

Принято на
педагогическом совете
протокол № 1
от 26.08.2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ

г. Астрахани «СОШ №32»

Сидорина О.Н.

Приказ №01-10-419 от 31.08.2026г.



Положение о порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №32 (далее «Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы, специализированной организацией и родителями (законными представителями).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании»;
- Постановления Главного Санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года N 18 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановления Главного Санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 19 об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.
- Уставом школы;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

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

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается приказом директора школы.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Типовые условия контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования

2.1. Условия об обязанностях исполнителя:

- Оказывать услуги питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, и (или) основного общего, и (или) среднего общего образования

(далее - услуги) в установленные заказчиком сроки и в установленных заказчиком объемах.

- Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов.

- Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее - пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать для каждой возрастной группы детей меню основного (организованного) питания.

- Разрабатывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, требованиями заказчика и по согласованию с заказчиком утверждать меню дополнительного питания в случае, если объект включает услуги дополнительного питания.

- Утверждать по согласованию с заказчиком разработанное специалистом-диетологом индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, при наличии в числе обучающихся детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, за исключением случая, при котором в образовательной организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, осуществляется употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями.

- Не допускать исключения горячего питания из меню, в том числе при замене в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами к организации общественного питания населения пищевой продукции на иные виды пищевой продукции.

- Отбирать и хранить в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения суточную пробу от каждой партии приготовленной в соответствии с меню основного (организованного) питания пищевой продукции.

- Оказывать услуги с использованием технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения.

2.2. Условия об обязанностях заказчика:

- Заказчик обязан предоставить исполнителю право пользования недвижимым имуществом, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, иным имуществом, необходимым для оказания услуг, соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения, в случае, если объектом закупки является оказание услуг, предусматривающих приготовление и при необходимости раздачу пищевой продукции с использованием такого имущества.

3. Общие принципы организации питания

3.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

3.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

3.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.

3.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствующими требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.5. Медицинский персонал образовательного учреждения, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.6. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя специализированной организации переведены на другие виды работ.

3.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.8. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка

всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

3.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

3.12. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

3.13. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться заведующей производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции; гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии типового примерного 10-дневного меню, утвержденного ИП/специализированной организации;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

3.14. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).

3.15. В течение всего учебного дня учащиеся школы могут приобрести буфетную продукцию.

3.16. Питание обучающихся МБОУ г. Астрахани «СОШ №32» осуществляется в соответствии с разработанным и утверждённым специализированной организацией, и согласованным директором школы 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10-дневное меню размещено на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.17. Фактическое меню ежедневно размещается в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) и содержит следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции и ее калорийности;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей размещены на информационном стенде школьной столовой.

3.18. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.19. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии».

3.20. Выдача готовой пищевой продукции осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.21. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С.

3.22. При организации дополнительного питания соблюдаются следующие требования: ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.23. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

3.24. В образовательном учреждении организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.25. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатные горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

4.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся

осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года N 18 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

4.3. Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся всех категорий устанавливается согласно Распоряжениям Министерства образования и науки Астраханской области.

4.4. Один из родителей (законных представителей) обучающихся 1-9-х классов, который относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечивается бесплатным горячим питанием в учебный период за счёт ИП специализированной организации. Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде двухразового горячего питания (завтрак и обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

4.5. Питание обучающихся, получающих основное общее образование организуется за счет средств родителей (законных представителей).

4.6. Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает специализированная организация, предоставляющая услуги горячего питания и согласовывается с директором школы.

4.7. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

4.8. По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация обучающимся с ОВЗ предоставляется в случаях организованного обучения на дому.

4.9. В целях предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации их родители (законные представители) предоставляют в образовательную организацию:

- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным питанием в образовательной организации;
- основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), и документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).

4.10. Документ полный пакет (далее документы), предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в общеобразовательную организацию ежегодно.

4.11. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.12. 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.

4.13. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение

учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.15. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.16. По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся».

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи.

5.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

5.3. Заведующая производством:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

5.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносит на родительское собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся: 5-11х классов оплачивают питание ребенка;

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в

школьной столовой;

- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

5.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание; получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
- соблюдают правила поведения в столовой; соблюдают культуру питания.