

**Частное общеобразовательное учреждение «Школа «Обучение в диалоге»
Центрального района Санкт-Петербурга
(ЧОУ ШОД Центрального района Санкт-Петербурга)**

*улица Некрасова, дом 19, Санкт-Петербург, 191014
тел.: +7(812) 272-03-60; e-mail: extern@shod.ru, <http://shod.ru/>*

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
ЧОУ «Школа «Обучение в диалоге»
Центрального района
Санкт-Петербурга
Протокол от 30.08.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ЧОУ «Школа «Обучение в диалоге»
Центрального района Санкт-Петербурга
от 30.08.2021 № 64-од



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2021 год

1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Обучение в диалоге» Центрального района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее – Образовательное учреждение), разработано на основании Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Закона Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»; Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»; Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»; Распоряжение Комитета по образованию от 03.04.2015 № 1479-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»; Устава Образовательного учреждения.

1.2. Основными задачами при организации питания в Образовательном учреждении, являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания в Образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение принимается Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

1.6. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждаются директором Образовательного учреждения.

После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания в образовательном учреждении.

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

2.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания учащихся на платной основе.

2.3. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.

2.4. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Образовательном учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.5. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

2.7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых фирмой-организатором питания, 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора и Образовательным учреждением.

2.8. Руководство организацией питания обучающихся на платной основе в Образовательном учреждении осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании Положения.

2.9. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Образовательного учреждения на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

3. Порядок организации питания в образовательном учреждении.

3.1. В Образовательном учреждении для всех учащихся за наличный расчет осуществляется продажа завтраков и обедов, буфетной продукции.

3.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Образовательного учреждения.

3.3. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Образовательного учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Образовательного учреждения.

3.4. В Образовательном учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся:

- работа буфета и кафе организуется в течение всего учебного дня.

3.5. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Управления социального питания. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.