

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
средней школы № 15
протокол № 6
от «10» ноября 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор средней школы № 15
Приказ № 447 от «15» ноября 2025г.



СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета родителей
средней школы № 15
Протокол № 2 от «10» ноября
2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета обучающихся
средней школы № 15
Протокол № 1 от «10» ноября 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 15 с углубленным изучением отдельных
предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №15 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан (далее - Школа) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 15 октября 2025 года, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с изменениями от 22.08.2024г., вступившими в силу 1 марта 2025 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с изменениями от 30 августа 2024 года, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции, действующей с 1 сентября 2025 года), Приказом Минпросвещения России от 18 ноября 2022 года № 1001 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией», Уставом средней

школы №15.

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с режимом работы Школы.

1.3. Основная цель при организации питания учащихся в Школе:

– Обеспечивать обучающихся качественным питанием, от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.

1.4. Задачи при организации питания учащихся в Школе:

– организовывать питание учащихся, соответствующее их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

– обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

– предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;

– пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;

– осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;

– использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с

– требованиями действующего законодательства;

1.5. Действие настоящего Положения Положение об организации питания обучающихся в Школе (далее - Положение) распространяется на всех обучающихся в школе.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом родителей и советом обучающихся и утверждается приказом директора школы.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок.

1.8. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.9. Общие принципы организации питания учащихся.

1.10. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии с п.1 статьей 37, п.2 подпункт 2 статьи 34 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

1.11. 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;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

1.12. В пищеблоке постоянно должны находиться:

1.13. Журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

1.14. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- 1.15. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- 1.16. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (у медработника);
- 1.17. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 1.18. Ведомость контроля рациона питания;
- 1.19. Копии примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 1.20. Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- 1.21. Документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 1.22. Журнал родительского контроля.
- 1.23. 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.
- 1.24. 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.
- 1.25. Режим питания в школе определяется приказом директора школы.
- 1.26. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.
- 1.33. Школой заключается муниципальный контракт на организацию питания. Оператор питания оказывает услуги по организации питания, включающие в себя предоставление примерного двухнедельного (сезонного) меню, утвержденного Управлением Роспотребнадзора по РТ, технологических карт и продуктов питания. Приготовление блюд осуществляется сотрудниками организатора питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Производство готовых блюд организовано в соответствии с технологическими картами, с соблюдением рецептуры и технологии приготовления.
- 1.34. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в школе:
- Охват обучающихся основным (горячим) питанием 100%;
 - Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в школе со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 2.1. Питание учащихся в школе организуется в дни учебных занятий.
- 2.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели для 1 класса и шестидневной учебной недели для 2-11 классов.
- 2.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 2.4. Питание осуществляется строго по заявкам.

2.5. Отпуск питания учащимся осуществляется по классам. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.6. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается организация горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

2.7 Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы или исполняющим обязанности в период его отсутствия, 2.9. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.10. Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается директором школы и (или) организатором питания.

2.11. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

- для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед)

2.12. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

7.17. В общеобразовательной организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), но с соблюдением предъявляемых требований СанПиН.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.16. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

7.17. В общеобразовательной организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), но с соблюдением предъявляемых требований СанПиН.

2.8. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

2.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

3. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся 1-4 классов осуществляется за счет средств Федерального бюджета.

3.2. Финансовое обеспечение питания в 5-9 классах осуществляется за счет средств регионального бюджета в виде компенсационных выплат и родительских средств. Организация бесплатного питания за счет муниципального бюджета осуществляется для льготной категории детей:

- для детей из многодетных семей, где воспитываются 3 и более несовершеннолетних детей;
- для детей-инвалидов и детей с ОВЗ;

- для детей, родители (законные представители) которых мобилизованы на военную службу в соответствии с Указом Президента РФ от 21.09.2022 года № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в РФ», добровольно участвуют в специальной военной операции, призваны по контракту для выполнения задач, возложенных на ВС РФ;

- для детей, родители (законные представители которых) являются сотрудниками МВД по РТ, Управления Федеральной службы безопасности РФ по РТ, командированные в зону проведения специальной военной операции.

3.3. Обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому.

3.4. Обучающимся с ОВЗ, которые обучаются на дому, предоставляется бесплатное двухразовое питание по письменному заявлению родителей (законных представителей) (за исключением случаев нахождения, обучающегося с ОВЗ на стационарном (амбулаторном) лечении).

3.3. Формой предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ, осваивающим программы общего образования на дому (далее-обучающиеся на дому), является продуктовый набор в пределах соответствующих бюджетных ассигнований бюджета, доведенных до Школы на цели обеспечения питанием обучающихся на дому.

3.4. Финансовое обеспечение мероприятий по предоставлению школой бесплатного двухразового питания обучающихся на дому осуществляется за счет средств бюджета в форме предоставления субсидии на финансовое обеспечение муниципального задания на оказание муниципальных услуг (выполнение работ).

