

УТВЕРЖДЕНО
приказом ОАНО «Сколка»
от 29.08.2025 № 01.7-290825-6

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в Общеобразовательной
автономной некоммерческой организации
«Сколка»

г. Москва

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62296), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833), «МР 2.3.6.0233-21. 23.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на Общеобразовательную автономную некоммерческую организацию ОАНО «Сколка» (далее — Школа) и устанавливает порядок питания обучающихся в Школе.

1.3. Основной целью организации питания в Школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Школе.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся Школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- модернизация оборудования школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2. Организационные принципы

2.1. При организации питания Школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

2.2. Питание обучающихся производится строго по разработанному технологами организации общественного питания ежедневному меню, которое соответствует циклическому 4-х недельному меню.

2.3. Горячим питанием (завтрак, завтрак 2, обед, полдник, ужин) обеспечиваются все обучающиеся Школы.

2.4. В Школе в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приготовления и хранения пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- предусмотрены помещения для хранения продуктов;
- предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время для принятия пищи, график отпуска завтраков, обедов, ужинов и полдников, порядок оформления заявок).

2.5. Ответственность за организацию питания обучающихся в Школе несет руководитель службы питания, который:

- контролирует вопрос охвата обучающихся Школы организованным горячим питанием;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих горячее питание.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, тефтели, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.8. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте, при температуре от +2°C до +6°C.

2.9. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу

готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.10. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов проводит ежедневно бракеражная комиссия в составе не менее трех человек.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Отпуск питания организуется на раздаче в соответствии с утвержденным графиком.

График предоставления питания составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

График предоставления питания следующий:

пять дней в неделю (пн-пт), пять раз в день, с 8:00 по 20:00.

- Завтрак: с 8:00 до 10:20
- Завтрак 2: с 11:00 до 11:20
- Обед: с 12:50 до 14:10
- Полдник: с 16:10 до 17:30
- Ужин: с 18:00 до 20:00

3.2. Примерное 4-х недельное меню разработано в соответствии с рекомендуемым образцом меню приготавливаемых блюд (Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32)), «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8606-07-34), согласовывает Директор Школы. 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.

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

3.4. Предоставление дополнительного питания

- Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

- Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в течение всего учебного года.

- Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

- Руководитель службы питания осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.5. Предоставление питьевой воды:

- В Школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

- Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Школе.

- При выездных мероприятиях все школьники обеспечиваются бутилированной водой.

3.6. В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление обучающимся определенных продуктов питания, они должны уведомить об этом Школу путем направления письменного заявления.

4. Обязанности участников процесса организации питания

4.1. Директор Школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении питания обучающимся;

- назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях.

В целях организации процесса питания обучающихся Школа вправе привлекать подрядные организации, при условии соблюдения требования законодательства, предъявляемого к таким организациям.

4.2. Руководитель службы питания:

- обеспечивает учет фактической посещаемости учащихся, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обедов;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации горячего питания

- контролирует количество посуды, спецодежду сотрудников пищеблока, уборку столовой, состояние посуды и мебели.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- предупреждают медицинского работника, куратора, тьютора и/или руководителя службы питания Школы об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- в случае неявки ученика в Школу своевременно извещают куратора, тьютора Школы о болезни или других причинах отсутствия ученика на занятиях;

- 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.

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5. Контроль за организацией питания

5.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляет Руководитель службы питания.

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

6. Ответственность

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

6.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности.