

Директор ЧОУ «Православная гимназия Сергия Радонежского»

УТВЕРЖДАЮ

Л.П. Тальшева

Положение об организации системы питания обучающихся и воспитанников ЧОУ «Православная гимназия Сергия Радонежского».

Частное общеобразовательное учреждение «Православная гимназия во имя Преподобного Сергия Радонежского» является некоммерческой организацией, созданной с целью выполнения функции образования и воспитания и осуществляет свою деятельность на основании Устава, а также в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Учредителем Гимназии является местная православная религиозная организация «Приход храма в честь Всех святых, в земле Русской просиявших Академгородка (Советского района) г. Новосибирска Новосибирской Епархии Русской Православной Церкви (Московский Патриархат)» Учредитель Гимназии принадлежит к централизованной религиозной организации «Новосибирская Епархия Русской Православной Церкви (Московский Патриархат)».

Гимназия создает необходимые условия для сохранения и укрепления здоровья и организует питание всех обучающихся гимназии (Устав раздел.3.3. п.16).

Гимназия при организации питания ставит следующие задачи:

1. основывать работу по питанию школьников в соответствии с нормативной правовой базой;
- 2.обеспечивать горячим питанием 100% обучающихся и воспитанников гимназии;
3. составлять меню, исходя из православных традиций питания, в соответствии с которыми среда и пятница круглогодично - постные дни, придерживаться многодневных (Рождественский, Великий, Петровский, Успенский), а также однодневных (18 января,11 сентября, 27 сентября) постов;
4. использовать систему электронной ветеринарной сертификации ФГИС «Меркурий» в целях обеспечения обучающихся и воспитанников безопасными продуктами питания;
5. преимущественно использовать продукты, производимые на территории Новосибирской области;
6. повышать уровень грамотности участников образовательного процесса по вопросам здорового питания за счёт разработки и внедрения комплекса мероприятий для обучающихся и родителей (законных представителей) по пропаганде здорового, качественного питания;
7. регулярно проводить мониторинг удовлетворенностью питанием среди родителей учеников (анкетирование один раз в год), по необходимости вносить необходимые коррективы в меню;
8. медицинским работникам периодически доводить результаты анализа состояния здоровья (отнесение к группам здоровья) и уровень заболеваемости обучающихся (особенно заболеваниями, связанными с нарушениями питания) администрации гимназии.

Организация питания.

Гимназия располагает пищеблоком (ул. Академическая, 26), оснащенным необходимым современным оборудованием для приготовления пищи. Также имеются два помещения с посудомоечными машинами для мытья посуды (Академическая, 26, Академическая, 3).

Приготовление пищи осуществляется ежедневно из полуфабрикатов в оборудованном пищеблоке гимназии согласно перспективному меню. При составлении меню учитываются христианские традиции питания- соблюдаются посты: Выполняются все рекомендации Роспотребнадзора. Ответственные лица за качество питания - заведующий пищеблоком и врач гимназии.

Доставка приготовленной пищи на Академическую, 3 осуществляется собственным оборудованным транспортным средством.

Прием пищи осуществляется в двух трапезных (Академическая, 26, Академическая, 3), Кол-во посадочных мест - 86 и 90, что позволяет обедать в две смены.

В гимназии организовано двух разовое горячее питание обучающихся 1-5 классы – горячий завтрак и обед, 6- 11 классы – обед и полдник в соответствии с режимом работы гимназии Завтрак 9.35- 9.45, обед – 12.10-13.30. Таким образом 100% гимназистов получают свежеприготовленную еду Согласно православной традиции перед принятием пищи и после вкушения пищи совершается общая молитва (Внутреннее Уложение гимназии п.8).

Важное значение в гимназии придается формированию культуры здорового питания как среди учащихся, так и среди родителей. С этой целью проводятся лектории для родителей, беседы о пользе горячего питания, реализуется программа «Разговор о правильном питании»,

Для повышения профессионального уровня кадрового состава работников пищеблока необходимо прохождение курсов повышения квалификации (один раз в 5 лет).

В перспективе развития системы питания в гимназии - укрепление материально-технической базы пищеблока за счет установки современного высокопроизводительного и энергосберегающего оборудования.