

А.Е. Семьянова

на заседании педагогического
совета МБОУ СОШ № 9
протокол № 1 от 27.08.2025

Петрова Н.В

Приказ № 130-од от 29.08.2025

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 9 (далее - МБОУ СОШ № 9) (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МБОУ СОШ № 9 по графику, утвержденному директором МБОУ СОШ № 9 (согласно расписанию учебных занятий).
- 1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 лет и 12 лет и старше, разработанным в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и согласованным директором МБОУ СОШ № 9.
- 1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным директором МБОУ СОШ № 9.
- 1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджетов обучающимся МБОУ СОШ № 9 из многодетных семей, малоимущих семей, детям граждан, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, детям с ограниченными возможностями здоровья, инвалидам (детям-инвалидам) (далее - льготные категории обучающихся).
- 1.6. Обеспечение питанием в МБОУ СОШ № 9 осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

2. ОБЩИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Питание обучающихся МБОУ СОШ № 9 должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям образования и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,

МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),

МР 2.4.0312-22. 2.4. Гигиена детей и подростков. Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2022),

МР 2.4.0368-25. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по организации питания детей в организациях отдыха детей и их оздоровления. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2025),

нормативно-правовые акты Администрации города Новочеркасск, касающиеся организации питания в МБОУ СОШ,

приказы Управления образования Администрации города об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях города Новочеркаска,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МБОУ СОШ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.5. Администрация МБОУ СОШ № 9 совместно с классными руководителями, с привлечением организатора питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ В МБОУ СОШ № 9

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МБОУ СОШ № 9 и размещается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МБОУ СОШ № 9 на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Руководитель МБОУ СОШ № 9 приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МБОУ СОШ № 9.

4.3. Ответственный за организацию питания обучающихся осуществляет ежедневный учет предоставления бесплатного питания обучающимся в Табеле учета питания (приложение).

4.4. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями Договора с медицинским учреждением.

4.5. Руководитель МБОУ СОШ № 9 утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МБОУ СОШ № 9.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННОЙ ОТКРЫТОСТИ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. В МБОУ СОШ № 9 оформляется стенд по организации питания (далее – Стенд).

5.2. На официальном сайте МБОУ СОШ в специальном разделе «Сведения об образовательной организации» создается подраздел «Организация питания в образовательной организации», содержащий информацию об условиях питания в соответствии с Требованиями к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации (утв. Приказом Рособнадзора от 04.08.2023 № 1493).

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в подразделе «Организация питания в образовательной организации», включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора МБОУ СОШ.