

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ «ЛИЧНОСТЬ»**

(ОАНО «Центр образования «Личность»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
ОАНО «Центр образования «Личность»

(орган, с которым согласован документ)

протокол от 28.08.2026 № 1

(дата)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ОАНО «Центр образования «Личность»

Л.А.Израилова



СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
ОАНО «Центр образования «Личность»

(протокол от 27.08.2026 № 1)

Положение

**о проведении родительского контроля и доступа в помещение
для приема пищи в ОАНО «Центр образования «Личность»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении родительского контроля и доступа в помещение для приема пищи в ОАНО «Центр образования «Личность» далее —

Положение, образовательная организация) устанавливает порядок организации питания и обслуживания обучающихся, включая распределение обязанностей участников процесса, условия и режим питания, порядок формирования и реализации меню, порядок внесения платы за питание, формы организации питьевого режима, а также порядок осуществления контроля за организацией питания в образовательной организации.

1.2. Положение разработано в соответствии с Уставом образовательной организации и требованиями законодательства Российской Федерации, регулирующего организацию питания обучающихся, в том числе:

Федеральный закон от 30.03.1999 N2 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 08.08.2024);

Федеральный закон от 02.01.2000 .N2 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 07.06.2025);

Федеральный закон от 29.12.2012 Уд 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 23.05.2025);

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2012 880 (ред. от 22.04.2024, далее - тр ТС 021/2011);

ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (далее - гост 31987-2012);

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 Лв 18 (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-86)•,

СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N2 19 (далее — СанПиН 2.4.2.4283-26);

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N2 2 (далее — СанПиН 1.2.3685-21)•,

методические рекомендации Роспотребнадзора АЛР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее — мр 2.4.0162-19)•, методические рекомендации Роспотребнадзора N'IP 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 (далее —)vTP 2.4.0179-20); методические рекомендаций Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 («Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее - МР 2,4.0180-20)•, методические рекомендации Роспотребнадзора N'[P 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021 (далее — УП) 2.3.6.0233-21); методические рекомендации (Порядок) <<Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях, направленные для использования в работе Министерством просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 N2 АБ-2133/10 (далее - УТР АБ -2133/10).

1.3. Действие Положения распространяется на всех участников образовательного процесса, вовлечённых в организацию питания: администрацию образовательной организации,

работников пищеблока, оператора питания (при привлечении сторонней организации), обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.4. Основными цепями организации питания в образовательной организации являются:

обеспечение обучающихся рациональным, сбалансированным и безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям; соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении, приготовлении и реализации пищевой продукции; профилактика заболеваний, связанных с факторами питания; формирование у обучающихся культуры здорового питания.

1.5. Основными задачами организации питания являются:

создание условий для предоставления обучающимся горячего питания в соответствии с утверждённым меню; обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах производства — от приёмки сырья до реализации готовых блюд; организация питьевого режима в образовательной организации; реализация мер социальной поддержки в части питания для отдельных категорий обучающихся (льготное питание) с учётом порядка, предусмотренного законодательством Российской Федерации и муниципального образования; обеспечение прозрачности и открытости информации об организации питания, включая возможность родительского контроля.

2. Условия организации питания

2.1. В образовательной организации выделены и функционально обособлены производственные помещения для приёма и хранения продуктов, первичной и вторичной обработки сырья, приготовления, раздачи и приёма пищи, а также вспомогательные помещения (моечные столовой и кухонной посуды, помещение для хранения уборочного инвентаря и т.п.) в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 и проектной документацией.

2.2. Производственные помещения оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём, посудой и тарой в объёме, достаточном для соблюдения технологии приготовления блюд, режимов обработки сырья и готовой продукции, а также условий хранения пищевой продукции в соответствии с гигиеническими нормативами и требованиями технических регламентов Таможенного союза (в том числе ТР ТС 021/2011).

2.3. Количество и номенклатура технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивают поточность технологического процесса, исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также пересечение маршрутов движения персонала и обучающихся в производственной зоне.

2.4. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (гигрометрами). Холодильное и морозильное оборудование оснащено контрольными термометрами и штатными средствами контроля температуры (в соответствии с СанПиН 2,3/2.4.4282-26 показания приборов регистрируются в журнале учёта температурного режима ежедневно).

2.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих

средств, не выделяющих вредные вещества при эксплуатации в установленных режимах. Конструкция изделий допускает эффективную очистку и дезинфекцию.

2.6. Кухонная посуда, производственные столы, рабочий и уборочный инвентарь, технологическое оборудование промаркированы в зависимости от назначения (в том числе по видам сырья и продукции, в целях исключения перекрёстного загрязнения и обеспечения раздельного использования).

