

частное общеобразовательное учреждение
«Самарская классическая гимназия Кириллица»
(ЧОУ «СКГ Кириллица»)

«ОБСУЖДЕНО и ПРИНЯТО» «СОГЛАСОВАНО»

на Педагогическом
совете

 А.Ю.Дубовая

Протокол № 1
от 21.07.2025 г.

на заседании Совета гимназии
председатель

 И.И.Лозовая

Протокол № 1
от 21.07.2025 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор ЧОУ СКГ «Кириллица»

 прот. А.В Зуев

Приказ № 44
от 21.07.2025 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о школьной столовой и порядке организации питания обучающихся в
ЧОУ «СКГ Кириллица»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания в частном общеобразовательном учреждении «Самарской классической гимназии Кириллица» (далее Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в Гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Гимназии и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом Гимназии;
- Постановлением главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 №128 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования, и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»);
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 г. №47, статья 37 дополнена частью 2.1. с 01.09.2020 г.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

1.4 настоящего Положения.

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

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.1. Питание в школе организовано путем заключения договора с ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района.

2.2. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района - поваром, кухонными работниками, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района.

2.4. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал определения температурного режима влажности воздуха на складе пищевых продуктов пищеблока;
- журнал санитарного состояния пищеблока;
- журнал осмотра отсутствия гнойничковых заболеваний;
- копии примерного 12-дневного меню, согласно с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.6. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового питания (горячий завтрак, обед).

2.7. Питание в ЧОУ «СКГ Кириллица» осуществляется в соответствии с разработанным специализируемой организацией ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Самарской области в г. Самара (далее - Роспотребнадзор) 12-дневное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с комиссией родительского контроля организации горячего питания обучающихся. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в ЧОУ «СКГ Кириллица».

2.11. Директор Гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в Гимназии

3.1. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает ООО «Комбинат школьного питания»

Промышленного района, предоставляющая услуги горячего питания и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.

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

3.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

3.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Гимназии режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.6. Классные руководители, педагоги сопровождают учащихся классными в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

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

3.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Гимназии:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию ООО «КШП»;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
- контролирует оплату питания родителями;
- координирует работу в Гимназии по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1. Обязанности Гимназии.

Гимназия создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи.

4.2. Права Гимназии.

Гимназия имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар-бригадир:

- согласно меню-раскладке, проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- ежедневно до 13:00 подаёт ответственному по питанию заявку на количество обучающихся, нуждающихся в питании на следующий учебный день;
- ведет ежедневный учет фактически полученного обучающимися горячего питания и предоставляют отчет ответственному за организацию питания;
- контролирует процесс питания в рамках своей компетенции, включая:
- осуществляет мониторинг качества и организации школьного питания;
- проводит воспитательные мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания;
- обсуждает вопросы питания с родителями на собраниях;
- вносят предложения по улучшению питания на рассмотрение Совету Гимназии, Педагогическому совету или директору.

4.5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой и буфете.
- Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 500683265192151047131792809664553389447852737344

Владелец прот. Зуев Андрей Викторович

Действителен с 31.07.2025 по 31.07.2026