

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»
ПРЕДГОРНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
357373 Ставропольский край, Предгорный район, ст. Боргустанская, ул. Кооперативная, 18, а
Тел./факс(8-879-61) 42-5-18, e-mail: skola42005@mail.ru**

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ СОШ № 4
Пастухов А.В.
Приказ № 110 от 29.08.2025 г.

**Положение
об организации питания**
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 4»
Предгорного муниципального округа Ставропольского края

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение об организации горячего питания обучающимся в МБОУ СОШ № 4 (далее – Положение и школа соответственно) разработано в соответствии с государственными санитарными правилами и нормативами, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", МР 2.4.0260-21 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации", МР 2.4.0180-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации", МР 2.4.0179-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе, их родителей (законных представителей), педагогических и иных работников школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.5. Настоящее Положение действует неопределенный срок.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе являются: - обеспечение обучающихся 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; - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

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

3.2. Услуги по организации питания обучающихся школы оказывает организация общественного питания на основании договора на оказание услуг по организации питания обучающихся с соблюдением требований Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц». Организация общественного питания обеспечивает рациональное и сбалансированное питание обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Организация питания в школе осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню (далее – меню), включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

3.4. Меню разрабатывается организация общественного питания с учетом сезонности, на период не менее двух учебных недель (с учетом режима школы) для каждой возрастной группы обучающихся с учетом требуемых для обучающихся поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. При разработке меню организация общественного питания учитывает санитарно-эпидемиологические требования, в том числе установленный перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

3.5. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией общественного питания организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с назначениями лечащего врача. Выдача обучающимся, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными в соответствии с пунктом 3.3 настоящего Положения индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных директором школы.

Разработку индивидуального меню обеспечивает организация общественного питания. Организация лечебного и диетического питания обучающихся осуществляется на основании письменного заявления обучающегося, родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, составленного в произвольной форме и назначениями лечащего врача.

Допускается употребление обучающимися, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) обучающихся, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.6. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у учащихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.7. Наряду с основным питанием организацией общественного питания возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, установленных действующими санитарными правилами. Соки, напитки, питьевая вода в буфете реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления. Работу буфета обеспечивает организация общественного питания во время образовательного процесса, а также в иное время по согласованию между школой и организацией общественного питания.

3.8. Организация общественного питания размещает в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию: ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; информацию об юридических лицах и(или) индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания; контактную информацию (номера телефонов и должность) ответственных за организацию питания от школы, от организаторов питания, от органов местного самоуправления, от Управления Роспотребнадзора; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.9. Классные руководители, учителя начальных классов ежедневно формируют заявку на питание обучающихся своего класса на текущий учебный день исходя из фактического состава обучающихся, получающих питание, а также осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания обучающихся своих классов.

3.10. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов (сервировки). Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками организации общественного питания.

3.11. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой, привлечение к проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря обучающихся, работников школы, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

3.12. Посещение обучающимися помещений обеденного зала для целей приёма пищи, за исключением посещения буфета, осуществляется организованно в сопровождении классного руководителя, учителя начальных классов или лица его заменяющего. Сопровождающий обязан обеспечить соблюдение обучающимися порядка во время нахождения в обеденном зале общепринятых, а также установленных специально (при наличии таковых) правил поведения в столовой; правил личной гигиены (мытьё рук) перед приемом пищи.

3.13. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя директор школы в свободной форме. В заявлении указывается период в течение учебного года, на который обучающийся обеспечивается питанием, и подтверждается информированное согласие родителя (законного представителя) на порядок и условия оплаты питания в школе в соответствии с настоящим Положением.

информированное согласие родителя (законного представителя) на порядок и условия оплаты питания в школе в соответствии с настоящим Положением.

3.14. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий с понедельника по пятницу в часы работы школы без права получения компенсации за пропущенные дни и отказа от предлагаемого питания. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.15. Прием горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График приема пищи обучающимися утверждается приказом директором школы ежегодно. График составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительностью учебных занятий. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый директором школы.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется организацией общественного питания.

4.2. Контроль за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят ответственное лицо организатора питания (заведующий производством, старший повар), должностное лицо школы (директор школы, заместитель директора), медицинский работник (далее - бракеражная комиссия). Бракеражная комиссия утверждается приказом директора школы на 1 сентября.

