

Принято на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №1 от 22.08.2025г.

Утверждено Приказом ЧОУ «Православная  
гимназия  
Свт. Иннокентия Московского»  
от 25.08.2025 г. № 21/ОД

**Положение об организации питания  
в Частном общеобразовательном учреждении  
«Православная гимназия имени Святителя Иннокентия Московского»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в ЧОУ «Православная гимназия Свт. Иннокентия Московского» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего рационального питания обучающихся в гимназии, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г., Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом гимназии.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.2. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ЧОУ «Православная гимназия Свт. Иннокентия Московского», являются:

- обеспечение обучающихся 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.
- работа над соблюдением правил этикета и развитием эстетического вкуса.

## 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

3.2. При составлении меню учитываются посты годового церковного круга.

3.3. В гимназии в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы трапезной, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3.4. 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.

3.5. Питание обучающихся включено в общую стоимость образовательных услуг.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовления блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Оценка рационов питания (примерных меню), 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.

3.9. Ответственность за организацию питания в гимназии несет руководитель гимназии.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

3.1. Трапезная гимназии осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме односменной работы гимназии. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания гимназии, трапезная осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.

3.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором гимназии. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.3. Для своевременной и качественной организации питания дежурные учащиеся обязаны подавать в письменном виде заявку на питание в трапезную на первом уроке текущего дня.

3.4. Классные руководители находятся в трапезной во время, отведенное для приема своего класса.

3.5. Дежурные классные руководители организуют учащихся на уборку столов после приема пищи.

3.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора гимназии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.