Принято Советом Учреждения
Протокол № 1 от 29.08.2025 г

Утверждено приказом по школе
№ 165 от 29.08.2025

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МБОУ «Бондаревская СОШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Бондаревская СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет 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).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2.Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3.Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

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

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1.Организация питания обучающихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.2. Для организации питания обучающихся 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиНа 2.3/2.4.3590-20);

• копии примерного 14-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов;

• 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.).

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

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 14-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности, приготовляемых блюд (приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) а так же меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, с учетом каждой возрастной группы детей.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, 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. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют частные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.12. На поставку продуктов питания заключаются контракты непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу. Обеспечить поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.14. 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, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.15. Ответственным за полноту охвата обучающихся горячим питанием является директор.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный по питанию, назначенный приказом директора на текущий учебный год.

4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

4.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется школой.

4.2. Ежедневное меню рационов питания утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на стенде, расположенного на 1 этаже, на официальном сайте школы в разделе «Питание» и в обеденном зале.

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

4.4. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков.

4.5. Для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, детей участников СВО организуется бесплатное двухразовое горячее питание: - завтрак и обед;

4.6. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя директора образовательной организации;

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

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

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации,

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

4.8. Для признания школьника относящимся к категории «дети участников СВО», обучающимся в 5—11-х классах, родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявления о предоставлении бесплатного питания

- справки или иного документа, подтверждающего отнесение одного из родителей (законного представителя) к категории участников СВО

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

4.10. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

4.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.12. Питание для обучающихся филиала МБОУ «Бондаревская СОШ «Верх-Киндирлинская НОШ им. А.А. Шулбаева» осуществляется путем ежедневного подвоза горячих завтраков и питьевой воды из пищеблока МБОУ «Бондаревская СОШ».

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

4.14. Ответственный за питание

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

-своевременно совместно с классными руководителями производит замену отсутствующих учащихся, получающихся бесплатное горячее питание;

-принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.15. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

5.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств федерального, регионального и муниципального бюджета Бейского муниципального района, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов, детей ОВЗ, детей-инвалидов, детей из малообеспеченных семей, детей участников СВО.

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся (далее – родительская плата).

5.2. Порядок определения стоимости организации питания за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджета Бейского муниципального района.

5.3. Организация питания за счет средств родительской платы.

5.4. Льготные категории обучающихся определены Постановлением главы Администрации Бейского муниципального района.

6.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания учащихся, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание, осуществляет Муниципальное казенное учреждение администрации Бейского муниципального района РХ «Межведомственный центр бюджета учета и отчетности».

6.3 Текущий контроль организации питания школьников осуществляет ответственный за организацию питания, члены родительского контроля, согласно плану мероприятий, утвержденному директором на текущий учебный год.