4.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником организации общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и требованиями.

4.4. Назначенное ответственное лицо организации общественного питания проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

4.5. Из числа административного персонала приказом директора школы назначается ответственное лицо за организацию питания обучающихся (администратор питания). Ответственное лицо за организацию питания обучающихся (администратор питания):

- 1) координирует и контролирует деятельность классных руководителей, учителей начальных классов по вопросам организации питания обучающихся;
- 2) формирует список и ведет учет обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся из семей военнослужащих, обучающихся из малоимущих семей и обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- 3) осуществляет мониторинг удовлетворенности обучающихся качеством питания;
- 4) вносит предложения директору школы по вопросам организации питания;
- 6) обеспечивает размещение на официальном сайте школы в сети Интернет информацию о порядке и условиях организации питания обучающихся;

7) организует информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;

8) осуществляет иные функции, поручения директора школы, связанные с обеспечением и организацией питания обучающихся.

4.6. С целью реализации контроля за организацией питания обучающихся в школе, в том числе проверки качества, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствия утвержденному меню, соблюдения санитарных норм и правил, ведения журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, приказом директора школы создается комиссия. В состав комиссии входят: директор школы, ответственное лицо за организацию питания обучающихся, медицинский работник, представитель управляющего совета школы, представитель родительской общественности. Порядок формирования комиссии, работы комиссии, организации работы комиссии устанавливается локальным нормативным актом школы.

4.7. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания школой осуществляется при взаимодействии с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, устанавливается локальным нормативным актом школы.

4.8. Вопросы организации питания обучающихся в школе ежегодно включаются в повестку административных совещаний, заседаний органов управления школы, собраний родителей (законных представителей) обучающихся. В ежегодный план работы школы включаются мероприятия по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ

5.1. Организация общественного питания обязана:

5.1.1. В наглядной и доступной форме довести до сведения обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации.

5.1.2. Обеспечить надлежащее оказание услуг по обеспечению питанием, в полном объеме в соответствии с законодательством, санитарными правилами.

5.1.3. Обеспечить соблюдение требований Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» в части сбора, хранения и обработки персональных данных обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся.

5.1.4. Обеспечить школу, обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся информацией и документами, касающимися оплаты услуг.

5.1.5. Осуществлять сбор и обработку денежных средств в качестве платы за услуги в соответствии с настоящим Положением.

5.1.6. Осуществлять иные обязанности, установленные нормативными правовыми актами для организаций общественного питания в целях настоящего Положения, договором, указанным в пункте 3.2. настоящего Положения.

5.2. Школа обязана:

5.2.1. Обеспечить обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся бесплатной, доступной и достоверной информацией, включающей в себя сведения о местонахождении, режиме работы, перечне услуг с указанием их стоимости, об условиях предоставления и получения этих услуг, включая сведения о льготах для отдельных категорий граждан, порядке и размере возмещения (компенсации) стоимости услуги.

5.2.2. Обеспечить контроль за организацией питания обучающихся.

5.3. Школа вправе:

5.3.1. Организовывать процесс оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, управлять данным процессом, в том числе путем принятия и изменения локальных нормативных актов, включая настоящее Положение.

5.3.2. Требовать от организации общественного питания, обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся соблюдения условий настоящего Положения.

5.5. Обучающиеся, родители (законные представители) обучающихся имеют право:

5.5.1. Осуществлять организационное и информационное взаимодействие со школой.

5.5.2. Требовать от школы, организации общественного питания предоставления информации по вопросам, касающимся организации и обеспечения надлежащего исполнения услуги.

5.5.3. Знакомиться с уставом школы, организации общественного питания, иными документами, регламентирующими организацию и осуществление деятельности школы, организации общественного питания в рамках оказания услуг.

5.5.4. Обращаться в школу, организацию общественного питания с письменными и устными обращениями (заявлениями, жалобами, предложениями), касающимися оказания услуг.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

6.1. В школе предусмотрено обеспечение обучающихся, педагогических и иных работников питьевой водой, согласно санитарным нормам и требованиям.

6.2. Питьевой режим в школе может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная (бутилированной) в емкости, пользование кулером (диспенсером) с водой.

6.3. Для обучающихся педагогических и иных работников обеспечивается свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

6.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

6.5. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды школа должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных классах), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами — для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

6.7. Бутилированная вода, поставляемая в школу, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.