3.5. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающимся на дому в период осуществления образовательного процесса. Предоставление питания в каникулярный период не осуществляется.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1. Директор Школы:

- Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением.

- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

- Назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания.
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

4.2. Ответственный за организацию питания в школе

- Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание.
- Формирует сводный список учащихся для предоставления платного и бесплатного питания.
- Организует процедуру предоставления продуктовых наборов обучающимся на дому или замены их денежной компенсацией в соответствии с Порядком обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными учреждениями Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан», утвержденного Постановлением Исполнительного комитета Нижнекамского муниципального района РТ от 30 декабря 2022 года №956.

4.3. Классные руководители:

- Обеспечивают учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.
- Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день.
- Ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов.
- Присутствуют при приеме пищи обучающимися, формируют культуру приема пищи.
- Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.
- Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- Своевременно вносят плату за питание ребенка.
- Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.
- Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.
- Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

4.5. Координатор по организации школьного мониторинга:

- Осуществляет раз в четверть в части своей компетенции мониторинг эффективности школьного питания.

4.6. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.

4.7. Сопровождающие классные руководители, педагоги:

- Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.
- Содействуют работникам столовой в организации питания.
- Контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.8. Ответственное лицо из числа работников столовой

- Выдает продуктовые наборы родителям (законным представителям) обучающихся на

дому в соответствии с Порядком обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными учреждениями Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан», утвержденного Постановлением Исполнительного комитета Нижнекамского муниципального района РТ от 30 декабря 2022 года №956.

5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

5.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Советом родителей, созданным в целях учета мнения родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления школой и советом обучающихся, созданным в целях учета мнения обучающихся, затрагивающим их права и законные интересы, организуется родительский контроль питания обучающихся. План – график Родительского контроля на текущий учебный год утверждаются приказом директора школы.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

6.1. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет шеф-повар (АБК-Пэймент, медицинский работник школы).

6.2. Родительский контроль осуществляется родителями (законными представителями) обучающихся ежедневно в течение учебного года в дни работы школьной столовой

6.3. Согласно графику, утвержденному заместителем директора по воспитательной работе, родитель в день посещения проверяет следующие ключевые параметры, фиксируя их в чек-листе.

Соответствие меню:

- Сверка блюд: Совпадают ли фактически поданные блюда с тем, что заявлено в утвержденном меню на текущий день.

- Вес порций: Проверка выхода блюд (соответствует ли объем порции в тарелке ребенка нормам, указанным в меню)

Санитарно-техническое состояние:

- Чистота зала: Насколько чисто убраны столы, полы и зона раздачи к моменту прихода детей.

- Состояние посуды: отсутствие сколов, пятен и остатков пищи на тарелках и приборах.

- Гигиена детей: наличие мыла, электрополотенец или бумажных салфеток в зоне для мытья рук.

Качество подачи и приема пищи:

- Температура блюд: оценка того, не является ли еда остывшей (особенно актуально для первых и вторых блюд).

- Вкусовые качества: проверка внешнего вида, запаха и вкуса еды (органолептическая оценка).

Культура обслуживания:

- Наличие спецодежды у персонала (халаты, головные уборы, перчатки) и их вежливость.

Потребительские предпочтения:

- Объем отходов: Родитель фиксирует, много ли еды остается на тарелках (индикатор того, нравится ли детям предложенная еда).

Ассортимент буфета:

- Соответствие перечня продуктов в буфете (при наличии) разрешенному списку (отсутствие запрещенных продуктов, таких как чипсы или газировка).

Организационные моменты:

- Соблюдение графика: Вовремя ли накрыты столы и хватает ли детям времени перемены, чтобы спокойно поесть.

Наличие условий для контроля:

- Размещен ли на стенде в столовой актуальное меню и информация для родителей.

6.2. Требования родителей (законных представителей) по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками школы.

6.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: - не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах; - не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

6.5. Ответственный за организацию питания в школе:

- Контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов в классе на основании заявок на питание обучающихся.

- В соответствии со своей компетенцией осуществляет текущий контроль за организацией питания в рамках производственного контроля

6.6. Контроль организации питания обучающихся в школе также осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

6.7. Бракеражная комиссия:

6.8. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

6.9. Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции.

6.10. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

6.11. Органы Роспотребнадзора:

- Дают медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой.

- Выдает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии.

- Осуществляет плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся заместитель директора, курирующий питание обучающихся в школе:

- Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

- Оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

- Изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока.

- Организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека,

обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

- Содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительских

комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания.

- Обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию

работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за

качеством школьного питания.

- Проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе:

а) количество обучающихся, охваченных питанием;

б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;

в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;

г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2. В данное Положение могут быть внесены изменения и дополнения в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Татарстан.

7.3. Положение утрачивает силу со дня утверждения нового локального акта.

