ПРИНЯТО: Протокол № 6 Заседания Педагогического совета от «16» ФЕВРАЛЯ 2026 г.	ЧОУ СОШ «Европейская школа»	УТВЕРЖДАЮ: Директор школы _____ Е.А.Захарова ПРИКАЗ № 1712-01/2 От «16» ФЕВРАЛЯ 2026 г.

Положение об организации питания обучающихся в Частном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа – Европейская школа»

Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Частном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа – Европейская школа» г. Перми (далее – ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием в соответствии с режимом работы ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми по графику, утвержденному директором ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным - 24-дневным меню для обучающихся в возрасте 7- 11 и 11-18 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласованными директором ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми.

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным директором ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми.

2.1. Питание обучающихся ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технический регламент таможенного союза ТР ТС

022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (3 образовательных и оздоровительных организациях)», методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края».

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.5. Администрация ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием составляет 100 % от общего контингента обучающихся;

2.6.2. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

2.6.3. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.4. соблюдение рациона требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.6.6. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте ЧОУ СОШ «Европейская школа».

3. Порядок предоставления питания обучающимся в ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми.

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам,

содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.4 Дополнительное питание обучающихся осуществляется в качестве буфетной продукции в соответствии с перечнем блюд и буфетной продукции.

4.Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

4.4. Директор ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной директором ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания лицом, ответственным за организацию питания обучающихся, в соответствии с

критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения.

5. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания.

5.1. В школе оформляется стенд по организации питания в ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми (далее - Стенд).

5.2. На сайте ЧОУ СОШ «Европейская школа» г. Перми создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее - Раздел) согласно рекомендуемым структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.