

Принято

на Общем собрании работников
МБОУ «Алексеевская начальная
общеобразовательная школа №4»
Протокол № 3 от 20.08.2025г.

Принято с учетом мнения родителей
(законных представителей)

Утверждено:

Директор МБОУ «Алексеевская начальная
общеобразовательная школа №4»

Сунгатуллина Г.Н.

Приказ № 200 от 29.08.2025г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания обучающихся

МБОУ «Алексеевская начальная общеобразовательная школа №4»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МБОУ «Алексеевская начальная общеобразовательная школа №4» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32; Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28; Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных организаций, утвержденными Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2020г.; нормативными правовыми актами Республики Татарстан, Исполнительного комитета Алексеевского муниципального района Республики Татарстан; Уставом школы и другими нормативно-правовыми актами, регламентирующими деятельность общеобразовательных организаций.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ «Алексеевская начальная общеобразовательная школа №4» (далее – школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм

устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Питание в школе организовано, как за счёт средств бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. Организация питания в школе осуществляется на основе муниципального контракта по организации сбалансированного питания учащихся и воспитанников с Сельскохозяйственным перерабатывающим обслуживающе-сбытовым потребительским кооперативом «Эдем» от 21.12.2020г. и муниципальным контрактом по внедрению и обеспечению функционирования информационной системы с ООО «Образовательная карта» №78 от 28.12.2020г.

2.4. В школе в соответствии с установленными требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- питание обучающихся осуществлено в столовой школы;
- предусмотрены производственные помещения столовой для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- предусмотрены помещения столовой для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся);
- питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков.

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

2.6. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы - шесть дней в неделю, с понедельника по субботу, включительно.

2.7. Для обучающихся предусматривается двухразовое горячее питание:

2.7.1. Завтраки обучающимся предоставляются за счет бюджета.

2.7.2. Обеды предоставляются за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

2.8. Бесплатное питание (обед) предоставляется обучающимся, отнесенным к категории «ребенок-инвалид» или ребенок с ограниченными возможностями здоровья.

2.9. При наличии медицинских показаний, для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, школа совместно с ответственной организацией за организацию питания обучающихся организует индивидуальное питание.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Двенадцатидневное меню, утвержденное директором школы, размещается на официальном сайте учреждения и вывешивается в помещении столовой.

3.2. Часы приема пищи обучающимися устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы.

3.3.1. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.3.2. Бракеражный журнал пронумеровывается постранично, прошнуровывается, скрепляется подписью директора и печатью директора школы.

3.3.3. Бракеражный журнал хранится в кабинете директора.

3.4. В компетенцию ответственного за организацию питания обучающихся входит:

- проведение консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения обучающихся в столовой;

- контроль за охватом питания обучающихся по школе;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

3.5. В компетенцию ответственного за работу в электронной системе «Образовательная карта» входит:

- учет фактической посещаемости обучающихся столовой;
- ежедневный контроль учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам в электронной системе «Образовательная карта».

3.6. В компетенцию заведующего хозяйством входит:

- обеспечение столовой в соответствии с потребностями достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- организация ремонта оборудования и мебели столовой.

3.7. В компетенцию медицинского работника входит:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания;
- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- заполнение бракеражного журнала.

3.8. В компетенцию директора школы входит:

- комплектование столовой школы квалифицированными кадрами;
- контроль деятельности столовой и своевременной организации ремонта, её оборудования и мебели;
- контроль за соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками столовой и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

3.9. В компетенцию классного руководителя входит:

- разъяснительная и просветительская работа с обучающимся и их родителями (законными представителями);
- ведение табеля учета полученных обучающимися завтраков и обедов;
- ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся;
- осуществляют контроль за внесением родителями денежных средств в системе «Образовательная карта»;
- ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- контроль личной гигиены обучающихся перед едой.

3.10. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

3.11. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- предупреждают классного руководителя и медицинского работника 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;
- знакомятся с ежедневным меню;
- осуществляют контроль за организацией горячего питания, вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом, принимается решением Общего собрания работников МБОУ, согласовывается Родительским комитетом и утверждается приказом директора.

4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

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