

Введено в действие
приказом директора школы
№249 от «26» августа 2025 г.

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол №1 от «25» августа 2025 г.



Утверждаю:
директор МБОУ "Школа №135 г. Казани"
_____ Л.Р. Юсупова

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №135 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ» КИРОВСКОГО РАЙОНА Г.КАЗАНИ

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 135 с углубленным изучением отдельных предметов г. Казани» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52 – ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения».

1.2. Настоящее положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора школы.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создание комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.4. Положение организации рационального питания учащихся в школе, определяется основные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией школы и родителями /законными представителями.

2. Основные задачи

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

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

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

3. Общие принципы организации питания

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

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:

- журнал брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал брокеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья,
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в столовой определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания Департаментом продовольствия и социального развития г. Казани.

3.8. Меню утверждается Роспотребнадзором, подписывается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется Постановлением ИК МО г. Казани.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «Департамент продовольствия и социального развития г. Казани»

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 организации питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат.

4.2. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака, либо двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовывается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Дежурный администратор контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражная комиссия в составе директора школы, ответственного за организацию горячего питания, заведующего производством. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, осуществляющим контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно – гигиенического режима.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно – эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы на каждое полугодие учебного года.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания учащихся;
- приказ директора о назначении ответственного за организацию питания;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- график питания учащихся;
- список по учету питания учащихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу с 01.09.2025 г.

7.2. Настоящее Положение размещается для ознакомления на сайт школы и на информационный стенд.

Лист согласования к документу № 95 от
26.08.2025 Инициатор согласования: Юсупова
Л.Р. Директор Согласование инициировано:
26.08 .2025 15:46

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Юсупова Л.Р.		 Подписано 26.08.2025 - 13:44	-