоимость питания на одного ребенка складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания и наценки на услуги по организации питания. Сумма средств, выплачиваемых родителями за питание, может быть увеличена или уменьшена по совместному решению директора школы и родителей (законных представителей) обучающегося (воспитанника).

#### **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

5.1. Все работники образовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Лица виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральным законодательством.

**Актуализация документа**  
**/Положение об организации питания обучающихся и воспитанников/**

| <i>Дата</i> | <i>Изменения</i>  | <i>Основания изменений</i>                      |
|-------------|---|---|
| 28.12.2020  | <p>В пункт 1.2. внести изменения</p> <p>Исключить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);</li> <li>• СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"</li> </ul> <p>Включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</li> <li>• Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</li> </ul> | Решение педагогического совета №3 от 28.12.2020 |