

Согласовано:  
Протокол № 2  
от «01» октября 2015г.



Утверждено: директор НЧОУ «ЦИОиР»  
Смирнова М.Н. *М.Смирнов* -  
Приказ № 058 от « 30 » 09, 2015г.  
*Н.Ба*

## Положение

### об организации питания

в негосударственном частном общеобразовательном учреждении  
«Центр индивидуального обучения и развития»

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и воспитанников в Негосударственном частном общеобразовательном учреждении «Центр индивидуального обучения и развития» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания в НЧОУ «ЦИОиР», регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся и воспитанников в общеобразовательном учреждении (далее НЧОУ «ЦИОиР»), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и воспитанников, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольной образовательной организации";
- \*СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и воспитанников НЧОУ «ЦИОиР».

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора НЧОУ «ЦИОиР».

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

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

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся и воспитанников НЧОУ «ЦИОиР»:

- обеспечение учащихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование средств субсидии, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства из бюджета Московской области.

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ.**

3.1. Организация питания учащихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности НЧОУ «ЦИОиР».

3.2. Обеспечение обучающихся и воспитанников горячим питанием установлено на основе Договора по организации питания в НЧОУ «ЦИОиР», заключенного с родителями (законными представителями).

3.3. Организация обслуживает обучающихся трехразовым горячим питанием (завтрак, обед, полдник), воспитанников – четырехразовым горячим питанием (завтрак, обед, полдник, ужин). Питание осуществляется в форме самообслуживания путем предварительной сервировки столов.

3.4.. Питание обучающихся и воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение №12 к СанПиН 2.4.1.3049-13), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, согласованного директором НЧОУ «ЦИОиР» и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

3.5. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников в НЧОУ «ЦИОиР», возрастная категория, физические нагрузки детей, возможности вариативных форм организации питания.

3.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

3.7. В соответствии с примерным меню зав. столовой готовит ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, которое утверждается директором образовательного учреждения .

3.8. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.9. Питание для каждого класса и группы детского сада организуется в соответствии с численностью обучающихся и воспитанников..

Ежедневная заявка на питание составляется из следующего расчета:

\*завтрак рассчитывается на весь контингент обучающихся и воспитанников;

\*обед и полдник – по количеству фактически присутствующих;

\*в заявку также закладывается проба.

3.10. Для организации питания используются специальные помещения: пищеблок и столовая, 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.11. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся и воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08, Приложение №10 СанПин 2.4.1.3049-13);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);

3.12. Пищеблок НЧОУ «ЦИОиР» работает как на продовольственном сырье, так и на полуфабрикатах.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в НЧОУ «ЦИОиР» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, на основе заключенных с ними договоров.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, воспитанников детского сада - СанПин 2.4.1.3049-13.

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

3.15. Обслуживание горячим питанием учащихся и воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Администрация школы совместно с классными руководителями и воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, воспитанниками и родителями, с целью организации горячего питания.

3.17. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями детей.

3.18. Директор школы является ответственным лицом за организацию учащихся и воспитанников горячим питанием.

3.19. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, главный бухгалтер НЧОУ «ЦИОиР» .

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ В НЧОУ «ЦИОиР».

4.1. Питание учащихся и воспитанников организуется на основе денежных средств родителей (законных представителей) в соответствии с договором на питание и частичного бюджетного финансирования (за счет субвенций) обучающихся.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий и вывешиваются в столовой..

4.3. Столовая НЧОУ «ЦИОиР» осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы полного дня (с 9.00 до 18.00) и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся и воспитанникам организуется в соответствии с режимом учебных занятий и режимом дня в детском саду.

4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Ежедневный контроль за организацией питания, поведением обучающихся в столовой, соблюдение правил этикета ведет дежурный администратор НЧОУ «ЦИОиР».

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы ( журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Заведующий столовой в НЧОУ «ЦИОиР»:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- осуществляет контроль количества фактически отпущеных завтраков и обедов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- \* ведет журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от специалистов по внешкольной работе информацию по количеству присутствующих учащихся на данный учебный день;
- передает заявку меню-требования на кухню на текущий день.

#### 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В НЧОУ «ЦИОИР».

5.4. Текущий контроль организации питания школьников и воспитанников в учреждении осуществляют: директор школы, заместители директора по УВР, классные руководители, воспитатели родители обучающихся и воспитанников.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в НЧОУ «ЦИОиР» утверждается директором школы в начале каждого учебного года.