

**ПРИНЯТО:**

педагогическим советом МБОУ СОШ 5  
Протокол № 2 от 30.08.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ СОШ 5  
/Панеш Ф.А./  
30.08.2024 года



**Положение  
об организации горячего питания обучающихся  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №5 имени И.В.Панфилова г.Белореченска  
Муниципального образования Белореченский район**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 5 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ с изменениями и дополнениями от 04.11.2022 года; Федеральным законом о защите прав потребителей от 07.02.1992 г. №2300-1-ФЗ в редакции от 5 декабря 2022 года, Федеральным законом «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. №184-ФЗ с изменениями и дополнениями от 02.07.2021 года, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в МБОУ СОШ 5, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в МБОУ СОШ 5, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на контрактной основе с «поставщиком» за счёт средств федерального, краевого и местного бюджетов.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 5 декабря 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, за счет средств бюджета на оплату питания обучающихся в МБОУ СОШ 5.

1.7. Организация питания в школе осуществляется «поставщиком» питания и его штатными работниками (работниками предприятия общественного питания).

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ СОШ 5, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## **2. Основные цели и задачи организации горячего питания в МБОУ СОШ 5**

2.1. Основной целью организации горячего питания в МБОУ СОШ 5 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации горячего питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации горячего питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность горячего питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока МБОУ СОШ 5**

3.1. Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется школой по безвозмездному договору аренды с поставщиком питания на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание обучающихся осуществляется поварами поставщика питания, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление горячего питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа администрации и обслуживающего персонала школы.

3.2. Медицинский работник или ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ 5 (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение 1*) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день на пищеблоке МБОУ СОШ 5.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой 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 по организации питания в МБОУ СОШ 5;
- 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.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 2).

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется поставщиком по организации питания.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам своих сотрудников, работающих на пищеблоке образовательной организации.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов МБОУ СОШ 5.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой работников столовой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (Приложение 3).

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем работников пищеблока, заведующего производством (шеф-повара) и ответственного за организацию питания в МБОУ СОШ 5, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МБОУ СОШ 5, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Столовая МБОУ СОШ 5 обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 2*).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся МБОУ СОШ 5 получают горячее питание согласно установленного графика питания. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно для шестидневной рабочей недели и пять дней в неделю с понедельника по пятницу включительно для пятидневной рабочей недели. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

7.2. Горячее питание детей должно осуществляться в соответствии с циклическим 10-ти дневным или циклическим 12-ти дневным меню (в зависимости от продолжительности рабочей недели обучающегося), утвержденным поставщиком питания и согласованным с директором МБОУ СОШ 5.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке МБОУ СОШ 5.

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за питание в школе составляется акт замены блюда. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Циклическое меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (*Приложение 5*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (*Приложение 6*).

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
- объем блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 8*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 9*).

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 10*).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 11*).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) горячего питания на сутки для всех возрастных и льготных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

## **8. Порядок организации горячего питания в МБОУ СОШ 5**

8.1. Организация горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ 5 является обязательным направлением деятельности школы.

8.3. Обеспечение горячим питанием обучающихся за счет средств федерального, краевого и местного бюджетов, стоимость питания для детей, получающих начальное образование стоимость питания льготных категории детей осуществляется на основании Приказа Управления образованием МОБР.

8.4. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак – для обучающихся первой смены, обед – для обучающихся второй смены) имеют право обучающиеся 1–4-х классов, получающих начальное общее образование в МБОУ СОШ 5. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ об обучении обучающегося по программе начального общего образования.

8.5. На бесплатное двухразовое горячее питание имеют право обучающиеся,

отнесенные к категории:

- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей с инвалидностью;
- детей мобилизованных граждан
- детей из многодетных семей (*Приложение 4*).

8.6. Бесплатные приемы пищи определяются временем нахождения в организации. Детям, обучающимся в первую смену, предоставляются завтрак и обед, во вторую смену – обед и полдник.

8.7. В соответствии с требованиями, установленными законодательством в МБОУ СОШ 5 осуществляется питание детей из многодетных и малообеспеченных семей. Размер дотации на одного обучающегося либо для удешевления питания на указанную сумму либо для предоставления питания на указанную сумму указан в приложении. (*Приложение 4*)

8.8.. Администрация МБОУ СОШ 5 обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.9. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с цикличным меню, согласованным директором школы и утвержденным поставщиком питания или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.10. При формировании рациона здорового питания и меню при организации горячего питания детей в МБОУ СОШ 5 должны соблюдаться следующие требования:

- горячее питание детей должно осуществляться посредством реализации цикличного меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник) с учетом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.

8.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 9*.

8.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке МБОУ СОШ 5 отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.13. Отбор суточной пробы осуществляется медицинским работником в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.14. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.15. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 12*).

8.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в МБОУ СОШ 5 не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.17. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.18. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.19. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

8.20. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

## **9. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым горячим детей с ОВЗ в МБОУ СОШ 5**

9.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся в МБОУ СОШ 5, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием за счет краевого и местного бюджетов.

9.2. Обеспечение бесплатного горячего двухразового питания обучающихся с ОВЗ в МБОУ СОШ 5 организовано в соответствии с единым циклическим 10-ти или 12-ти дневным меню (в зависимости от продолжительности рабочей недели обучающегося – пятидневка или шестидневка).

9.3. Порядок обеспечения бесплатным горячим двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано в соответствии с заключением государственной медицинской организацией на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией и ее размер устанавливается приказом Управления образованием муниципального образования Белореченский район.

9.4. Приказы об обеспечении бесплатным двухразовым горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе обучающихся данной

категории детей на дому, подписываются ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей (законных представителей), документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, предоставленных родителями (законными представителями) обучающегося с ОВЗ о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания (*образец заявления Приложение №14*).

9.5. Приказ о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение в МБОУ СОШ 5 в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового горячего питания в течение учебного года, принимается МБОУ СОШ 5 в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

9.6. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового горячего питания обучающихся с ОВЗ являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного горячего двухразового питания.
- отказ родителя (законного представителя) от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

9.7. В случае утраты права на получение бесплатного горячего двухразового питания родители (законные представители) обучающихся детей с ОВЗ уведомляют в письменной форме МБОУ СОШ 5 об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового горячего питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

9.8. Предоставление бесплатного двухразового питания детей с ОВЗ прекращается со дня издания приказа о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 9.6. настоящего Положения.

9.9. Обучающимся детям с ОВЗ, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления (*Приложение №15*).

9.10. Денежная компенсация обучающимся детям с ОВЗ, принятым на обучение в МБОУ СОШ 5 с начала учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.

9.11. Денежная компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение в образовательную организацию в течение учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию в течение учебного года, предоставляется после подачи заявления и подписания соответствующего приказа о денежной компенсации.

9.12. На основании приказа денежная компенсация ежемесячно перечисляется централизованной бухгалтерией МОБР на счет обучающегося с ОВЗ, или его родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 8-го числа месяца, следующего за месяцем, за который она начислена.

9.13. МБОУ СОШ 5 ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового горячего питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.

9.14. Бесплатное двухразовое горячее питание предоставляется обучающимся с ОВЗ и в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

9.15. Размер денежной компенсации определяется в соответствии с приказом Управления образованием МОБР.

## **10. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым горячим детей инвалидов. не имеющих статус ОВЗ в МБОУ СОШ 5**

10.1. Инвалиды, не имеющие статус ОВЗ, обучающиеся в МБОУ СОШ 5, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием за счет краевого и местного бюджетов.

10.2. Обеспечение бесплатного горячего двухразового питания детей-инвалидов не имеющих статус ОВЗ, в МБОУ СОШ 5 организовано в соответствии с единым циклическим 10-ти или 12-ти дневным меню (в зависимости от продолжительности рабочей недели обучающегося – пятидневка или шестидневка).

