Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Партизанская школа имени Героя Советского Союза Богданова Александра Петровича»
Симферопольского района Республики Крым
ул. Сумская, №11а, с. Партизанское, Симферопольский район, Республики Крым, РФ, 297566,
телефон: +7(978)7375962, e-mail: partizanskaya.shkola@mail.ru
ОКПО 00827082, ОГРН 1159102023134, ИНН 9109009671/КПП 910901001

ПРИНЯТО
Педагогический совет

(протокол №17 от28.08.2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Партизанская школа им. А.П. Богданова»
_____ А.В. Терещенко

(приказ №220 от 28.08.2026г.)

Локальный акт № 26/26

Положение об организации питания обучающихся

2026

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее — Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Партизанская школа», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2020 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 39 пункт 7);
- Федеральным Законом Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральным Законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в редакции от 30.12.2020, вступ. в силу с 01.01.2021);
- Федеральным Законом Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Указом Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 09.07.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями на 10 апреля 2024 года);
- СП 2.4.2.4283-26, утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (действует до 01.09.2032г.);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утверждённый постановлением от 02.06.2026 № 18 (действует до 01.09.2032г.);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36;
- МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.03.2021;
- Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;
- Приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (от 22.01.2026 №1/4);
- совместным Приказом Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым и Межрегиональным управлением Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю» № 565/64 от 07.04.2021 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»;
- постановлением администрации Симферопольского района от 14.04.2026 № 529-п «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Симферопольского района Республики Крым»;
- Действие настоящего Положения распространяется на всех сотрудников и обучающихся в

школе.
1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора.
1.5. Положение является бессрочным. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5 настоящего Положения.
1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
1.7. Финансирование расходов на организацию питания в школе может осуществляться: за счет средств федерального, регионального, муниципального бюджета; за счет средств родителей (законных представителей).
1.8. Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания, указанные в Распоряжении, носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.
1.9. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством и Распоряжением.
1.10. Учреждение в ежедневном режиме ведут учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися (воспитанниками) в связи с болезнью, карантином, иным причинам.
1.11. Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя учреждения направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

2. Основные задачи организации питания учащихся

2.1. Основными задачами организации питания учащихся являются:
- 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие подходы к организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
3.2 Ответственность за обеспечение питанием обучающихся (воспитанников) возлагается на руководителя образовательной организации.
3.3 Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся (воспитанников).
3.4. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие 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.

3.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.6. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учащихся горячим питанием.

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

3.8. Режим питания в школе определяется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.9. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками организации, с которой школой заключен договор, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиНу 2.3/2.4.4282-26.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов 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, реализуемой в школе, осуществляются органами Роспотребнадзора.

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

3.14. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация одноразового бесплатного горячего питания (завтрак), для обучающихся отдельных категорий, обучающихся организуется бесплатное горячее питание (обед), по заявлению родителей (законных представителей) на платной основе организуется горячее питание (обед) для обучающихся школы.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.4282-26) и Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233 - 21.

4.2. Горячее питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Примерное двухнедельное меню (далее - меню) утверждаться организатором питания, согласовывается с руководителем образовательной организации.

4.3. С целью определения соответствия меню санитарным требованиям рекомендуется провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу с получением экспертного заключения.

4.4. Горячее питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

4.5. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф - поваром или поваром).

4.6. Ежедневное меню должно содержать информацию о возрастной категории, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом диетологом с учетом заболевания ребенка. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в школе.

4.8. Питание учащихся осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсации выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от питания.

4.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

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

5. Порядок предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций

5.1. Бесплатное горячее питание обучающихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

5.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

5.2.1. детям-инвалидам;

5.2.2. детям-сиротам;

5.2.3. детям, оставшимся без попечения родителей;

5.2.4. лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

5.2.5. детям с ограниченными возможностями здоровья;

5.2.6. детям из малоимущих семей;

5.2.7. детям из многодетных семей;

5.2.8. детям участников специальной военной операции, а именно:

5.2.8.1. военнослужащих, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, в том числе в составе именных подразделений;

5.2.8.2. граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации;

5.2.8.3. граждан Российской Федерации, добровольно поступивших на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации для участия в специальной военной операции па

территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины;
5.2.8.4. лиц, заключивших контракт (имевших иные правоотношения) с организациями, содействующими выполнению задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, и Украины;
5.2.8.5. являющимся пасынками и падчерицами военнослужащих, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, в том числе в составе именных подразделений, граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, граждан Российской Федерации, добровольно поступивших на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации для участия в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины;
5.2.8.6. те, один из родителей которых находится в повторном браке за военнослужащим, принимающим участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, в том числе в составе именных подразделений, гражданином Российской Федерации, призванным на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, гражданином Российской Федерации, добровольно поступившим на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации для участия в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, в том числе находящиеся на иждивении;
5.2.8.7. военнослужащих (граждан), указанных в подпунктах 5.2.8.1-5.2.8.4 настоящего пункта, погибших (умерших) в связи с выполнением задач в ходе специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области Херсонской области и Украины;
5.2.8.8. военнослужащих (граждан), указанных в подпунктах 5.2.8.1-5.2.8.4 настоящего пункта, выполнявших задачи в ходе специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины и уволенных с военной службы по состоянию здоровья в связи с получением ранений, контузии, иных увечий или заболеваний, следствием которых стала инвалидность, либо установление следующей группы инвалидности в зависимости от степени расстройства функций организма или находящихся па лечении в связи с получением ранений, контузии, иных увечий или заболеваний;
5.2.8.9. ветеранов боевых действий из числа участников специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины.
5.3. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) предоставляют в муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение следующие документы (оригиналы и копии):
- заявление родителя (законного представителя) с указанием паспортных данных, поданное на имя руководителя общеобразовательной организации, о предоставлении льготы на горячее питание;
- паспорт родителя (законного представителя);
- СНИЛС родителя (законного представителя) или документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета и содержащий сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета;
- СНИЛС ребенка или документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета и содержащий сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета;

5.3.1. для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:
- нормативный акт администрации муниципального образования (решения, постановления, распоряжения):
а) об установлении (назначении) опеки (попечительства) н ад несовершеннолетним;
б) о создании приемной семьи;
5.3.2. для детей с ограниченными возможностями здоровья:
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК);
5.3.3. для детей-инвалидов:
- справка медицинско-социальной экспертной комиссии (МСЭК);
5.3.4. для обучающихся из малоимущих семей:
- справка о признании семьи малоимущей, выданную исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения;
5.3.5. для обучающихся из многодетных семей:
- удостоверение многодетной семьи;
5.3.6. для детей участников СВО:
- справка Министерства обороны Российской Федерации или иной документ, подтверждающий участие родителя (законного представителя) в специальной военной операции;
- документ, подтверждающий гибель или получение ранения при выполнении задач в ходе специальной военной операции;
- удостоверение ветерана боевых действий;
- свидетельство о заключении брака с участником специальной военной операции для подтверждения статуса детей (пасынков и/или падчериц), а также находящихся на иждивении, либо решение суда об установлении факта нахождения на иждивении.
5.4. Муниципальное общеобразовательное учреждение рассматривает документы, принимает решение об обеспечении бесплатным питанием и уведомляет обучающегося в течение 5 рабочих дней после приема документов, а также формирует на каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, личное дело, которое содержит документы, указанные в пункте 5.3. настоящего Порядка.
5.5. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по состоянию на 1 сентября и 1 января.
5.6. Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:
5.6.1. несоответствие обучающегося категории обучающихся, установленной в пункте 5.2. настоящего Порядка;
5.6.2. предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в муниципальном общеобразовательном учреждении неполного пакета документов, указанных в пункте 5.3. настоящего Порядка или недостоверных сведений.
5.7. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения либо если обучающийся утратил категорию обучающегося, установленную в пункте 5.2. настоящего Порядка.
5.8. Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающиеся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, обеспечиваются питанием в соответствии с нормами, установленными постановлением Совета министров Республики Крым от 15 сентября 2015 года) №556 «Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и/или воспитывающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым, а также лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программами (или) по

программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих за счет средств бюджета Республики Крым (с изменениями)».
5.9. Дети категорий обучающихся, установленных в пункте 5.2. настоящего Порядка, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН, в пределах выделенных образовательным организациям средств.
5.10. Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, получают компенсацию за двухразовое питание в денежном эквиваленте.
5.11. Для получения компенсации родители (законные представители) предоставляют в муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение следующие документы (оригиналы и копии):
- заявление родителя (законного представителя) с указанием паспортных данных, поданное на имя руководителя общеобразовательной организации, о получении компенсации за двухразовое питание в денежном эквиваленте; - паспорт родителя (законного представителя);
- СНИЛС родителя (законного представителя) или документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета и содержащий сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета;
- СНИЛС ребенка или документ, подтверждающий регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета и содержащий сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета; справка психолого-медико-педагогической комиссии.
5.12. Для выплаты компенсации указываются фамилия, имя, отчество родителя (законного представителя) ребенка, которому будет выплачиваться компенсация, способ получения компенсации путем перечисления соответствующих сумм на лицевой (расчетный) счет в кредитной организации с указанием номера лицевого (расчетного) счета получателя или почтовым переводом через организацию федеральной почтовой связи с указанием адреса доставки.
5.13. Заявление и приложенные к нему документы регистрируются общеобразовательным учреждением и хранятся в личном деле. Решение о назначении родителю (законному представителю) выплаты компенсации образовательная организация принимает в течение 10 рабочих дней. Основанием для отказа в получении компенсации является представление неполного пакета документов.
5.14. Список обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2 настоящих Положения.
5.15. Основанием для отказа в назначении бесплатного питания является:
- несоответствие обучающегося категории обучающегося, установленной в пункте 5.2. настоящего Положения;
- предоставление одним из родителей (законным представителем) обучающегося в муниципальном общеобразовательном учреждении неполного пакета документов, указанных в пункте 5.3. настоящего Порядка, или недостоверных сведений.
5.16. Обеспечение бесплатным питанием прекращается в случае отчисления обучающегося из муниципального общеобразовательного учреждения либо если обучающийся утратил категорию обучающегося, установленную в пункте 5.2 настоящего Порядка.
5.17. Классные руководители 1-4 классов, ежедневно фиксируют фактическое число учащихся в классе, делают заказ за фактически выбранное количество завтраков в цифровой среде. В случае отсутствия кого-либо из учащихся невостребованные порции завтраков передаются учащимся старших классов из резерва на завтраки.
5.18. Классные руководители 1-11 классов ежедневно ведут учёт отпущенных обедов учащимся в цифровой среде.