2.7. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд (разливательные ложки, половники, лопатки и т. п.), имеет мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах либо применяется совместно с мерной посудой, прошедшей поверку/калибровку; нормы выхода порций соблюдаются в соответствии с утверждённым меню.

2.8. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), покрытие которой не имеет дефектов и повреждений, устойчиво к воздействию влаги и моющих/дезинфицирующих средств и допускает проведение влажной уборки и дезинфекции в установленном порядке. Расстановка мебели обеспечивает соблюдение норм площади на одно посадочное место и беспрепятственную эвакуацию,

2.9. В производственных помещениях обеспечена приточно-вытяжная вентиляция, в зонах с выделением тепла, влаги и запахов — локальные вытяжные системы. Освещённость рабочих поверхностей соответствует гигиеническим нормативам. В зонах порционирования и раздачи блюд, а также в холодных цехах при применяются бактерицидные установки для обеззараживания воздуха в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования.

2.10. Внутренняя отделка стен, полов и потолков производственных и обеденных помещений выполнена из влагостойких материалов, допускающих влажную уборку и обработку дезинфицирующими средствами; поверхности не имеют трещин, сколов и иных дефектов, затрудняющих санитарную обработку.

2.11. Обслуживание обучающихся горячим питанием организовано с использованием технологической линии раздачи. При этом допускается сочетание данного способа с предварительным накрытием (сервировкой) обеденных столов: хлебом, салфетками, столовыми приборами и др.

Предварительная сервировка и санитарная уборка обеденных столов после приёма пищи может осуществляться дежурными обучающимися под непосредственным руководством дежурного педагогического работника.

3. Порядок организации питания

3.1. Организация питания обучающихся возлагается на руководителя образовательной организации. В целях обеспечения эффективной работы руководитель образовательной организации назначает приказом ответственного лица .

3.2. Ответственное лицо в рамках организации питания координирует взаимодействие с классными руководителями и иными участниками процесса и выполняет следующие функции:

формирует и направляет заявки на питание с учётом фактической посещаемости обучающихся;

ведёт учёт питающихся и формирует отчётность по питанию; организует работу бракеражной комиссии; организует работу родительского контроля за организацией питания; обеспечивает размещение меню и иной информации о питании на официальном сайте образовательной организации и информационных стендах в доступной и наглядной форме.

3.4. Классные руководители в рамках организации питания выполняют следующие функции:

накануне дня питания передают сведения о количестве обучающихся, планирующих получить питание; информируют родителей (законных представителей) обучающихся о порядке и условиях предоставления питания, содействуют формированию культуры питания и соблюдению порядка в столовой, проводят разъяснительную работу с обучающимися.

3.5. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой (цехах, складских и иных зонах, где осуществляется приём, хранение, обработка сырья и приготовление пищи).

3.6. Питание не предоставляется в дни каникул, карантина, выходные и праздничные дни. В указанные периоды начисление платы за питание не производится.

3.7. По вопросам организации питания образовательная организация взаимодействует с:

родителями (законными представителями) обучающихся

4. Режим питания

4.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи и продолжительностью перемен, обеспечивающим не менее 20 минут на приём пищи, в соответствии с режимом учебных занятий и требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.2. Кратность приёмов пищи в образовательной организации устанавливается в зависимости от смены обучения:

4.3. Интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед) должны составлять не менее 3,5 — 4 часов; между основными и промежуточными приёмами пищи (полдник) — не менее 1,5 часов.

4.4. График приёма пищи утверждается приказом руководителя образовательной организации на каждый учебный год и доводится до сведения классных руководителей, работников пищеблока и родителей (законных представителей).

4.5. Приём пищи осуществляется по параллелям в соответствии с утверждённой схемой рассадки и пропускной способностью обеденного зала,

4.6. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов режим питания корректируется с учётом медицинских рекомендаций и индивидуальных потребностей (на основании заключения лечащего врача, индивидуальной программы и иных документов) при этом продолжительность приёма пищи не сокращается.

4.7. При возникновении аварийных ситуаций и иных обстоятельств, препятствующие штатному режиму питания руководитель образовательной организации издаёт распорядительный акт о временном изменении режима питания либо о приостановке его организации с обязательным информированием родителей (законных представителей) обучающихся.

5. Порядок реализации меню

5.1. Обеспечение питанием обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных (диетических/лечебных) меню для обучающихся, нуждающихся в специальном рационе. Организация питания проводится с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и иных действующих санитарно-эпидемиологических норм.

5.2. Для обучающихся с пищевыми особенностями, заболеваниями, требующими индивидуального подхода в питании, питание организуется в соответствии с УТР 2.4.0162-19 на основании письменного заявления родителей (законных представителей) и документов, подтверждающих необходимость индивидуального рациона (заключение лечащего врача с рекомендациями по питанию).