10.3. Порядок обеспечения бесплатным горячим двухразовым питанием детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, обучение которых организовано в соответствии с заключением государственной медицинской организацией на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией и ее размер устанавливается приказом Управления образованием муниципального образования Белореченский район.

10.4. Приказы об обеспечении бесплатным двухразовым горячим питанием детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, в том числе обучающихся данной категории детей на дому, подписываются ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей (законных представителей), документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, предоставленных родителями (законными представителями) обучающегося инвалида о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания. *(образец заявления Приложение №16).*

10.5. Приказ о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания обучающимся инвалидам, не имеющим статус ОВЗ, принятым на обучение в МБОУ СОШ 5 в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового горячего питания в течение учебного года, принимается МБОУ СОШ 5 в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

10.6. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового горячего питания детей инвалидов не имеющих статус ОВЗ, являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного горячего двухразового питания.
- отказ родителя (законного представителя) от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

10.7. В случае утраты права на получение бесплатного горячего двухразового питания родители (законные представители) обучающихся детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, уведомляют в письменной форме МБОУ СОШ 5 об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового горячего питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

10.8. Предоставление бесплатного двухразового питания детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, прекращается со дня издания приказа о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 10.6. настоящего Положения.

10.10. Обучающимся детям инвалидам, не имеющим статус ОВЗ, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления *(Приложение №17).*

10.10. Денежная компенсация обучающимся детям инвалидам, не имеющим статус ОВЗ, принятым на обучение в МБОУ СОШ 5 с начала учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.

10.11. Денежная компенсация обучающимся детям-инвалидам, не имеющим статус ОВЗ, принятым на обучение в образовательную организацию в течение учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию в течение учебного года, предоставляется после подачи заявления и подписания соответствующего приказа о денежной компенсации.

10.12. На основании приказа денежная компенсация ежемесячно перечисляется централизованной бухгалтерией МОБР на счет обучающегося инвалида, не имеющего статус

ОВЗ, или его родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 8-го числа следующего месяца.

10.13. МБОУ СОШ 5 ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового горячего питания в соответствии с численностью обучающихся детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ..

10.14. Бесплатное двухразовое горячее питание предоставляется обучающимся инвалидам, не имеющим статус ОВЗ, в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

10.15. Размер денежной компенсации определяется в соответствии с приказом Управления образованием МОБР.

## **11. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым горячим детей граждан, мобилизованных в МБОУ СОШ 5**

11.1. Дети мобилизованных граждан, обучающиеся в МБОУ СОШ 5, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием за счет местного бюджетов.

11.2. Обеспечение бесплатного горячего двухразового питания детей мобилизованных в МБОУ СОШ 5 организовано в соответствии с единым цикличным 10-ти или 12-ти дневным меню (в зависимости от продолжительности рабочей недели обучающегося – пятидневка или шестидневка).

11.3. Порядок обеспечения бесплатным горячим двухразовым питанием детей мобилизованных, стоимость питания такой категории детей, устанавливается приказом Управления образованием муниципального образования Белореченский район.

11.4. Приказы об обеспечении бесплатным двухразовым горячим питанием детей мобилизованных граждан, подписываются ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей (законных представителей), документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, предоставленных родителями (законными представителями) о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания.

11.5. Приказ о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания детей мобилизованных граждан, принятых на обучение в МБОУ СОШ 5 в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового горячего питания в течение учебного года, принимается МБОУ СОШ 5 в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

11.6. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового горячего питания детей мобилизованных граждан являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного горячего двухразового питания.
- отказ родителя (законного представителя) от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

11.7. В случае утраты права на получение бесплатного горячего двухразового питания родители (законные представители) обучающихся детей, мобилизованных граждан уведомляют в письменной форме МБОУ СОШ 5 об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового горячего питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

11.8. Предоставление бесплатного двухразового питания детей мобилизованных прекращается со дня издания приказа о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 11.6. настоящего Положения.

