

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАОУ СОШ №138
от 12.01.2026 г. № 5/3 од

Положение об организации питания в МАОУ СОШ №138

I. Общие положения

Настоящее Положение разработано в целях организации питания в МАОУ СОШ №138.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г. №28, Методическими рекомендациями 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г., Уставом МАОУ СОШ №138.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе, обязательно для соблюдения всеми сотрудниками школы.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора МАОУ СОШ №138 и действует до утверждения нового положения.

II. Основные цели и задачи

Обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

III. Порядок организации питания

МАОУ СОШ №138 обеспечивает обучающихся горячим питанием на бюджетной и платной основе, также в школе осуществляется дополнительное (буфетное) питание на платной основе.

Одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак или обед) за счет субсидий областного бюджета обеспечиваются учащиеся, получающие начальное общее образование, учащиеся 5–11 классов из числа детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; детей из многодетных семей.

Двухразовым бесплатным горячим питанием (завтрак и обед) за счет субсидий областного бюджета обеспечиваются дети, получающие начальное общее образование, обучающиеся в 5-11 классах, среди них дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.

Общество с ограниченной ответственностью «ОМС-Лечебное питание» оказывает услугу по организации питания учащихся МАОУ СОШ №138

На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Горячее питание организовано в соответствии с двухнедельным меню, утвержденного Главным врачом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения. Примерное меню и ежедневное меню согласовывается с руководителем учреждения.

Для обучающихся начальных классов предусматривается организация горячих завтраков, для обучающихся 5-11 классов предусматривается организация горячих обедов.

Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в школу:

- заявление;
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) один раз в начале первого полугодия учебного года представляет в школу:

- заявление;
- копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).

Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума» родитель (законный представитель) представляет в школу:

- заявление;

- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал).

Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию.

Директор МАОУ СОШ №138 должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно. В столовой за каждым классом закреплены определенные обеденные столы.

Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

Заявка на организацию горячего питания формируется накануне, во второй половине дня, в день питания заявка корректируется до 9.00.

Горячее питание на платной основе, а также дополнительное питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.

Оплата горячего питания и буфета осуществляется за наличный расчет.

Классные руководители 1-11 классов заполняют предварительную заявку на питание и табель учета питания учащихся. В конце каждого месяца классные руководители 1-11 классов сдают ответственному по питанию табель посещаемости школьной столовой. В срок до 02 числа месяца, следующего за отчетным, ответственный по питанию сдает отчет в бухгалтерию, а в срок до 25 числа каждого месяца специалисту Управления образования города Нижний Тагил.

IV. Организация условий питания

Школа создает следующие условия для организации питания учащихся с использованием специальных помещений (пищеблок), соответствующих 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 в пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями санитарных правил;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм

и правил Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудников);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3 /243590-20);
- копии примерного двухнедельного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, утвержденные Главным врачом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения (Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области от 18.10.2018 г.);
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых 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, осуществляются органами Роспотребнадзора.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

V. Ответственность школы за организацию питания

Директор школы выполняет следующие функции:

- контроль за качеством питания учащихся;

- организация охвата учащихся горячим питанием;
- утверждение порядка (графика) питания;
- ежедневное согласование меню и контроль за его соблюдением;
- утверждение положения об организации питания, контроль за его соблюдением;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся, в пределах своей компетенции.

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

Приказом директора из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

VI. Контроль за организацией школьного питания

Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Контроль за организацией питания учащихся осуществляют, согласно приказу директора, бракеражная комиссия и комиссия родительского контроля за организацией питания учащихся.

Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание учащихся в школе.