

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Зареченская начальная общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Зареченская нош»)

Согласовано  
Протокол заседания  
педсовета №1  
от 26.08.2024 г

Утверждено  
приказом заведующей  
\_\_\_\_\_ С.А.Ларченко  
№ 51 от 26.08.2024г.

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
Муниципального  
бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Зареченская начальная общеобразовательная школа»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменением и дополнением), Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Государственной программы «Развитие образования Республики Хакасия на (2021-2025 годы); «Порядок предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях Боградского района» утверждённый постановлением администрации Боградского района от 25.02.2021г № 20, Постановление № 164 от 16.08.2024 г. О внесении изменений. Методическими рекомендациями МР2.4.5.0131-18.2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 10.08.2018г., Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР2.4.0179-20 утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020г., Методическим рекомендациям МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020г., Уставом МБОУ «Зареченская нош».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

**2. Организационные принципы и требования к организации питания**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Школа самостоятельно обеспечивает представление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется

штатным работником школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

## **2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом заведующей школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ «Зареченская ншш» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классным руководителем:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского совета;

## **3. Порядок предоставления питания обучающимся**

### **3.1. Предоставление горячего питания**

3.1.1. Для обучающихся 1-4 классов бесплатное горячее питание (горячий обед) предоставляется за счёт субсидий на софинансирование расходов бюджета муниципального образования.

Для обучающихся 1-4 классов, имеющих статус детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детям-инвалидам горячее питание (горячий завтрак) предоставляется за счёт субсидий на софинансирование расходов бюджета муниципального образования.

Для детей дошкольного возраста, посещающие группу кратковременного пребывания при образовательных организациях предоставляется за счёт субсидий на софинансирование расходов бюджета муниципального образования.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения питанием обучающегося;
- перевод или отчисление обучающегося из школы.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются одна перемена длительностью 30 минут.

3.1.4. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за три дня и уточняется накануне не позднее 14:00 часов.

3.1.5. График предоставления питания устанавливает заведующий школы самостоятельно.

3.1.6. Примерное меню разрабатывается на две недели. Двухнедельное меню утверждается заведующей школы. Питание детей осуществляется в соответствии с утверждённым двухнедельным меню. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с заведующей школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.7. Ежедневное меню вывешивается на стенде и размещается на официальном сайте школы. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.1.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 3.

## **3.2. Предоставление питьевой воды**

3.2.1. В школе предусматривается обеспечение обучающихся бутилированной питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

## **4. Меры социальной поддержки**

4.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом в школу.

4.2. На бесплатное двухраховое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей с ограниченными возможностями здоровья;

- детям Граждан погибших (умерших) лиц, принимавших участие в специальной военной операции

4.2.1. На бесплатное одноразовое горячее питание (обед) имеют право обучающиеся 1–4 классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

4.3. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки на горячее питание является ежегодное предоставление в школу документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного по форме, установленной в приложении № 2 к настоящему Положению;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении № 1 к настоящему Положению.

## **5. Обязанности участников процесса организации питания**

### **5.1. Заведующая школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах;
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно- гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

### **5.2. Повар пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

### **5.3. Классный руководитель:**

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при заведующей предложения по улучшению горячего питания.

### **5.4. Родители (законные представители) обучающихся:**

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## **6. Контроль за организацией питания**

6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующей школы.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом заведующей школы.

6.3. Контроль за качеством, поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья заведующая школы в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## **7. Ответственность**

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

7.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Приложение № 1  
к Положению об организации питания обучающихся

### **Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося**

<b>Категория детей</b>	<b>Документы</b>
дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	– копия решения органа опеки и попечительства об установлении опеки
дети с инвалидностью и дети с ОВЗ	– копия справки (удостоверения) об инвалидности либо справки психолого-медико-педагогической комиссии; – копия свидетельства о рождении ребенка
дети Граждан погибших (умерших) лиц, принимавших участие в специальной военной операции	- заявление родителя; - копию документа, подтверждающую, что военнослужащий состоял на воинском учёте в военном комиссариате и его участия в специальной военной операции; - копию медицинского свидетельства о гибели (смерти) военнослужащего.

Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания  
детей

- 1 Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 4 Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 5 Непотрошенная птица.
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8 Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша - "самоквас".
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 18 Квас.
- 19 Соки концентрированные диффузионные.
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 26 Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 29 Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.

- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 42 Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.