

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДА МОСКВЫ  
Общеобразовательная Автономная  
Некоммерческая Организация  
«Образовательный центр «Лучик»

Утверждаю

Директор СОШ "Лучик"

/ Т. В. Евдокимова /

« 26 » 08 2015 год

127206, г. Москва, Сайт:  
ул. Вучетича, д. www.nouluchik.mskobr.ru  
7А  
Телефон, факс: E-mail: school@lychik.ru  
8(495)611-5211,  
8(495)611-0835,  
8(916)362-7032

Согласовано с Советом Школы  
Протокол № 1 от «25» 08 2016 г.

Рассмотрено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от «26» 08 2015 г.

## Положение об организации питания обучающихся СОШ «Лучик»

### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава ОАНО «Образовательный центр «Лучик»».

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в СОШ «Лучик», 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в СОШ «Лучик»;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом Школы и утверждается директором СОШ «Лучик».

### 2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания СОШ «Лучик» руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными

Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В образовательном учреждении, в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация СОШ «Лучик» 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и бюджета г. Москвы.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация четырехразового горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин).

2.6. Для обучающихся 1-4-х классов, имеющих московскую регистрацию, находящихся в группах продленного дня, предусматривается четырехразовое горячее питание:

- завтрак, сок за счет средств бюджета города Москвы;

- обед, полдник, ужин за счет средств родителей.

2.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся производится штатными работниками столовой школы, приготовление питания на базе собственной кухни. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, допуск к обслуживанию детских учреждений.

2.8. Питание в образовательном учреждении организуется на основе циклического меню для организации питания детей 1-11-х классов в общеобразовательных учреждениях, утвержденного Департаментом образования г. Москвы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

