

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРОМЕНЗЕЛЯБАШСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА ИМЕНИ А.ТИМЕРГАЛИНА»**

Согласовано
Родительский комитет
№1 от 25.08.2025

Принято
на заседании педсовета
Протокол №2 от 26.08.2025

Утверждаю
Директор школы
Приказ № 55 от 28 .08.2025
_____ Г.Р.Гильфанова.

Согласовано
Совет обучающихся
Протокол №1 от 25.08.2025

**ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания в МБОУ «Старомензелябашская
ООШ имени А.Тимергалина»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Старомензелябашская ООШ имени А.Тимергалина» Сармановского МР РТ (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «Старомензелябашская ООШ имени А.Тимергалина» 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:

- Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 г.);
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 2 марта 2021 г.);
- Методическими рекомендациями 2.4.0179-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ);

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (зарегистрировано в Минюсте России 07.08.2008 № 12085, с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2020).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ «Старомензелябашская ООШ имени А.Тимергалина».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «Старомензелябашская ООШ имени А.Тимергалина» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советами родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

1.6. МБОУ «Старомензелябашская ООШ имени А.Тимергалина» организует питание обучающихся в столовой школы.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5 настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Старомензелябашская ООШ имени А.Тимергалина» 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 социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением работы школы.

3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (столовая), соответствующее 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания (в том числе по соблюдению правил питания в школьной столовой), ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Питание в школы 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. Информация о меню, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, используемых

продуктах для питания учащихся доводится до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной организации, социальных сетей.

3.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школы осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на поставках продуктов питания в образовательные учреждения.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание учащихся организуется для учащихся 1–9 классов:

- за счет родительских средств для всех желающих учащихся;
- на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для льготных категорий учащихся (многодетные, малообеспеченные, дети с ОВЗ, дети-инвалиды). Родители (законные представители) данных категорий учащихся предоставляют документы, подтверждающие льготу.

4.2. Ежедневное меню рационов питания утверждается директором МБОУ «Сатромензелябашская ООШ имени А.Тимергалина». Меню с указанием наименований и сведений об объемах блюд вывешивается в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах.

4.4. Классный руководитель (или лицо, его замещающее) обеспечивает сопровождение учащихся в столовую. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе председателя и двух членов для школы и председателя и одного члена для дошкольной группы из списочного состава работников школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ «Сатромензелябашская ООШ имени А.Тимергалина». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).

4.7. Заместитель директора по воспитательной работе является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4.8. Классные руководители:

- ежедневно подают заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов в своем классе;
- сопровождают детей в столовую и присутствуют там во время приема пищи учащихся;
- разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся при проведении бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуре питания.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, СОПРОВОЖДАЮЩИМИСЯ ОГРАНИЧЕНИЯМИ В ПИТАНИИ

5.1. Дети имеют право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

5.2. Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего особого подхода.

5.3. На основании полученных документов руководитель организации совместно с родителем (законным представителем) и заведующим производством прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом – контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

5.4. Администрация информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями, особенностях организации питания детей, мерах профилактики и ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

5.5. Для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, приносимые продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой обеспечиваются условиями для их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет МБУ ЦБ.

6.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МБУ ЦБ.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, родительский контроль.

7. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

7.1. Родительский контроль организации школьного питания осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и соответствующими локальными нормативными актами.

7.2. Родительский контроль также может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

7.3. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут вноситься особые мнения или обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

7.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания общеобразовательной организацией должны осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.