

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАЛОВИДНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ СЕЛИМОВА МУСТАФЫ ВЕЙСОВИЧА»  
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ**

25.08.2026

с. Маловидное

№195

**Об утверждении положения об  
организации питания обучающихся в  
МБОУ «Маловидненская СОШ им.  
Селимова М.В.»**

На основании ст. 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 18, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; от 2 июня 2026 г. N 19, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Закона Республики Крым от 06 июля 2015 года № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановления Совета Министров Республики Крым от 09 июня 2017 №304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций (с изменениями), Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798, постановления администрации Бахчисарайского района Республики Крым от 24.12.2024 № 1016 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим завтраком обучающихся 1-4 классов, горячим бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся 1-11 классов», с Указом Главы Республики Крым от 26.06.2026г №210-У «О техногенной чрезвычайной ситуации, сложившейся на приграничных с Украиной территориях» с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение об организации питания в МБОУ «Маловидненская СОШ им. Селимова М.В.» (приложение 1).
2. В срок до 31.09.2026 года: опубликовать Положение, указанное в пункте 1 настоящего приказа, на сайте МБОУ «Маловидненская СОШ им. Селимова М.В.»
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.А. Пучкова

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
от 25.08.2026 № 195

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся в МБОУ**  
**«Маловидненская СОШ им. Селимова М.В»**

2026 год

## **I. Общие положения**

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального и качественного питания обучающихся в МБОУ «Маловидненская СОШ им. Селимова М.В.» (далее МБОУ), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся общеобразовательной организации, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.
- 1.3. Положение разработано в соответствии:
  - со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 18. (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26)
  - • СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; от 2 июня 2026 г. N 19 (далее СП 2.4.2.4283-26)
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03);
  - Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым»;
  - постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым»;
  - постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»;
  - Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798;
  - Уставом МБОУ «Маловидненская СОШ им. Селимова М.В.»
  - Указом Главы Республики Крым от 26.06.2026г №210-У «О техногенной чрезвычайной ситуации, сложившейся на приграничных с Украиной территориях»
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

- 2.1. Питание обучающихся в МБОУ организовано путем привлечения сторонних организаций, оказывающих услуги по организации питания (аутсорсинг):
  - 2.1.1. Общеобразовательной организацией заключен контракт на оказание услуги по организации питания (аутсорсинг).
  - 2.1.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд» организация питания осуществляется любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.1.3. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками аутсорсинга, с которой заключается контракт, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в общеобразовательной организации несут ответственность за качество и безопасность поставляемых продуктов при приготовлении блюд для обучающихся.

2.1.5. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованием в общеобразовательной организации с аутсорсингом осуществляется в соответствии с пунктом 10 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

2.2. Ответственность за организацию питания обучающихся несет руководитель общеобразовательной организации.

2.3. По вопросам организации питания общеобразовательная организация взаимодействует с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора, родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организовывается в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.5. Режим питания.

2.5.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы общеобразовательной организации.

Горячее питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.5.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора общеобразовательной организации.

2.5.3. Количество приемов пищи зависит от режима функционирования организации и режима обучения

| Вид организации                                                                                  | Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов                                                     | один прием пищи - завтрак или обед                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                  | более 6 часов                                                  | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
|                                                                                                  | круглосуточно                                                  | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин                                                                                                                                                                         |

## 2.6. Условия организации питания:

- В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26)

в общеобразовательной организации, в школьной столовой на пищеблоке выделены производственные помещения для приема и хранения, приготовления продуктов. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, кухонной и столовой посудой и мебелью.

2.6.1. Для организации питания обучающихся в общеобразовательной организации используются следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о предоставлении льготного горячего питания обучающихся, отнесенных к льготным категориям;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- основное (организованное) меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное (специализированное) меню;
- меню дополнительного питания;
- технологические карты готовых блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программа производственного контроля;
- гигиенический журнал (для сотрудников пищеблока);
- журнал учета детей, нуждающихся в индивидуальном (специализированном) питании (при наличии таких детей);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал проведения влажных и генеральных уборок;
- журнал кипячения воды (для организации питьевого режима);
- контракты на организацию питания;
- график дежурства учителей;
- график приёма пищи обучающимися;
- режим работы школьной столовой.

## 2.7. Меры по улучшению организации питания:

2.7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация общеобразовательной организации совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в управление образования региона сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

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

2.7.3. Рассматривает 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 на родительских собраниях в классах; не реже 1 раза в полугодие данные вопросы рассматриваются в рамках общешкольных собраний.

### **3. Порядок предоставления питания обучающихся и организация питьевого режима**

3.1. Горячее питание для обучающихся льготных категорий предоставляется при письменном заявлении родителей (законных представителей) обучающегося, поданного на имя руководителя общеобразовательной организации и предоставления всех подтверждающих льготную категорию документов.

Список обучающихся, получающих бесплатное льготное горячее питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации по мере необходимости в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями).

3.1.2. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения, обучающегося в общеобразовательной организации.

3.1.3. Обучающемуся прекращается предоставление бесплатного горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в очном формате в общеобразовательной организации;
- обучающийся переведен или отчислен из общеобразовательной организации.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся руководитель общеобразовательной организации в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

3.1.4. Для предоставления горячего питания обучающимся в течение учебного дня выделяются удлиненные перемены (продолжительностью не менее 20 минут).