Питание предоставляется путём адаптации основного (организованного) меню с исключением аллергенов и заменой продуктов в соответствии с таблицей замены пищевой продукции и требованиями к пищевой и энергетической ценности рациона либо по индивидуальному меню.

5.3. Основное (организованное) меню разрабатывается в виде циклического меню на период не менее двух недель с учётом режима работы образовательной организации и возрастных физиологических потребностей обучающихся. Меню составляется отдельно для двух возрастных групп: 7—11 лет, в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

5.4. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утверждённым циклическим меню. Допускается замена отдельных видов пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды продукции при условии сохранения пищевой и энергетической ценности рациона и в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, предусмотренной санитарными правилами.

5.5. Ежедневное меню основного (организованного) питания для двух возрастных групп (7—11 лет,) размещается в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах, в том числе в обеденном зале, холле образовательной организации, а также на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Ежедневное меню содержит: наименование приёма пищи; наименования блюд; массу порции (в граммах); сведения количествах белков, жиров, углеводов, присутствующих в составе блюд (в граммах); калорийность порции (в килокалориях); номер реализуемой рецептуры по сборнику рецептур блюд или номер технологической карты.

5.6. Производство кулинарной продукции в образовательной организации осуществляется по утверждённым технологическим картам в соответствии с санпин 2.3/2.4.4282-26 и ГОСТ 3 1987-2012.

5.7. Технологическая карта включает: наименование блюда, перечень и массу ингредиентов (брутто/нетто), пошаговую технологию приготовления с указанием режимов обработки, выход полуфабриката и готового блюда, требования к органолептическим показателям, температуре подачи, а также данные о пищевой и энергетической ценности (КБЖУ).

5.8. Хранение и использование технологических карт обеспечивает заведующий производством. Технологические карты хранятся на пищеблоке в зоне доступа работников кухни и контролирующих лиц, актуализируются при изменении рецептуры, состава сырья или нормативов.

5.9. В целях обеспечения безопасности питания и профилактики пищевых отравлений не допускается:

реализация блюд по истечении срока реализации, установленного технологической картой и соответствующего требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26; замораживание или иное сохранение нереализованных готовых блюд для их последующей реализации в другие дни; использование для питания обучающихся блюд, приготовленных ранее (в том числе накануне), а также подогрев остывших ниже температуры раздачи блюд.

5.10. Контроль за организацией питания, наличия и соблюдения технологических карт осуществляет ответственное лицо и бракеражная комиссия. При выявлении отклонений от технологической карты выпуск блюда в реализацию не допускается до устранения нарушений.

6

6 Порядок внесения платы за питание

6.1. Оказание услуг по организации питания на платной основе осуществляется организатором питания на основании договора с родителями (законными представителями).

6.2. Оплата за питание по цикличному меню производится родителями (законными представителями) в безналичной форме авансом способами и в сроки, предусмотренные пунктом 2.2. договора публичной оферты. Факт оплаты подтверждается платёжным документом (квитанцией, выпиской банка и т.п.).

6.3. При отсутствии обучающегося по уважительной причине (болезнь и иные подтверждённые документально обстоятельства) производится перерасчёт объёма (стоимости) предоставляемого питания пропорционально количеству дней фактического отсутствия, исключая дни, когда питание фактически было предоставлено.

6.4. Порядок внесения платы за питание доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся не позднее начала учебного года классным руководителем на родительском собрании, а также по любым каналам связи,

используемым для взаимодействия с родителями (в том числе через мессенджеры, электронную почту, систему электронного дневника).

8 Формы организации питьевого режима

8.1. Питьевой режим организуется с целью обеспечения обучающихся безопасной питьевой водой в течение всего времени их пребывания в образовательной организации в соответствии с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26.

8.2. Доступ к питьевой воде должен быть свободным и организованным на протяжении всего учебного дня, включая время перемен, внеурочных занятий и массовых мероприятий.

9. Контроль за организацией питания

9.1. При привлечении оператора питания руководитель образовательной организации сохраняет обязанность по контролю за качеством и безопасностью питания, соблюдением норм выхода блюд, санитарным состоянием производственных помещений и выполнением требований к организации питания в образовательной организации.

9.2. Организатор питания при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП, включая:

организацию безопасной поточности технологических операций;
контроль сырья и прослеживаемость продукции; документирование контрольных точек и результатов проверок; подбор персонала пищеблока и контроль за соблюдением правил личной гигиены;
проведение производственного контроля в соответствии с утверждённой программой.

9.3. В целях обеспечения прозрачности и повышения качества питания в образовательной организации реализуется механизм родительского контроля порядок организации устанав