11.9. Обучающимся детям мобилизованных граждан, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления.

11.10. Денежная компенсация обучающимся детям мобилизованных граждан, принятым на обучение в МБОУ СОШ 5 с начала учебного года или приобретающим право на

денежную компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.

11.11. Денежная компенсация обучающимся детям мобилизованных, принятым на обучение в образовательную организацию в течение учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию в течение учебного года, предоставляется после подачи заявления и подписания соответствующего приказа о денежной компенсации.

11.12. На основании приказа денежная компенсация ежемесячно перечисляется централизованной бухгалтерией МОБР на счет обучающегося инвалида, или его родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 8-го числа следующего месяца.

11.13. МБОУ СОШ 5 ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового горячего питания в соответствии с численностью обучающихся детей мобилизованных.

11.14. Бесплатное двухразовое горячее питание предоставляется обучающимся детям мобилизованных в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

11.15. Размер денежной компенсации определяется в соответствии с приказом Управления образованием МОБР.

## **12. Порядок обеспечения бесплатным одноразовым горячим питанием детей из многодетных семей в МБОУ СОШ 5**

12.1. Дети из многодетных семей обучающихся в МБОУ СОШ 5, обеспечиваются бесплатным одноразовым горячим питанием за счет краевого и местного бюджетов.

12.2. Обеспечение бесплатного горячего одноразового питания детей из многодетных семей в МБОУ СОШ 5 организовано в соответствии с единым цикличным 10-ти или 12-ти дневным меню (в зависимости от продолжительности рабочей недели обучающегося – пятидневка или шестидневка).

12.3. Порядок обеспечения бесплатным горячим одноразовым питанием детей из многодетных семей, стоимость питания такой категории детей, устанавливается приказом Управления образованием муниципального образования Белореченский район.

12.4. Приказы об обеспечении бесплатным одноразовым горячим питанием детей из многодетных семей, подписываются ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей (законных представителей), документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, предоставленных родителями (законными представителями) о предоставлении бесплатного одноразового горячего питания.

12.5. Приказ о предоставлении бесплатного двухразового горячего питания детей мобилизованных граждан, принятых на обучение в МБОУ СОШ 5 в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового горячего питания в течение учебного года, принимается МБОУ СОШ 5 в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

12.6. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового горячего питания детей мобилизованных граждан являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного горячего одноразового питания.
- отказ родителя (законного представителя) от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

12.7. В случае утраты права на получение бесплатного горячего одноразового питания родители (законные представители) обучающихся детей многодетных семей уведомляют в письменной форме МБОУ СОШ 5 об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного одноразового горячего питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

12.8. Предоставление бесплатного одноразового питания детей из многодетных семей

прекращается со дня издания приказа о прекращении предоставления бесплатного одноразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 12.6 настоящего Положения.

12.9. МБОУ СОШ 5 ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного одноразового горячего питания в соответствии с численностью обучающихся детей из многодетных семей.

12.10. Бесплатное одноразовое горячее питание предоставляется обучающимся детям из многодетных семей в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

### **13. Порядок организации дополнительного питания школьников**

13.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

13.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится образовательной организацией самостоятельно на основании приказа Управления образованием.

### **14. Порядок организации питьевого режима в МБОУ СОШ 5.**

14.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

14.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

14.1.2. Питьевой режим в МБОУ СОШ 5 организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

14.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

14.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

14.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

14.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

14.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **15. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся в МБОУ СОШ 5**

15.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

15.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **16. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания в МБОУ СОШ 5**

16.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности

школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

16.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **17. Ответственность и контроль за организацией питания в МБОУ СОШ 5**

17.1. Директор МБОУ СОШ 5 создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

17.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

17.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, бракеражной комиссией и ответственным по питанию в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

17.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБОУ СОШ 5, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

17.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

17.6. Ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ 5 осуществляет учет питающихся детей в ведомости учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

17.7. Директор школы обеспечивает контроль:

- заключения договора по организации питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

17.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- - качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- - технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

17.9. Лицо, ответственное за организацию питания в МБОУ СОШ 5:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заместителю директора по АХР, для заключения контрактов по питанию;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малообеспеченных семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет директору школы на утверждение списки детей с ОВЗ, инвалидов, детей мобилизованных граждан, многодетных и малообеспеченных детей.
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

17.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета питания;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания,

данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

## **18. Документация**

18.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о школьной столовой;
- Контракты на поставку продуктов питания;
- Цикличное 10-ти и 12-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

18.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного цикличного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

## **19. Заключительные положения**

19.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

19.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.17.1. настоящего Положения.

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

**Приложение 1**  
к положению об организации питания  
обучающихся в МБОУ СОШ 5

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

| №<br>п/п | Дата | ФИО работника<br>(последнее при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекционны<br>х заболеваний<br>у сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковых<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственным<br>лицом)<br>(допущен/отстранен) | Подпись<br>медицин<br>ского<br>работни<br>ка<br>(ответст<br>венного<br>лица) |
|----------|------|---------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                   |                                                                              |
| 2        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                   |                                                                              |
| 3        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                   |                                                                              |

**Приложение 2**  
к положению об организации питания  
обучающихся в МБОУ СОШ 5

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |     |    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|-----|----|
|                                                |                                              | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |     |    |
|                                                |                                              | 1                              | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|                                                |                                              |                                |   |   |   |     |    |

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

| № п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |     |    |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----|
|       |                                         | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|       |                                         |                                                                     |   |   |   |     |    |

**Приложение 3**  
к положению об организации питания  
обучающихся в МБОУ СОШ 5

**Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции,  
поступающей на пищеблок**

[illegible]

**Количество приемов пищи в зависимости от категории детей**

| <b>Вид категории</b>                                                       | <b>Количество обязательных приемов пищи</b>                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учащиеся 1-4 классов                                                       | один прием пищи - завтрак или обед                                                                                                                                                                          |
| Дети инвалиды                                                              | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в школе) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| Дети с ОВЗ                                                                 | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в школе) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| Дети мобилизованных граждан                                                | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в школе) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
| Дети из малообеспеченных семей                                             | денежная дотация 15 рублей для малообеспеченных детей                                                                                                                                                       |
| Дети из многодетных семей                                                  | обед                                                                                                                                                                                                        |
| Организация горячего питания в лагере дневного пребывания в период каникул | завтрак и обед                                                                                                                                                                                              |

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше**

| Прием пищи                     | Наименование<br>блюда | Вес<br>блюда | Пищевые<br>вещества (г) |   |   | Энергетическая<br>ценность<br>(ккал) | №<br>рецептуры |
|--------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|---|---|--------------------------------------|----------------|
|                                |                       |              | Б                       | Ж | У |                                      |                |
| Неделя 1                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| День 1                         |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за завтрак:              |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| обед:                          |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за обед:                 |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| полдник:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за полдник:              |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| ужин:                          |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за ужин:                 |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за день:                 |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| День 2                         |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| обед:                          |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за второй                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| ... и т.д. по дням             |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Неделя 2                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| День 1                         |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за завтрак:              |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| ... и т.д. по дням             |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Итого за весь<br>период        |                       |              |                         |   |   |                                      |                |
| Среднее значение<br>за период: |                       |              |                         |   |   |                                      |                |

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

| <b>Блюдо</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>Масса порций</b> |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|                                                                                                                                                                                                                 | 7-11 лет            | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200             | 200-250         |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                                  | 60-100              | 100-150         |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                                    | 200-150             | 250-300         |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                                              | 90-120              | 100-120         |
| Гарнир                                                                                                                                                                                                          | 150-200             | 180-230         |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)                                                                                                                  | 180-200             | 180-200         |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                          | 100                 | 100             |