5.13. Муниципальная общеобразовательная организация рассматривает документы, принимает решение о назначении обеспечения бесплатным питанием либо об отказе в обеспечении бесплатным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) обучающегося в течение 5 рабочих дней после приема документов, а также формирует личное дело каждого обучающегося, обеспечиваемого бесплатным питанием, которое содержит документы, указанные в пункте 5.3. настоящего Положения.

6. Организация питания за счет средств родителей.

6.1. Оплата за питание обучающихся (воспитанников) в школе производится родителями (законными представителями) в ежемесячном либо еженедельном режиме в соответствии с решением родительского собрания и по согласованию с Управляющим советом.

6.2. В случае непосещения обучающимся (воспитанником) занятий без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день классного руководителя в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

6.3. Классный руководитель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия обучающегося (воспитанника) и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

6.4. В случае отсутствия обучающегося (воспитанника) в школе по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного обучающегося в последующие дни.

7. Контроль за обеспечением питания

7.1. Администрация школы:

- осуществляют контроль за организацией и качеством горячего питания;
- обеспечивают единую нормативно-правовую основу организации питания обучающихся;
- обеспечивают создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности, заведующий производством;
- ежедневно осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

Не реже 1 раза в квартал должны рассматриваться вопросы организации питания обучающихся на Советах по питанию, родительских совещаниях, классных часах и т.д.

Мероприятия по вопросам здорового питания должны быть включены в план мероприятий учреждения.

7.2. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

7.2.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здоровья обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;

- ведет учет питания обучающихся в цифровой среде.

8. Обязанности руководителя и медицинского работника образовательной организации

8.1. Руководитель образовательной организации организует и обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников организации;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками организации;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

8.2. Медицинский работник осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

9.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и указанных в пунктах 5.2. Положения;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания, представлять назначения (справку) лечащего врача в случае необходимости организации для ребенка лечебного или диетического питания
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

10.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;

- внедряет обучающие (просветительские) программы по вопросам здорового питания;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- организует постоянную работу на официальных сайтах в части раздела «Горячее питание» (примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, информация для родителей, статьи о здоровом питании и т.п.);
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. Администрация образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

11. Основные требования к организации питания обучающихся в общеобразовательной организации

11.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

11.2. Ежедневно в рационы 2 - х разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие и сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

11.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

11.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается организаторам питания, согласовывается с руководителем образовательной организации (или утверждается руководителем образовательного учреждения).

11.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500 мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

11.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, и др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.5. В образовательной организации должно быть документы для организации питания:

- Положение об организации питания и бракеражной комиссии;
- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;
- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- утвержденное примерное двухнедельное меню;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения (сборник рецептур блюд, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации примерному и ежедневному меню);
- справки проверок внутришкольного контроля;
- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;
- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомость контроля за рационом питания»;
- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов);
- приказы по организации питания; об организации бесплатного льготного питания и за родительские средства обучающихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное питание и за родительские средства, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т.д.);
- приказ о создании бракеражной комиссии по готовой продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии).

11.6. В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН, холодильного оборудования.

11.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся (воспитанников) в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями, по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов (групп), органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за

качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

12.2. Управляющий Совет ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

12.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

13. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

13.1. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку начиная с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

13.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются определениями: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

13.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

13.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

13.5. Органолептическая оценка первых блюд.

13.5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

13.5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

13.5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

13.5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

13.5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

13.5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

13.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

13.6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

13.6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

13.6.3. При наличии крупных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу

тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение,

13.6.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

13.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый опенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

13.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него не входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Мохо приготовленный соус имеет горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

13.6.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная — приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором его запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

13.7. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

13.8. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

13.8.1. Мясо.

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в яркокрасный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый и светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженного и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

13.8.2. Рыбы.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легкое отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

13.8.3. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло защищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

13.8.4. Яйца.

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотр на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.