

Принято
на Педагогическом совете
муниципального общеобразовательного
учреждения «Победненская школа»
Протокол № 1 от 28.08.2025

Утверждаю
Директор
муниципального общеобразовательного
учреждения «Победненская школа»
Городничая Э.И.
Приказ № 345 от 29.08.2025

**Положение
об организации горячего питания обучающихся
в МОУ «Победненская школа»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ «Победненская школа»

(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) в МОУ «Победненская школа» (далее «Школа»).

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 РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012

№ 273-ФЗ;

• 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";

• Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года).

• Методические рекомендации МР 2.3: 6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 года).

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»:

• Методические рекомендации МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков.

Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и

оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года). населения»;

Методические рекомендации

Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года).

МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации.

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации).

"СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте России 07.08.2008 N 12085) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020).

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

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

1.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.2. настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ «Победненская школа»

- 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 фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ;
- модернизация школьных пищеблоков 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 ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню,
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-

гигиенических основ здорового питания (в том числе по соблюдению правил питания в школьной столовой), ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями) учащихся.

3.6 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Информация о меню, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания учащихся, доводиться до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной организации, социальных сетей (Госспблик).

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.10. Заместители директора по воспитательной работе являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием в школе.

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за ведение отчетной документации (таблица питания) на текущий учебный год.

3.142 Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляют директор школы.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание учащихся организуется для учащихся 1- 11 классов: - за счет родительских средств для всех желающих учащихся. Оплата питания производится через систему банка «Цифровая среда» путем внесения средств родителями (законными представителями) на лицевой счет учащегося.

На бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для льготных категорий учащихся (многодетные, малообеспеченные, дети участников СВО, дети ОВЗ, дети инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей). Родители (законные представители) данных категорий, учащихся предоставляют подтверждающие льготу документы.

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

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Классный руководитель (или лицо, его замещающее) обеспечивает сопровождение учащихся в столовую. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение

режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Накрытие столов осуществляют учащиеся школы согласно графику, утвержденным приказом директора школы.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия в составе кладовщика, заведующего столовой, директора школы, ответственного по питанию. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию льготного питания в школе:

- осуществляет контроль количества фактически отпущеных завтраков и обедов.
- своевременно отмечает присутствие учащихся, получающих льготное питание
- составляет отчеты для бухгалтерии (табеля питания), через систему «Цифровая среда».
- осуществляет сбор заявлений и документов от законных представителей учащихся на бесплатное питание.

4.8. Классные руководители - ежедневно подают заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день через систему «Цифровая среда» не позднее окончания 1 урока, так же подают печатную заявку в столовую ; -осуществляют контроль количества фактически отпущеных завтраков и обедов в своем классе - сопровождают детей в столовую и присутствуют там во время приема пищи учащихся. - разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся при проведении бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4.10.Кладовщик, агент по закупкам:

- Заключают контракты на предоставление бесплатного питания со сторонними организациями
- Контролируют расходование бюджетных средств на бесплатное питание.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ С ЗАБОЛЕВАНИМИ, СОПРОВОЖДАЮЩИМИСЯ ОГРАНИЧЕНИЯМИ В ПИТАНИИ В ШКОЛЕ.

5.1. Дети имеют право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Сахарный диабет - хроническое заболевание, характеризующееся гипергликемией. Целиакия — это хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков - глютена. Режим питания детей с целиакией не имеет, каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в организации. Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в образовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или

рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома. При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома. Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) - генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражением кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом. Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для детей с муковисцидозом - нет.

5.2. Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

5.3. На основании полученных документов, руководитель организации, совместно с родителем (законным представителем) и заведующей производством прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

5.4. Администрация информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается циклическое меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

5.5. Для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой обеспечены условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарноэпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в центре, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ УО.

6.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ УО.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета центра и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

7. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

7.1. Родительский контроль организации школьного питания осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" и соответствующими локальными нормативными актами.

7.2. Родительский контроль так же может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.

7.3. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

7.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.