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе**  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

| N  | Наименование пищевой продукции<br>или группы пищевой продукции                                                                                                                                                                                        | Итого за сутки |                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                       | 7-11 лет       | 12 лет и старше |
| 1  | Хлеб ржаной                                                                                                                                                                                                                                           | 80             | 120             |
| 2  | Хлеб пшеничный                                                                                                                                                                                                                                        | 150            | 200             |
| 3  | Мука пшеничная                                                                                                                                                                                                                                        | 15             | 20              |
| 4  | Крупы, бобовые                                                                                                                                                                                                                                        | 45             | 50              |
| 5  | Макаронные изделия                                                                                                                                                                                                                                    | 15             | 20              |
| 6  | Картофель                                                                                                                                                                                                                                             | 187            | 187             |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                      | 280            | 320             |
| 8  | Фрукты свежие                                                                                                                                                                                                                                         | 185            | 185             |
| 9  | Сухофрукты                                                                                                                                                                                                                                            | 15             | 20              |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные                                                                                                                                                                                      | 200            | 200             |
| 11 | Мясо 1-й категории                                                                                                                                                                                                                                    | 70             | 78              |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце)                                                                                                                                                                                                                    | 30             | 40              |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)                                                                                                                                                                                                          | 35             | 53              |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое                                                                                                                                                                                                       | 58             | 77              |
| 15 | Молоко                                                                                                                                                                                                                                                | 300            | 350             |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                       | 150            | 180             |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.)                                                                                                                                                                                                                               | 50             | 60              |
| 18 | Сыр                                                                                                                                                                                                                                                   | 10             | 15              |
| 19 | Сметана                                                                                                                                                                                                                                               | 10             | 10              |
| 20 | Масло сливочное                                                                                                                                                                                                                                       | 30             | 35              |
| 21 | Масло растительное                                                                                                                                                                                                                                    | 15             | 18              |
| 22 | Яйцо, шт.                                                                                                                                                                                                                                             | 1              | 1               |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30             | 35              |
| 24 | Кондитерские изделия                                                                                                                                                                                                                                  | 10             | 15              |
| 25 | Чай                                                                                                                                                                                                                                                   | 1              | 2               |
| 26 | Какао-порошок                                                                                                                                                                                                                                         | 1              | 1,2             |
| 27 | Кофейный напиток                                                                                                                                                                                                                                      | 2              | 2               |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                                                                                                                                                                                                                                  | 0,2            | 0,3             |
| 29 | Крахмал                                                                                                                                                                                                                                               | 3              | 4               |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная                                                                                                                                                                                                                  | 3              | 5               |
| 31 | Специи                                                                                                                                                                                                                                                | 2              | 2               |

**Приложение 8**  
к положению об организации питания  
обучающихся в МБОУ СОШ 5

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

| <b>Показатели</b> | <b>от 7 до 12 лет</b> | <b>12 лет и старше</b> |
|-------------------|-----------------------|------------------------|
| Завтрак           | 500                   | 550                    |
| Второй завтрак    | 200                   | 200                    |
| Обед              | 700                   | 800                    |
| Полдник           | 300                   | 350                    |
| Ужин              | 500                   | 600                    |
| Второй ужин       | 200                   | 250                    |

