

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 г. Камешково

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

протокол №1 от 01.09.2026



Подписан:
Куцева Н.А.
Дата:
2026-09-01
19:50:39

Н.А. Куцева

приказ №223 от 01.09.2026

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1 г. Камешково, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией, обучающимися, родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания благоприятной образовательной среды в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СП 2.4.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 1.3. Настоящее Положение распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению вносятся в порядке, предусмотренном п. 1.4 настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного и здорового питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием;
- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию 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. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правил.
- 3.3. В пищеблоке (месте выдачи продукции) постоянно должны находиться:
 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания;
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, подтверждающие ее качество и безопасность.
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями).
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся.
- 3.6. Режим питания в школе определяется требованиями **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.

- 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Стоимость питания определяется исходя из стоимости продуктов питания и калькуляции блюд.
- 3.10. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками или исполнителем по договору аутсорсинга, имеющими соответствующую квалификацию и личные медицинские книжки.
- 3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют организации, специализирующиеся на поставках в образовательные учреждения.
- 3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) в соответствии с законодательством о закупках.
- 3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.14. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной (льготной) и платной основе.
- 4.2. Ежедневное меню утверждается директором школы и вывешивается в обеденном зале.
- 4.3. Отпуск горячего питания организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут.
- 4.4. Режим питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Классные руководители и педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в столовую, контролируют соблюдение личной гигиены и порядок приема пищи.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**.
- 4.7. Проверку качества поступающих пищевых продуктов и готовой продукции, соблюдение рецептур осуществляет бракеражная комиссия. Медицинский работник школы осуществляет контроль за здоровьем персонала и допуск к работе.
- 4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств ежедневно принимает заявки, контролирует количество фактически полученных рационов.
- 4.9. Предоставление льготного (бесплатного) питания обеспечивается в соответствии с нормативными актами Камешковского муниципального округа и приказами Управления образования.
- 4.10. Для корректного учета питающихся администрация ведет оперативный учет движения контингента.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 5.1. Внешний контроль осуществляют органы Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования денежных средств осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования Камешковского муниципального округа.
- 5.3. Текущий контроль осуществляют бракеражная комиссия, медицинский работник и уполномоченные члены родительского комитета.
- 5.4. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях.
- 6.2. Организация, осуществляющая питание (исполнитель), несет ответственность за качество и безопасность предоставляемого горячего питания.
- 6.3. Родители (законные представители) несут ответственность за:
 - своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
 - своевременную оплату питания в школе (для обучающихся на платной основе).