



МОСКОВСКИЙ ПАТРИАРХАТ
Нижегородская Епархия Русской Православной Церкви

**ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕЛИГИОЗНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ «НИЖЕГОРОДСКАЯ ЕПАРХИЯ РУССКОЙ ПРАВОСЛАВНОЙ ЦЕРКВИ
(МОСКОВСКИЙ ПАТРИАРХАТ)» «ПРАВОСЛАВНАЯ ГИМНАЗИЯ ВО ИМЯ СВЯТЫХ
КИРИЛЛА И МЕФОДИЯ Г. НИЖНЕГО НОВГОРОДА»**

603140, Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Трамвайная, 79
ИНН 5258131960 КПП 525801001 e-mail:pravgimnsvkm@yandex.ru

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 01-10/174/1
от 30.08.2022

**Положение
об организации питания обучающихся ЧОУ РО «НЕРПЦ(МП)»
«Православная гимназия во имя Святых Кирилла и Мефодия г.
Нижнего Новгорода»**

Настоящее Положение об организации питания в ЧОУ РО «НЕРПЦ(МП)» «Православная гимназия во имя Святых Кирилла и Мефодия г. Нижнего Новгорода» разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом гимназии. Данное Положение об организации питания разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания воспитанников в образовательном учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся и устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания в образовательном учреждении, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание. Определяет учетно-отчетную документацию по питанию. Организация питания осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. Порядок поставки продуктов определяется договором. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками гимназии.

1. Организационные основы горячего питания обучающихся

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

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

- соответствие числа посадочных мест трапезной 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 Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока - СанПиН СП 2.4. 3648 - 20);
- 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.).
-

Администрация гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно - гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН СП 2.3/2.4.3590-20), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором гимназии.

Цены производимой в трапезной гимназии продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками гимназии, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся

на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

На поставку питания заключаются контракты непосредственно гимназией. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.3/2.4.3590-20.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых трапезной гимназии, 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 гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и обеспечение обучающихся горячим питанием.

Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за обеспечение учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3. Финансовое обеспечение питания

Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме компенсации стоимости горячего питания для обучающихся 1 -4 классов(завтрак)
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 1-4 классов (далее - родительская плата) за обед и полдник
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-6 классов (далее - родительская плата) за завтрак, обед и полдник

Организация питания за счёт средств родительской платы.

Стоимость питания по заявке гимназии рассчитывается поставщиками услуги, определяется с учётом мнения родителей (законных представителей) и утверждается директором гимназии.

4. Порядок организации питания

Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.
Завтрак

обучающихся начального звена организуется за счёт бюджетных средств.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором гимназии. Меню

с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на пищеблоке.

Трапезная гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы гимназии и пятидневной учебной недели для 1-6 классов.

Отпуск питания обучающимся организуется по классам (группам) в установленное время в соответствии с режимом занятий. В гимназии режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора гимназии ежегодно.

Ответственный дежурный по гимназии обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение трапезной. Сопровождающие

классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения трапезной, общественный порядок и содействуют работникам трапезной в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов и самообслуживания.

Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение правил осуществляется членами бракеражной комиссии.

Заведующий производством:

- Ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль за организацией питания

Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утверждённая приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета гимназии и родительского ко