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности**

| <b>Вид пищевой продукции</b>               | <b>Масса, г</b> | <b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>   | <b>Масса, г</b> |
|--------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|
| Говядина                                   | 100             | Мясо кролика                                | 96              |
|                                            |                 | Печень говяжья                              | 116             |
|                                            |                 | Мясо птицы                                  | 97              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 125             |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%             | 120             |
|                                            |                 | Баранина II кат.                            | 97              |
|                                            |                 | Конина I кат.                               | 104             |
|                                            |                 | Мясо лосося (мясо с ферм)                   | 95              |
|                                            |                 | Оленина (мясо с ферм)                       | 104             |
|                                            |                 | Консервы мясные                             | 120             |
|                                            |                 |                                             |                 |
| Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100             | Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%  | 100             |
|                                            |                 | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)      | 40              |
|                                            |                 | Сгущено-вареное молоко                      | 40              |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%             | 17              |
|                                            |                 | Мясо (говядина I кат.)                      | 14              |
|                                            |                 | Мясо (говядина II кат.)                     | 17              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 17,5            |
|                                            |                 | Сыр                                         | 12,5            |
|                                            |                 | Яйцо куриное                                | 22              |
|                                            |                 |                                             |                 |
|                                            |                 |                                             |                 |
| Творог с массовой долей жира 9%            | 100             | Мясо говядина                               | 83              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 105             |
| Яйцо куриное (1 шт)                        | 41              | Творог с массовой долей жира 9%             | 31              |
|                                            |                 | Мясо (говядина)                             | 26              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 30              |
|                                            |                 | Молоко цельное                              | 186             |
|                                            |                 | Сыр                                         | 20              |
|                                            |                 |                                             |                 |
| Рыба (треска)                              | 100             | Мясо (говядина)                             | 87              |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%             | 105             |
| Картофель                                  | 100             | Капуста белокочанная                        | 111             |
|                                            |                 | Капуста цветная                             | 80              |
|                                            |                 | Морковь                                     | 154             |
|                                            |                 | Свекла                                      | 118             |
|                                            |                 | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33              |
|                                            |                 | Горошек зеленый                             | 40              |
|                                            |                 | Горошек зеленый консервированный            | 64              |
|                                            |                 | Кабачки                                     | 300             |
|                                            |                 |                                             |                 |
|                                            |                 |                                             |                 |
| Фрукты свежие                              | 100             | Фрукты консервированные                     | 200             |
|                                            |                 | Соки фруктовые                              | 133             |
|                                            |                 | Соки фруктово-ягодные                       | 133             |
|                                            |                 | Сухофрукты:                                 |                 |
|                                            |                 | Яблоки                                      | 12              |
|                                            |                 | Чернослив                                   | 17              |
|                                            |                 | Курага                                      | 8               |
|                                            |                 | Изюм                                        | 22              |
|                                            |                 |                                             |                 |

**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)**

| Показатели                         | Потребность в пищевых веществах |                 |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------|
|                                    | 7-12 лет                        | 12 лет и старше |
| белки (г/сут)                      | 77                              | 90              |
| жиры г/сут)                        | 79                              | 92              |
| углеводы (г/сут)                   | 335                             | 383             |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350                            | 2720            |
| витамин С (мг/сут)                 | 60                              | 70              |
| витамин В1 (мг/сут)                | 1,2                             | 1,4             |
| витамин В2 (мг/сут)                | 1,4                             | 1,6             |
| витамин А (экв/сут)                | 700                             | 900             |
| витамин D (мкг/сут)                | 10                              | 10              |
| кальций (мг/сут)                   | 1100                            | 1200            |
| фосфор (мг/сут)                    | 1100                            | 1200            |
| магний (мг/сут)                    | 250                             | 300             |
| железо (мг/сут)                    | 12                              | 18              |
| калий (мг/сут)                     | 1100                            | 1200            |
| йод (мг/сут)                       | 0,1                             | 0,1             |
| селен (мг/сут)                     | 0,03                            | 0,05            |
| фтор (мг/сут)                      | 3,0                             | 4,0             |

**Приложение 12**  
к положению об организации питания  
обучающихся в МБОУ СОШ 5

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>готового блюда | Результаты<br>органолептической<br>оценки качества<br>готовых блюд | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного<br>изделия | Подписи<br>членов<br>бракеражной<br>комиссии | Результаты<br>взвешивания<br>порционных<br>блюд | Примечание |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------|
| 1                                   | 2                            | 3                              | 4                                                                  | 5                                                              | 6                                            | 7                                               | 8          |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                                |                                              |                                                 |            |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                                |                                              |                                                 |            |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                                |                                              |                                                 |            |

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации**

| <b>Смена</b> | <b>Прием пищи</b> | <b>Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии</b> |
|--------------|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Первая смена | завтрак           | 20-25%                                                         |
|              | обед              | 30-35%                                                         |
| Вторая смена | обед              | 30-35%                                                         |
|              | полдник           | 10-15%                                                         |

