

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 31 имени С.Н. Потапова
Белоглинского района»

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

Педагогического совета

От 29 августа 2025 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 31

О.А.Панова



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания учащихся МБОУ СОШ № 31
в 2025-2026 учебном году

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ СОШ № 31 рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет 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).

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 1) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- 2) Журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- 3) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4) Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 5) копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов;
- 6) ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- 7) приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы и др.)

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

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

3.8. Для обучающихся школы предусматривается разовое горячее питание (завтрак), предусматривающее наличие горячего блюда не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся 1- 4 классов осуществляется бесплатно за счет средств федерального, регионального и бюджета муниципального образования Белоглинского района.;

4.2. Финансирование питания обучающихся 5-11 классов осуществляется за счет средств бюджета муниципального образования Белоглинский район и родительской платы.

4.3. Финансирование льготных категорий учащихся 5-11 классов осуществляется :

- Малообеспеченные – из средств родительской платы ,бюджетных средств и БФ « Наш дом».

- Многодетные- осуществляется бесплатно за счет средств федерального, регионального и бюджета муниципального образования Белоглинского района;

- Дети чьи отцы призваны на военную службу по мобилизации или заключившие контракт в вооруженные силы РФ в рамках СВО предоставлены меры социальной поддержки в виде бесплатного одноразового питания.

- Размер денежной компенсации в день за двухразовое бесплатное горячее питание для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Белоглинский район, получающих образование на дому:

- для обучающихся 1-4 кл.: 206,20 руб.

- для обучающихся 5-11 кл.: 207,60 руб.

Размер денежной компенсации рассчитывается исходя из стоимости набора продуктов (завтрак, обед) в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, составленным в соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Выплата денежной компенсации производится ежемесячно, не позднее 5 числа месяца, следующего за месяцем, за который она предоставляется.

- Дети имеющие статус ОВЗ и инвалид получают бесплатное двух разовое питание.

- Дети мобилизованных семей получают бесплатные горячие завтраки.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» .

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных,

кондитерских и хлебобулочных изделий для приема пищи (завтрак,), для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.4. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация бесплатных горячих завтраков.

5.5. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи», «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию справку УСЗН, подтверждающую право учащихся на получение льготного питания.

5.6. Обучающийся признается относящимся к льготной категории — со дня предоставления справки.

5.7. Руководитель общеобразовательной организации на первое число месяца должен издать

приказ о включение ребенка в список на льготное питание.

5.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.9. Классные руководители должны сопровождать класс на каждый прием пищи.

Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.13. Ответственный за питание на первом уроке собирает сведения об отсутствующих учащихся.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно-административной комиссией.

6.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.