

ПРИНЯТО

на Педагогическом советом

МБОУ «СОШ №8»

Протокол от 29.08.2025г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Директором МБОУ «СОШ №8»

А. Ю. Третьяков

Приказ от 01.09.2025г. № 85/14



Положение

об организации питания обучающихся

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №8»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №8» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.
- Постановлением Правительства Кемеровской области — Кузбасс от 28.12.2023г. № 899 о реализации подпункта 3 пункта 1, 2 статьи 7 Закона Кемеровской области от 14.02.2005 № 25 ОЗ «О социальной поддержке инвалидов»
- Постановлением Правительства Кемеровской области — Кузбасс от 12.12.2022 года № 820 О реализации отдельных положений Закона Кемеровской области-Кузбасса от 27.10.2022 года № 115-ОЗ «О мерах социальной поддержке семей граждан, принимающих участия в специальной военной операции»
- Постановление администрации Топкинского муниципального округа от 28.07.2022г. № 977-п «Об утверждении норматива на питание одного обучающегося в муниципальных образовательных организациях ТМО»
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
- Уставом школы;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 « Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. Положение разработано в целях обеспечения права учащихся на организацию горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

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

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.

2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; - тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.6. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.10. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.11. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться заведующим производства следующая учетная документация: - журнал заявок; - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - журнал бракеража готовой пищевой продукции; - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора; - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда; - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.12. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед), 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10-дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.13. Питание обучающихся МБОУ «СОШ №8» осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утвержденным в установленном порядке

2.14. порядок обеспечения питанием учащихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.15. По организации питания школа взаимодействует с родителями учащихся. С управлением образования администрации Топкинского муниципального округа, территориальным отделом управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области

2.16. Примерное меню утверждается руководителем специализированной организации, осуществляющей организацию питания и согласовывается с директором школы. Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию: - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школы.

2.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.18. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №8».

2.19. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.21. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования: ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.22. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

2.23. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе:

3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов.

3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3 Обучающимся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период. Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО. За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО),

ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения. Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-9 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются: приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося в общеобразовательное учреждение; решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании заявления от родителей (законного представителя). Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

3.4. Обучающиеся, получающие основное общее образование (5-9 классы) из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств областного и местного бюджета.

3.5. Обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) из опекаемых (приемных) семей обеспечиваются льготным питанием за счет средств муниципального бюджета.

3.6. Обучающимся детям – инвалидам не имеющим ограниченных возможностей здоровья в учебные дни предоставляется бесплатное двухразовое питание или денежная ежемесячная компенсация обучения которых в соответствии с законодательством об образовании организовано на дому.

3.7. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация за счет местного бюджета.

3.8. В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

3.9. Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является: -отчисление обучающегося из образовательной организации; -снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медикопедагогической комиссии, -обеспечение обучающегося питанием за счет бюджетных средств в рамках предоставления услуги по содержанию обучающегося в образовательной организации; -оформление социального пособия на питание.

3.10. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с графиком и режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно. График предоставления питания составляется с учетом возрастных особенностей учащихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.12. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4. Распределение ответственности, прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1. Ответственность

Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в МБОУ «СОШ №8» осуществляет директор школы и заведующий производством. Социальный педагог, классные руководители, работники пищеблока, отвечающие за организацию питания в целом, несут ответственность за вред причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

4.1 Обязанности школы

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся: -предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения; -обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием; -предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока; -регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания; -составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право: -осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся; -требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил; -производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд; - постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований; - заполняет учетную документацию пищеблока; - осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания; - предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся; - контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой; - своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания; - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание; - соблюдают правила поведения в столовой; - соблюдают культуру питания.

Прошито и пронумеровано

на 7 листах

(семь листов)

Директор МБОУ «СОШ №8»

(Handwritten signature)

А. Ю. Третьяков

