



**Общеобразовательная автономная некоммерческая
организация «Лидеры-М» (ОАНО «Лидеры-М»)**

Юридический адрес: 117485, город Москва, вн.тер.г. муниципальный
округ Обручевский, ул. Академика Волгина, д. 2, кв. 1173

ОГРН 1257700255361

ИНН 9728157469

КПП 772801001

 leaders-is.ru

 info@leaders-is.ru

 +7 (499) 795-95-65



УТВЕРЖДЕНО

Директор ОАНО «Лидеры-М»
Шилкин С.Ю.
(Приказ № 9/17 от 01.06.2026)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания
обучающихся в ОАНО «Лидеры- М»

Москва, 2026 год



**Общеобразовательная автономная некоммерческая
организация «Лидеры-М» (ОАНО «Лидеры-М»)**

Юридический адрес: 117485, город Москва, вн.тер.г. муниципальный
округ Обручевский, ул. Академика Волгина, д. 2, кв. 1173

ОГРН 1257700255361

ИНН 9728157469

КПП 772801001

 leaders-is.ru

 info@leaders-is.ru

 +7 (499) 795-95-65

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет организацию питания в ОАНО «Лидеры-М» (далее - Организация).

1.2. Положение об организации питания обучающихся в ОАНО «Лидеры-М» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе и детском саду, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и укрепляет здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Положение разработано в соответствии с:

- ✓ Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Типовым положением об образовательном учреждении;
- ✓ Уставом ОАНО «Лидеры-М»;
- ✓ Федеральным законом от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✓ Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- ✓ Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОАНО «Лидеры-М».

1.6. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Организации по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директором Организации.

1.7. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения.

1.8. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Организации являются:



**Общеобразовательная автономная некоммерческая
организация «Лидеры-М» (ОАНО «Лидеры-М»)**

Юридический адрес: 117485, город Москва, вн.тер.г. муниципальный
округ Обручевский, ул. Академика Волгина, д. 2, кв. 1173

ОГРН 1257700255361

ИНН 9728157469

КПП 772801001

🌐 leaders-is.ru

✉ info@leaders-is.ru

☎ +7 (499) 795-95-65

✓ 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 для приготовления блюд.

✓ Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

✓ Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

✓ Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам.

✓ Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.

✓ Наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов.

✓ Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин.

✓ Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.

✓ Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

✓ Заявки на питание.

✓ Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья.

✓ Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд.

✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

✓ Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока)

✓ Копии перспективного 10-дневного меню.

✓ Ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюда.

✓ Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.3. Организация 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.



**Общеобразовательная автономная некоммерческая
организация «Лидеры-М» (ОАНО «Лидеры-М»)**

Юридический адрес: 117485, город Москва, вн.тер.г. муниципальный
округ Обручевский, ул. Академика Волгина, д. 2, кв. 1173

ОГРН 1257700255361

ИНН 9728157469

КПП 772801001

 leaders-is.ru

 info@leaders-is.ru

 +7 (499) 795-95-65

3.4. Режим питания в Организации определяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.5. Питание в Организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. 10-дневное меню утверждается директором школы и детского сада.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками комбината питания ООО «Виктория», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рациона питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.10. Директор школы и детским садом являются ответственными лицами за организацию охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора школы и детским садом из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОАНО «Лидеры-М»

4.1. Все обучающиеся обеспечиваются четырехразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы и заведующим детского сада, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Организации осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы (полупансион) и пятидневной учебной недели.



**Общеобразовательная автономная некоммерческая
организация «Лидеры-М» (ОАНО «Лидеры-М»)**

Юридический адрес: 117485, город Москва, вн.тер.г. муниципальный
округ Обручевский, ул. Академика Волгина, д. 2, кв. 1173

ОГРН 1257700255361

ИНН 9728157469

КПП 772801001

 leaders-is.ru

 info@leaders-is.ru

 +7 (499) 795-95-65

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся, утверждается приказом директора школы и детского сада ежегодно.

4.5. Сопровождающие тьюторы, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся 0-3 классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повар (заведующего столовой). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы и детского сада. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Медицинский работник:

- ✓ Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.
- ✓ Осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов.
- ✓ Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режимов.
- ✓ Передает заявку для составления меню-требования.
- ✓ Осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал ОАНО «Лидеры» специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором Организации в начале каждого учебного года.