

ПРИНЯТО:
На педагогическом совете
Протокол №1 от 28.08.2026г..

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом № 184-од от 31.08 2026г
Директор ГБОУ СОШ с.Ташелка
_____/Ф.Ш.Аюпова/

Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ с.Ташелка

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ с.Ташелка (далее – Положение, Учреждение), разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организация МР 2.4. 0179-20, утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.06.2026г., СанПиН 2.3/2.4.4282-26г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением главного государственного санитарного врача от 02.06.2026 г., СП 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденный постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. (введены с 1 сентября 2026 года на срок до 1 сентября 2032 года), Устава Учреждения.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах к энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в Учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете общеобразовательного учреждения и утверждается директором Учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. В Учреждении в соответствии с установленными нормативными документами созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

3. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного бюджета.

4.1. Для обучающихся 1-4 классов организовано бесплатное одnorазовое питание за счет субвенции областного бюджета.

4.2. Для обучающихся 1-4 классов, предусмотрен обед за счет средств родителей.

4.3. Для обучающихся 5-11 классов предусмотрено двухразовое питание за счет средств родителей.

5. Обслуживанием горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Учреждении занимается ООО «Детское питание».

6. Питание в Учреждении организуется на основе примерного двухнедельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет общеобразовательных учреждений, составленного в соответствии с МР 2.4 0179-20, утвержденным руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СП

2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утверждённым руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.06.2026 г.

8. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

9. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней — с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются перемены по 15-20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией питания обучающихся, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, представитель Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних, имеющий медицинское образование, председатель Совета общеобразовательного учреждения.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за

счет средств родителей для сдачи его в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде и столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Учреждения, контролируют мытьё рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака и/или обеда.

8. Ответственный за организацию питания в Учреждении, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по Учреждению для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Центральное управление министерства образования Самарской области; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в ОО бухгалтерию Центрального управления министерства образования Самарской области;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в Учреждении обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с

- Приказом Министерства образования Самарской области «Об утверждении порядка предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся образовательных организаций»
 - Законом Самарской области «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в связи с проведением специальной военной операции»
- право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:
- обучающиеся, в семьях которых есть родители, участвующие в специальной

военной операции;

- обучающиеся из многодетных семей,
 - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.
2. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.
 3. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.
 4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением правительства Самарской области.
 5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В Учреждении имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся в Учреждении;
- Приказ директора о возложении должностных обязанностей в связи с организацией питания обучающихся в школьной столовой;
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- Табели по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

VI. ПОРЯДОК ПРИНЯТИЯ ЛОКАЛЬНОГО АКТА

1. Положение утверждается и вводится в действие приказом директора Учреждения с указанием даты введения.
2. Содержание Положения доводится до сведения всех участников образовательных отношений путем его размещения на официальном сайте Учреждения.

С Положением об организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ с.Ташелка ознакомлены:

[illegible]