УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Школа № 81» г.о.Самара

_____ О.В.Чуракова

=Директор Чуракова Оксана Викторовна, E= sdo.school-81@63edu.ru

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся МБОУ «Школа № 81» г.о.Самара

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Школа № 81» г.о.Самара (далее – 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).

1.2. 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:

- Законом Российской Федерации 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 Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (далее СП 2.4.4283-26);
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20);
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (далее – МР 2.4.0180-20);
- Уставом школы.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Школа № 81» г.о.Самара 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 фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка учащихся из малообеспеченных и многодетных малообеспеченных семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания в школе

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

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции.

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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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 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, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.4283-26, МР 2.4.0179-20.

3.7 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.

3.8 Примерное меню утверждается директором школы.

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

3.10 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет организация общественного питания.

3.11 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.4283-26, МР 2.4.0179-20.

3.12 Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

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. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

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

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание.

В школе организовано бесплатное питание обучающихся 1-4 классов (завтрак, обед).

Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся 5-11 классов:

- из семей, где один из родителей (законных представителей) получает ежемесячное пособие на ребенка в соответствии с Законом Самарской области от 16.07.2004 № 122-ГД «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» (малоимущие, социально-необеспеченные);
- детям - сиротам;
- детям, находящимся в трудной жизненной ситуации;
- детям из многодетных семей;
- детям - инвалидам, обучающимся непосредственно в общеобразовательном учреждении;
- детям - инвалидам, которые по состоянию здоровья не могут посещать общеобразовательное учреждение и для которых обучение организовано на дому;
- детям с ОВЗ, обучающимся непосредственно в общеобразовательном учреждении;
- детям с ОВЗ, которые по состоянию здоровья не могут посещать общеобразовательное учреждение и для которых обучение организовано на дому.

Контингент учащихся на бесплатное питание определяется исходя из документов, предоставленных родителями ответственному за организацию питания и утверждаются приказами директора.

4.8. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (медицинский работник школы, работник пищеблока, ответственный по организации горячего питания школьников) по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из всех емкостей). Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При *нарушении технологии* приготовления пищи, а также *случае неготовности блюдо к выдаче не допускается* до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5. Система организации платного питания

5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющим льгот.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

6.1. Директор школы:

- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета школы и Педагогической Коллегии.
- Отвечает за организацию питания в школе.

6.2. Ответственный по организации горячего питания школьников:

- Несет ответственность за организацию питания обучающихся;
- Координирует и контролирует деятельность работников столовой;
- Формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- Подготавливает журнал заявок;
- Ведет ежедневный журнал учета питания полученных обучающимися завтраков и обедов;
- Формирует список и ведет учет обучающихся, получающих льготное питание;
- Координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- Вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Классные руководители:

- Предусматривают в Планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на родительские собрания обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания учащихся.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- Вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через Совет Школы, знакомятся с примерным и ежедневным меню, стоимостью.
- Своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе.
- Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания, культуре поведения за столом.
- Своевременно информируют администрацию школы об изменении статуса семьи (п. 4.7. данного Положения).
-

7. Контроль организации горячего питания

7.1. Контроль организации горячего питания осуществляют ответственный по организации горячего питания школьников, медицинский работник школы, специально созданная комиссия по контролю организации питания, представители родительской общественности (родительский контроль).

7.2. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.