

муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа № 17
города Новочеркасска
(МБОУ СОШ № 17)

Согласовано
на заседании
педагогического совета
пр. № 1 от 27.08.2025 г

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №17
_____ Е.А.Щербакова
пр.№198 от 27.08.2025 г

Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 17

1. Основные положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 17 (далее – «Положение») разработано в соответствии с:

- п. 2 ст. 34, ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям образования и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 029\2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);

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

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

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

- нормативно-правовыми актами Администрации города Новочеркасска, регламентирующими организацию питания в МБОУ СОШ;

- приказами начальника Управления образования Администрации города об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях города Новочеркасска;

- уставом школы;

и устанавливает порядок организации рационального питания обучающимся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы, вводится в действие приказом директора школы.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Под организацией питания учащихся понимается предоставление обучающимся питания за счет родительской платы, дополнительного питания и бесплатного питания льготным категориям обучающихся в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором (согласно расписанию учебных занятий).

1.5. Обслуживание питанием обучающихся осуществляет Исполнитель по договору оказания услуг по организации питания обучающихся (далее - Исполнитель).

1.6. Под питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных Исполнителем, за счет родительской платы в соответствии с выбором родителей.

1.7. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.8. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях средних общеобразовательных школах города при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований:

- обучающимся 1-4 классов, получающих питание за счет средств федерального и областного бюджета на основании Постановления Правительства РФ от 20.06.2020 г № 900;

- обучающимся 5-11 классов из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей (многодетные семьи), малоимущих семей, детям граждан, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, получающих питание за счет средств муниципального бюджета на основании Постановления Администрации г. Новочеркаска от 23.12.2021 г № 1804, от 17.10.2022 г № 1686;

- обучающимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья\инвалидностью (двухразовое питание) на основании Постановления Администрации г. Новочеркаска от 01.09.2025 г № 2027.

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

1.10. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 17 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка льготных категорий обучающихся;

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

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Администрация школы совместно с классными руководителями и лицом, ответственным за организацию горячего питания в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью предоставления питания учащимся на платной или бесплатной основе.

3.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.4. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием, организацию питания на текущий учебный год.

3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на предоставление бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года, и ежегодно утверждается приказом директора школы.

3.7. Питание предоставляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным Исполнителем по договору оказания услуг по организации питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), с учетом сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (школьная столовая), соответствующие

требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.9. В школьной столовой должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.10. К обеспечению бесплатным питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для предоставления бесплатного питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.11. Обеспечение питанием за счет родительской платы производится

Исполнителем по договору оказания услуг по организации питания, заключившим контракт на предоставление бесплатного питания в школе по результатам торгов.

3.12. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются

Исполнителем, исходя из стоимости продуктов питания и затрат, связанных с организацией питания.

3.13. В своей деятельности по оказанию услуг Исполнитель руководствуется условиями контракта на предоставление бесплатного питания, договором передачи в аренду технологических помещений и оборудования пищеблока школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Обучающимся предоставляется питание за счет средств родителей (законных представителей) и бесплатное питание для льготных категорий обучающихся за счет бюджетных средств.

4.2. Бесплатное питание для льготных категорий обучающихся организуется на основании поданных заявлений родителей (законных представителей) на питание обучающихся на имя директора школы.

4.3. Питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день в виде завтраков или обедов.

4.4. Перечень блюд, предоставляемых обучающимся льготных категорий на бесплатной основе, составляется выборочно из блюд примерного двухнедельного меню, исходя из расчета выделяемых финансовых средств для организации данного вида питания, утверждается директором школы. Размер выделяемых средств определяется соответствующим Постановлением Администрации г. Новочеркаска.

4.5. Ежедневные меню рационов питания (платного и бесплатного) согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.6. Столовая школы осуществляет свою деятельность в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.

4.7. Отпуск питания обучающимся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

4.8. Классные руководители, дежурный администратор обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания и готовой продукции, реализуемых в школе;
- принимает от классных руководителей информацию о количестве бесплатно питающихся учеников на следующий учебный день и уточняет число присутствующих ежедневно до 9 часов 00 минут;

- своевременно в конце рабочего дня передает Исполнителю информацию о количестве обучающихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных порций.

4.10. Классные руководители:

- передают ответственному лицу за организацию горячего питания заявления от родителей (законных представителей) обучающихся на получение бесплатного питания;
- предоставляют ответственному лицу за организацию питания информацию о количестве бесплатно питающихся учеников на следующий учебный день накануне и уточняют число присутствующих ежедневно до 9 часов 00 минут;
- 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.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе заместителя директора по УВР, медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, председателя ПК, представителя предприятия - организатора питания (зав.производством). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся осуществляет ежедневный учет предоставления бесплатного питания обучающимся в таблице учета питания.

5.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора с медицинским учреждением.

5.4. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается комиссия по

контролю за организацией питания обучающихся. Состав комиссии и план работы на текущий год утверждается директором образовательного учреждения.

5.5. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в образовательном учреждении, осуществляет директор образовательного учреждения.