

Управление образования администрации
муниципального образования
Крымский район

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6 ГОРОДА КРЫМСКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КРЫМСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 29 августа 2025 г.

№ 479-од

город Крымск

**Об организации питания учащихся
на 2025-2026 учебный год**

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования Крымский район от 19.08.2025 №898-од «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Крымский район в 2025-2026 учебном году, в целях сохранения здоровья и создания условий для обеспечения качественного питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Крымский район и дальнейшего совершенствования организации питания учащихся, увеличения процента охвата горячим питанием в 2025-2026 учебном году п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать питание учащихся школы в соответствии санитарным законодательством в части организации горячего питания.

2. Организовать с 01 сентября 2025 года рациональное сбалансированное горячее питание учащихся согласно 10 - дневному цикличному меню по возрастным нормам (от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет) и отдельных категорий обучающихся в режиме рабочей недели школы. Обеспечить обучающихся первой смены завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавление фруктов и овощей, второй смены обедом, который должен состоять из закуски (салат или свежие овощи), горячего первого и второго блюда, напитка. Не допускается замена обеда завтраком.

3. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении (приложение № 1)

4. Назначить Пикалеву Виолетту Валерьевну, учителя математики, ответственной за организацию горячего питания в школе.

5. Пикалевой В.В.:

1) осуществлять ведение соответствующей документации;

2) составить график питания на 2025-2026 учебный год в школьной столовой учащихся с 1 по 11 классы на (приложение № 2);

3) ежемесячно осуществлять мониторинг охвата горячим питанием и результаты предоставлять в МБУ ХЭС УО;

4) регулярно обновлять информационные стенды в обеденном зале;

5) составить и утвердить график дежурства учителей в столовой на 2025-2026 учебный год, организовать дежурство учащихся на 1- 5 переменах (приложение № 3).

6. Тюпловой Людмиле Григорьевне, повару, осуществлять рациональное сбалансированное горячее питание учащихся согласно данным требованиям и требованиям ФГОС.

7. Тюплову Людмилу Григорьевну, повара, назначить ответственной за:

1) ведение журналов температурного учета холодного оборудования пищеблока;

2) постановку и обеспечение условий хранения суточных проб;

3) измерение температуры воды, используемой для мытья посуды и ведение соответствующего журнала.

4) неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в соответствии с требованиями 2.3/2.4.3590-20.

8.Литвиненко Елене Васильевне, заместителю директора по учебно-воспитательной работе, разработать план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания на 2025-2026 учебный год, в который включить информационно – просветительскую работу с родителями с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подростков потребности в правильном здоровом питании.

9. Мелехову Любовь Владимировну, фельдшера школы, назначить ответственной за проведение осмотров сотрудников пищеблока перед началом работы.

10. Медведевой Анастасии Николаевне, ответственной за оформление и наполнение школьного сайта, заполнить необходимой информацией раздел «Школьное питание».

11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.В. Бобровская

**Положение
об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №6 (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

- федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и
- министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
- уставом школы;
- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»
- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

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

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.

2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при

нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.6. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

2.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.10. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.11. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного циклического 10-дневного меню, согласованного с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.12. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).

2.13. Питание обучающихся МБОУ СОШ №6 осуществляется в соответствии с примерного цикличное 10-дневного меню согласованного с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное примерного цикличное 10-дневного меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.14. Примерное меню утверждается руководителем специализированной организации, осуществляющей организацию питания и согласовывается с директором школы.

Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школы.

2.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №6».

2.17. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда,

биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.19. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны:

- соблюдаться следующие требования:
- ассортимент
- дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.20. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

2.21. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3. Обучающимся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.

Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся

к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.

Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-9 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются:

- приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося в общеобразовательное учреждение;
- решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании
- заявления от родителей (законного представителя).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

- письменное заявление родителей (законных представителей) о предоставлении горячего питания;
- копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей);

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде двухразового горячего питания (завтрак и обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).

Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

Ответственность за своевременное извещение руководителя общеобразовательного учреждения об изменении обстоятельств влияющих на право получения бесплатного питания обучающихся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), возлагается на их родителей (законных представителей). В случае выявления недостоверности сведений (документов), предоставленных родителями (законными представителями) для подтверждения права на получение льгот в соответствии с настоящим порядком, образовательная организация вправе обратиться в суд с иском о взыскании недополученных сумм родительской платы в установленном законодательством порядке.

3.4. Обучающиеся, получающие основное общее образование (5-9 классы) из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств областного и местного бюджета.

3.5. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация за счет местного бюджета.

3.6. В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

3.7. Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:

- отчисление обучающегося из образовательной организации;
- снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медикопедагогической комиссии,
- оформление социального пособия на питание.

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

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.10. Ответственный дежурный учитель по школе обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену учащихся перед едой.

3.11. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

3.13. По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся» согласно

Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную
- технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

Директор школы

Т.В.Бобровская

Приложение 2
к приказу № _____
от _____ 2025г.

ГРАФИК ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Прием пищи	Сменность обучения	Часы приема	Класс обучения
Завтрак	1 СМЕНА	9.15– 9.25	1а,1б,1в,2а,2б <i>Льготное питание</i> 1-е,2а,2б,9-е,10-е,11-е
		10.05 – 10.20	2в,4б,5а,5б,5в <i>Льготное питание</i> 4б,5-е
		11.00 – 11.15	6а,6б,6в,6г,7а,7б <i>Льготное питание</i> 6-е,7а,7б
		11.55 – 12.05	7в,8а,8б,8в,11а,11б <i>Льготное питание</i> 7в,8-е,11-е
		12.45 – 12.55	9а,9б,9в,9г,10а,10б
Обед	1 СМЕНА	11.00 – 11.15	<i>Льготное питание</i> 1-е,2б,4б
		12.45 - 12.55	<i>Льготное питание</i> 5-е,6-е,7-е,8-е,9-е,10-е,11-е
	2 СМЕНА	14.15 - 14.35	3а,3б,3в,3г,4а,4в <i>Льготное питание</i> 3-е, 4а, 4в
Полдник	2 СМЕНА	15.15 - 15.25	<i>Льготное питание</i> 3-е, 4а, 4в

Директор школы

Т.В. Бобровская

Приложение 3
к приказу № _____
от _____ 2025г.

**График дежурства учителей
в столовой МБОУ СОШ№6 на 2025-2026 учебный год**
1 смена

№ п/п	День недели	Перемена	Ф.И.О. классного руководителя
1.	Понедельник	Первая перемена	Криворучко И.А
2.		Вторая перемена	Кондратюк А.А
3.		Третья перемена	Гордеева М.В.
4.		Четвертая перемена	Абрамова Н.А.
5.		Пятая перемена	Веснина О.Г.
1.	Вторник	Первая перемена	Литвиненко Е.В.
2.		Вторая перемена	Аверина И.В
3.		Третья перемена	Еременко О.С
4.		Четвертая перемена	Александрова Д.В.
5.		Пятая перемена	Рогалева И. В.
1.	Среда	Первая перемена	Пучка Я.В.
2.		Вторая перемена	Ивченко М.Г
3.		Третья перемена	Плугарь Г.В.
4.		Четвертая перемена	Гребенюк Л.А.
5.		Пятая перемена	Елисеева О.В.
1.	Четверг	Первая перемена	Гордий А.Н.
2.		Вторая перемена	Головченко О.В.
3.		Третья перемена	Ключева С.В.
4.		Четвертая перемена	Гуща О.В.
5.		Пятая перемена	Дьяченко Д.С.
1.	Пятница	Первая перемена	Лябий А.С.
2.		Вторая перемена	Румянцева А.Д
3.		Третья перемена	Головченко О.В.
4.		Четвертая перемена	Киричай М.В.
5.		Пятая перемена	Читая А.С.

2 смена

№ п/п	День недели	Перемена	Ф.И.О. классного руководителя
1.	Понедельник	Первая перемена	Аманатиди В.Е.
2.	Вторник		Третьякова Е.А.
3.	Среда		Ковтюшенко С.А.
4.	Четверг		Мох С.В.
5.	Пятница		Зыкова Т.Н.

Директор школы

Т.В.Бобровская