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
**о предоставлении бесплатного двухразового питания**  
**обучающимся с ограниченными возможностями здоровья**

Директору \_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)  
от \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) (полностью))  
\_\_\_\_\_  
совершеннолетнего обучающегося или родителя  
\_\_\_\_\_  
(законного представителя) обучающегося)  
проживающего по адресу: \_\_\_\_\_  
(индекс, адрес)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Дата выдачи: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Кем выдан: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Прошу предоставить в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое питание, включающее завтрак и обед или обед и полдник,

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии))  
обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_,  
дата рождения: \_\_\_\_\_, свидетельство о рождении/паспорт:  
серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, место регистрации (проживания): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

в связи с тем, что обучающийся является обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае

изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать образовательную организацию.

---

(подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

---

(подпись)

---

(дата)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
**о замене бесплатного двухразового питания обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которого организовано на дому, денежной компенсацией**

Директору \_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)

от \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) (полностью))

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

проживающего по адресу: \_\_\_\_\_  
(индекс, адрес)

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Дата выдачи: \_\_\_\_\_

Кем выдан: \_\_\_\_\_

Прошу заменить в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое питание денежной компенсацией

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество (при наличии))  
обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_,  
дата рождения: \_\_\_\_\_, свидетельство о рождении/паспорт:  
серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, место регистрации (проживания): \_\_\_\_\_

в связи с тем, что обучающийся относится к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому.

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на замену бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, обязуется в течение пяти дней письменно проинформировать образовательную организацию о произошедших изменениях.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

Прошу перечислять компенсационную выплату на мой расчетный счет №

в банковском учреждении \_\_\_\_\_

ИНН \_\_\_\_\_

БИК \_\_\_\_\_

(реквизиты банковского учреждения)

КПП \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
**о предоставлении бесплатного двухразового питания**  
**обучающимся ребенку инвалиду**

Директору \_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)

от \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) (полностью))

\_\_\_\_\_

совершеннолетнего обучающегося или родителя

\_\_\_\_\_

(законного представителя) обучающегося)

проживающего по адресу: \_\_\_\_\_  
(индекс, адрес)

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Дата выдачи: \_\_\_\_\_

Кем выдан: \_\_\_\_\_

Прошу предоставить в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое питание, включающее завтрак и обед или обед и полдник,

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество (при наличии))  
обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_,

дата рождения: \_\_\_\_\_, свидетельство о рождении/паспорт:

серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, место регистрации (проживания): \_\_\_\_\_

в связи с тем, что обучающийся является обучающимся инвалидом

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать образовательную

организацию.

---

(подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

---

(подпись)

---

(дата)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
**о замене бесплатного двухразового питания обучающемуся ребенку инвалиду, обучение**  
**которого организовано на дому, денежной компенсацией**

Директору \_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)

от \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) (полностью))

\_\_\_\_\_

совершеннолетнего обучающегося или родителя

\_\_\_\_\_

(законного представителя) обучающегося)

проживающего по адресу: \_\_\_\_\_  
(индекс, адрес)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Дата выдачи: \_\_\_\_\_

Кем выдан: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Прошу заменить в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое питание денежной компенсацией

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество (при наличии))

обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_,

дата рождения: \_\_\_\_\_, свидетельство о рождении/паспорт:

серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, место регистрации (проживания):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

в связи с тем, что обучающийся относится к категории обучающихся детей инвалидов, обучение которых организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому.

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на замену бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, обязуется в течение пяти дней письменно проинформировать образовательную организацию о произошедших изменениях.

\_\_\_\_\_

(подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего

ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

Прошу перечислять компенсационную выплату на мой расчетный счет №

в банковском учреждении \_\_\_\_\_

ИНН \_\_\_\_\_

БИК \_\_\_\_\_

(реквизиты банковского учреждения)

КПП \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)