

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ  
НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «МЕДИНА»**

**ИНН 7736317426 КПП 773601001**

**117 335, Москва, ул.Вавилова, д.91 к.1**

**+7 (495) 410-54-91**

Утверждено приказом  
Генерального директора  
ОАНО «Медина»  
От «04» сентября 2019 года № 1  
Л.Л.Мухамедьярова



**Положение  
об организации питания и питьевого режима обучающихся и работников ОАНО  
«МЕДИНА»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания и питьевого режима обучающихся и работников ОАНО «Медина» (далее – Положение) разработано в соответствии - со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- 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 25 марта 2019 года N 6, а также Уставом ОАНО «Медина» (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания и питьевого режима обучающихся и работников школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников школы.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1 Школа создает условия для обеспечения обучающихся полноценным и сбалансированным питанием, на основе примерного 20-ти дневного меню рациона питания и пищевой ценности блюд для возрастной категории 7 – 11 лет.

2.1.2. Основными целями и задачами при организации питания и питьевого режима обучающихся в школе являются:

- создание условий, для обеспечения обучающихся питанием, в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания,

- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов и питьевой воды,

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.1.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, и ориентируется на рекомендации территориального органа Роспотребнадзора.

2.1.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

### **2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом генерального директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы 5 дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом генерального директора школы.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема и

раздачи пищи. Помещения оснащаются необходимым механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Поставка питания осуществляется ООО «КП Хлебосол», ежедневно в специально-оборудованных собственных автомобилях ООО «КП Хлебосол».

2.3.3. Готовые блюда приезжают в специальных изотермических термосах, горизонтальных термоконтейнерах, ланчбоксах любого формата. Каждое блюдо передается Школе промаркированным в порядке, соответствующем требованиям СанПиН. Полученные блюда перекладываются в тару ОАНО «Медина» с сохранением маркировочных ярлыков, тара поставщика возвращается поставщику для мытья и термической обработки.

2.3.4. Хлебобулочные изделия поставляются ежедневно ООО «Мир Хлеба»

2.3.5. На каждую партию питания и хлебобулочных изделий школе передается соответствующая документация – товарные накладные, меню на день с подписью и печатью, сертификаты качества и соответствия и другие документы в установленном законом порядке.

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- проводит с родителями и обучающимися беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и реализует мероприятия по совершенствованию организации школьного питания.

## **3. Порядок предоставления питания обучающимся и работникам**

### **3.1. Предоставление горячего питания**

3.1.1. Предоставление питания для обучающихся производится ежедневно по месту обучения. Питание предоставляется три раза в виде завтрака, обеда и полдника.

3.1.2. Организация питания осуществляется на платной основе, стоимость питания входит в стоимость услуг, предоставляемых по договору на оказание платных образовательных услуг между родителями (законными представителями) обучающихся и ОАНО «Медина».

3.1.3. Стоимость одного дня питания рассчитывается ответственным лицом ОАНО «Медина» на основании примерного 20-ти дневного меню и прайс-листа ООО «КП Хлебосол».

3.1.4. Школа предоставляет работникам одноразовое платное питание на основе личного заявления. Питание предоставляют согласно меню для обучающихся с указанной там же массой порций в обеденное время.

3.1.5. Ежемесячно авансом в срок до 25-го числа текущего месяца работники, получающие питание, вносят плату на счет школы. Копию чека об оплате представляют в бухгалтерию. При невнесении платы в срок, отпуск питания работнику прекращается.

3.1.6. Для отпуска горячего питания обучающихся течение учебного дня выделяются 2 перемены длительностью 15 минут каждая.

3.1.7. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.

3.1.8. График предоставления питания устанавливает генеральный директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.9. Примерное 20-ти дневное меню разрабатывает ООО «КП Хлебосол» на основании собственной документации, разработанной и утвержденной экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве». Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.10. Ежедневно меню вывешивается в уголке потребителя. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

### **3.2. Предоставление питьевой воды**

3.2.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся и работников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.2.2 Для реализации п. 3.2.1 настоящего положения, ОАНО «Медина» заключило договор поставки питьевой воды с ООО «Вода ОнЛайн»

3.2.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени работы школы.

## **4. Обязанности участников процесса организации питания**

### **4.1. Генеральный директор школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

### **4.2. Ответственный за питание:**

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

#### **4.3. Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### **4.4. Учителя:**

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне заявку;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### **4.5. Родители (законные представители) обучающихся:**

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню.

### **5. Контроль за организацией питания**

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

5.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

5.3. Контроль за качеством, поступающих пищевых продуктов осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

### **6. Ответственность**

6.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.