Принято на педагогическом совете МБОУ ООШ р.п.Сосновоборск Протокол № 1 от 31.08.2026 г.	Согласовано с Родительским комитетом МБОУ ООШ р.п.Сосновоборск Протокол № 1 от 31.08.2026 г.	Согласовано с Советом обучающихся МБОУ ООШ р.п.Сосновоборск Протокол № 1 от 31.08.2026 г.	Утверждаю Директор МБОУ ООШ р.п.Сосновоборск _____М.С. Кирилова Приказ № 112 от 31.08.2026 г.

Положение по организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы рабочего поселка Сосновоборск Сосновоборского района Пензенской области

р.п.Сосновоборск

2026 год

1. Общие положения

1.1.Настоящее положение по организации питания обучающихся МБОУ ООШ р.п. Сосновоборск (далее - Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с последующими изменениями), СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного Питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-86); СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (далее – СанПиН 2.4.2.4283-26); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее – СанПиН1.2.3685-21); «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее – МР 2.4.0180-20);
Приказом Министерства образования Пензенской области от 03.07.2023 №16-118 «Об утверждении регионального стандарта организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области» и другими нормативно-правовыми актами.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания в ОУ являются:

- обеспечение обучающихся 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;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2. Общие принципы организации питания обучающихся

2.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в ОУ созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- имеются производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;

- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся .

2.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал здоровья;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания;

- копии цикличного 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.);

2.3. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется поваром, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.6. Питание в школе организуется на основе примерного 10-дневного меню.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляется на основании заключенных договоров.

3.8. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Директор школы, ответственный за организацию питания, классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.10. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся;

- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;

- своевременно подает заявку на питание;

- контролирует вопрос охвата обучающихся класса горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3. Порядок организации питания обучающихся в школе

3.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

3.2. Ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий утверждается директором школы и вывешивается в обеденном зале.

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

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

3.5. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный

порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4. Поступление родительской платы за питание обучающихся

4.1. Плата за питание школьников в ОУ вносится родителями (законными представителями) учащегося самостоятельно по заключенному договору

4.2. Родительская плата взимается в полном размере во всех случаях, за исключением следующих случаев отсутствия ребенка в учреждении:

- пропуск по болезни ребенка (согласно представленной медицинской справки);

- пропуск по причине карантина;

- по другим уважительным причинам (на основании представленных документов).

5. Порядок предоставления льготного питания

5.1. Правом получения льготного питания пользуются:

- дети с ограниченными возможностями здоровья;

- дети-инвалиды; - дети-сироты и дети, находящиеся под опекой;

- дети из многодетных семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, до достижения старшим ребенком возраста 18 лет или возраста 23 лет при условии его обучения в организации, осуществляющей образовательную деятельность, по очной форме обучения;

- дети участников специальной военной операции

6.2. Меры социальной поддержки в виде предоставления льготного питания установленных категорий обучающихся предоставляются сроком на один учебный год.

6.3. При изменении основания предоставления льготы родители (законные представители) обязаны в течение трех дней сообщить об этом в образовательную организацию, где обучается ребѐнок.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА РАБОЧЕГО ПОСЕЛКА СОСНОВОБОРСК СОСНОВОБОРСКОГО РАЙОНА ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ, Кирилова Мария Сергеевна, Директор

31.08.26 08:40 (MSK)

Сертификат A18CED1C466485D915E20816CB17A713

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 200523250422570846648379541552773099575579350067

Владелец Кирилова Мария Сергеевна

Действителен С 14.09.2026 по 14.09.2027