3.1.5. Предоставление питания организовывается по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем общеобразовательной организации. График составляется специалистом, ответственным за питание, с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.6. Отпуск готовых блюд осуществляется по заявкам классных руководителей в день фактического осуществления питания до 09.00.

3.2. Дополнительное питание.

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции и продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции (при наличии).

Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года с режимом работы от 8-30 до 15-20ч.

- Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и согласовывается руководителем общеобразовательной

организации

3.2.2. Администрация общеобразовательной организации осуществляет контроль за ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием сопроводительной документации.

3.3 Специализированное питание.

3.3.1. Специализированное питание организовывается для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

3.3.2. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом (при наличии) с учетом нозологии ребенка.

3.3.3. Питание обучающихся, нуждающихся в специализированном питании, осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем медицинской сестры (диетической сестры) общеобразовательной организации.

3.3. Питьевой режим.

3.4.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с применением бутилированной воды

3.4.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в общеобразовательной организации.

3.4.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.4282-26

#### **4. Финансовое обеспечение**

4.1. Питание обучающихся осуществляется за счет средств:

- федерального бюджета;
- муниципального бюджета;
- родительских средств.

4.2. За счет федерального бюджета обеспечены одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак или обед) обучающиеся 1 - 4 классов;

4.3. За счет средств муниципального бюджета обеспечены бесплатным горячим питанием обучающиеся 1 -11 классов, отнесенные к льготным категориям

4.4. За счет средств родителей (законных представителей) горячее питание осуществляется обучающимися самостоятельно за наличный и безналичный расчет или путем перечисления денежных средств через автоматизированную систему учета питания «Цифровая среда. Образование».

#### **V. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

5.1. Руководитель общеобразовательной организации:

- издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, санитарными правилами и нормами, уставом общеобразовательной организации и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает ответственных за организацию питания из числа работников общеобразовательной организации с указанием их обязанностей;
- рассматривает вопросы по организации питания обучающихся на родительских собраниях, педагогических советах.

5.2. Ответственный за организацию питания выполняет обязанности, установленные приказом руководителя общеобразовательной организации.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе ведет учёт о необходимости своевременного ремонта/или замене технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностных инструкций;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Классные руководители:

- предоставляют на пищеблок заявку о количестве обучающихся, которым необходимо предоставить одноразовое/или двухразовое горячее питания на текущий учебный день;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при руководителе предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к одной из льготной категории, имеющий право на бесплатное горячее питание;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- информируют и предоставляет справку от лечащего врача классному руководителю о необходимости предоставления его ребёнку специализированного питания по соответствующей нозологии;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в общеобразовательной организации.

## **VI.**

### **Контроль за организацией питания**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденного организатором питания и согласованным с руководителем общеобразовательной организации.

6.2. Осуществляется родительской общественностью в соответствии локальным актом общеобразовательной организации.

6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляют руководитель, ответственные за организацию питания, члены бракеражной комиссии общеобразовательной организации.

## **VII.**

### **Ответственность**

7.1. Все работники общеобразовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление общеобразовательной организации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

7.3. Работники общеобразовательной организации, виновные в нарушении

требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7.4. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации, который:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- совместно с медицинским работником своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей (законных представителей);
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством предоставляемого 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 (табель учёта) обучающихся которым предоставляется бесплатное горячее питание;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- ведет учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием.

7.5. Медицинский персонал:

- осуществляет ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за поступающей продукцией с необходимыми сопроводительными документами, удостоверяющими их качество;
- участвует в бракеражной комиссии;
- присутствует при снятии пробы с каждой приготовленной партии;
- контролирует отбор и хранение суточных проб готовой продукции с каждой приготовленной партии;
- осуществляет ежедневный осмотр работников пищеблока общеобразовательной организации перед началом работы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- информирует работников пищеблока о необходимости предоставления специализированного питания для детей с особенностями здоровья;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

#### **VIII. Организация питания обучающихся в случае возникновения чрезвычайных ситуаций .**

8.1. В случае введения режима чрезвычайной ситуации на территории Республики Крым и нестабильной ситуацией в районе с энергоснабжением, водоснабжением образовательных учреждений необходимо :

8.1.1. Обеспечить наличие генераторов для работы пищеблоков, наличие топлива для их работы;

8.1.2. Обеспечить достаточный запас питьевой воды.

8.2. В случае введения режима чрезвычайной ситуации на территории Республики Крым и нестабильной ситуацией в районе с энергоснабжением, водоснабжением образовательных учреждений допустимо :

8.2.1. В случае при длительном отключении электроэнергии исключить из меню блюда, требующие больших энергозатрат, исключить скоропортящиеся продукты; использовать в приготовлении блюд мясные и рыбные консервы.

8.2.2. В случае, когда приготовление горячего питания не представляется возможным организовать выдачу «сухих пайков».

8.2.3. При невозможности соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к мытью столовой посуды, столовых приборов организовать питание с применением одноразовой посуды при наличии документов, подтверждающих их безопасность.

8.3. Необходимо обеспечить строгий контроль за качеством поступающих пищевых продуктов, не допускать прием продуктов без сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

8.4. Контролировать условия хранения скоропортящихся продуктов.