


**Частное образовательное учреждение для детей дошкольного и младшего школьного  
возраста начальная школа – детский сад «Перспектива»**

Принято педагогическим советом  
Протокол № 8  
От 16 августа 2019 года

Утверждено  
директором ЧОУ НШДС  
«Перспектива»  
С.В. Волковой   
Приказ № 60  
от 16 августа 2019 года

**Положение об организации питания в ЧОУ НШДС «Перспектива»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся в ЧОУ НШДС «Перспектива» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ЧОУ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора ОО.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ОО являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- модернизация пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН, современных технологий.

**3. Общие принципы организации питания**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ЧОУ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2821 - 10);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.4.5.2821-10 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189.

3.5. Питание в ОО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается директором ОО.

3.7. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется работниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляется в соответствии с заключенными договорами.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2821 -10.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор ОО является ответственным лицом за организацию обучающихся питанием.

3.12. Приказом директора ОО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. Порядок организации питания**

4.1. Питание обучающихся организуется на платной основе.

4.2. Ежедневное меню рациона питания утверждаются директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале и на информационном стенде для родителей.

4.3. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В ОО режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ОО ежегодно.

4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, соблюдают режим посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов помощниками и воспитателя.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

#### **5. Контроль организации школьного питания**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в ОО осуществляют врач ОО, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены управляющего совета и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации ЧОУ, специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в ОО утверждается директором ОО в начале каждого учебного года.

#### **6. Ответственность сторон**

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование

родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков, обедов и полдников.

6.2. Сотрудники столовой несут ответственность за качество предоставляемого питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

-за выполнение условий организации платного питания (п.5)

#### **8. Срок действия положения**

8.1. Срок действия данного Положения не ограничен, при отсутствии изменений нормативно-правовой законодательной базы.