

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
имени А.С. ПУШКИНА ГОРОДА БЕЛОРЕЧЕНСКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

ПРИКАЗ

от 01.09.2025 г.

г. Белореченск

№ 1.1-О

**Об утверждении Положения о школьной столовой
в 2025-2026 учебном году**

На основании приказа УО № 1399 от 03.09.2025 г. «Об утверждении Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края и организацией родительского контроля в 2025-2026 учебном году», с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством школьного питания в МБОУ СОШ 2 ,
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о школьной столовой в МБОУ СОШ 2 (Приложение 1).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ 2

Т.В.Ломовцева

С приказом ознакомлена:

Лапшина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ 2
им. А.С. Пушкина
_____ Т.В.Ломовцева

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ В МБОУ СОШ 2

1. Общие положения

Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ 2 (далее—"Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями). Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Указ Губернатора Тульской области от 12.10.2022 № 105 «О предоставлении дополнительных мер социальной поддержки отдельным категориям граждан»;
- Решение Собрания представителей муниципального образования Узловский район от 23.07.2024 № 11-86 «Об утверждении мер социальной поддержки обучающихся муниципального образования Узловский район»;
- Уставом школы.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся

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

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

2. Организационные принципы

Способ организации питания

Производство и реализацию горячего питания осуществляет аутсорсер. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с комитетом образования администрации, территориальным органом Роспотребнадзора.

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ2 является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ и детей –инвалидов, детей участников СВО.

Режим организации питания

Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график.

Условия организации питания

Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 3.1/2.4.3598-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Для организации питания в школе используются следующие документы:

- Приказ об организации питания обучающихся;
- Приказ об организации льготного питания обучающихся;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Примерное меню;
- Технологические карты кулинарных блюд;
- Ведомости контроля за рационом питания;
- Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Контракты на поставку продуктов питания.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Меры по улучшению организации питания

В целях усовершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.
- Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии - организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарногигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной

столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета).

Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

Предоставление горячего питания

Обучающимся 1-4 классов предоставляется двухразовое питание—завтрак и обед.

Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.30 часов.

График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Примерное 10-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале, размещается на официальном сайте

МБОУ СОШ 2. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

Предоставление питьевой воды

В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой (кипяченой) водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Финансовое обеспечение

Источники и порядок определения стоимости организации питания

Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств областного и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата);
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов.

Стоимость питания согласовывается с советом школы и утверждается приказом директора школы.

Организация питания за счет средств местного бюджетов

Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

Организация питания за счет средств родительской платы

Предоставление питания за счет средств родительской платы производится на добровольной основе.

Списки детей для получения питания за счет средств родителей (законных представителей) формирует классный руководитель.

Внесение родительской платы за питание детей в школе осуществляется ежемесячно до 15 числа текущего месяца.

Ответственный за питание в МБОУ СОШ 2 ежедневно отправляет заявку по количеству питающихся аутсорсеру.

При отсутствии обучающегося по уважительным причинам ребенок снимается с питания. При этом бухгалтерия производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий период.

5. Меры социальной поддержки

Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования . Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения.

На полное возмещение расходов имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- дети 1-4 классов (за счет средств федерального бюджета)
- дети из многодетных малообеспеченных семей (одноразовое питание – завтрак),
- дети с ограниченными возможностями здоровья,
- дети- инвалиды
- дети, чьи родители проходят (проходили) военную службу по контракту (в том числе военнослужащие, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции) либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач , возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, или призваны на военную службу по мобилизации и принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года;
- дети-инвалиды,
- дети с ограниченными возможностями (ОВЗ)

Основанием для получения бесплатного горячего питания является предоставление документов, определенных Учредителем.

Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора школы.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор школы издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания

1. Директор школы:
 - осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
 - назначает из числа работников ответственного за организацию питания обучающихся;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на

заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей,
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Аутсорсер:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает плановоотчётную и иную документацию установленного образца;

3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- 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 предложения по улучшению организации питания.

4. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утвержденного меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.