

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА «ОПОРА», РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАптиРОВАННЫЕ
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»

«Обсуждено»

На заседании педагогического совета

Протокол № 4

От «27» января 2026г.



«Екатеринбургская

М.М.Ицкович

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
И УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- МР2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Методические рекомендации от 18.05.2020 N2.4.0179-20;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановлением Правительства Свердловской области от 03.09.2020 № 621-ПП "Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области;

- Законом Свердловской области от 15 июля 2013 г. N 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области"

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательном учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается руководителем образовательного учреждения.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. 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 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 фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 видом деятельности образовательного учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения - Буфет - раздаточная, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест буфет-раздаточной 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 14-дневного меню;
- ежедневное меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4 Питание в образовательном учреждении осуществляется за счет средств федерального (горячее питание 1-4 классы) и областного бюджета;

3.5. Администрация образовательного учреждения 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) обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется санитарными правилами и нормами, утвержденными законодательством РФ.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырнадцатидневного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором образовательного учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, прививочный сертификат.

3.10. Поставку пищевых продуктов и готовой продукции для организации питания в образовательном учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по предоставлению питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ заключен государственный контракт.

- 3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно образовательным учреждением, являющимся государственным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН и другим нормативно-правовым актам.
- 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной буфет-раздаточной, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).
- 3.14. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.15. Приказом руководителя образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия образовательного учреждения.

4. Порядок организации питания обучающихся, воспитанников

- 4.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды (дети-инвалиды) обеспечиваются бесплатным горячим двухразовым питанием (завтрак и обед), предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет средств областного бюджета в случае, если они обучаются в государственных образовательных организациях Свердловской области, муниципальных образовательных организациях и частных образовательных организациях по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (пп.1 п.3 ст. 22 Закона Свердловской области от 15 июля 2013 г. N 78-ОЗ "Об образовании в Свердловской области").

- 4.2. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Буфет-раздаточная осуществляет производственную деятельность с учетом режима работы образовательного учреждения по пятидневной учебной неделе.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение буфет-раздаточной. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения буфета - раздаточной, общественный порядок и содействуют работникам буфета-раздаточной в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, кухонного работника, заместителей директора. Конкретный состав бракеражной комиссии определяется приказом руководителя ОУ. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.
- 4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в образовательном учреждении:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.
- Медицинская сестра совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание. Снятие обучающегося с питания производится на основании заявления родителей об отсутствии ребенка на учебных занятиях на следующий день с даты приема такого заявления;
- 4.9 Классные руководители общеобразовательной организации ежедневно до 12.00 предоставляют медицинской сестре, заявку по своему классу на следующий учебный день по количеству обучающихся, которые будут питаться в буфет-раздаточной.

5. Контроль организации школьного питания

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется Федеральной

службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Министерство образования Свердловской области, Министерство финансов Свердловской области.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал образовательного учреждения, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители бракеражной комиссии.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849296

Владелец Ицкович Марк Матусович

Действителен с 20.08.2025 по 20.08.2026