Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 21 Сентябрь 2026 г. 9:31:59

Положение
об организации питания
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 9
(МАОУ СОШ № 9)

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 9 (далее – Учреждение) устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления льготного питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральный законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32), СП2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение учащихся 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 учащихся из семей, имеющих право на льготное питание;
• 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 обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются помещения пищеблока, соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
• обеспеченность посадочными местами в обеденном зале для приема пищи;
• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
• наличие 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. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение обучающихся горячим питанием, соблюдение санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. Питание в Учреждении осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с требованиями СанПиН, и прошедшего экспертизу в ТО ТУ «Роспотребнадзор».

3.5. Ежедневные меню согласуются директором Учреждения. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с директором Учреждения запрещается.

3.6. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ руководство питающей организации письменно уведомляет директора Учреждения о произведенной замене с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню не допускаются.

3.7. Обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками питающей организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждении осуществляет питающая организация.

3.9. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год, определяются его функциональные обязанности.

4. Порядок организации питания в Учреждении

4.1 Услуга питания обучающихся в МАОУ СОШ №9 осуществляется с привлечением сторонней организации на основании договора.

4.2..Пищеблок Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы и пятидневной учебной недели.

4.3.Классные руководители ежедневно подают заявки заведующей производством о количестве питающихся обучающихся всех категорий, осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков или обедов.

4.4Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. Бесплатно питаются обучающиеся льготных категорий и учащихся 1-4 классов. Питание обучающихся льготных категорий и учащихся 1-4 классов обеспечивается за счет средств субсидии из областного бюджета, для остальных категорий учащихся – за счет родительских средств.

4.5.Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий. График питания классов ежегодно утверждается приказом директора Учреждения.

4.6.Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками питающей организации. Перед накрытием сотрудники питающей организацией промывают столы горячей водой с моющим средством, проветривают помещение, сервируют столы в соответствии с приемом пищи. Во время раздачи пищи обучающиеся в обеденном зале не находятся.

4.7.В зависимости от времени приема пищи на основании рекомендаций письма Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» согласно утвержденному меню обучающиеся получают горячий завтрак или горячий обед Горячий завтрак включает закуску, каши, омлеты, запеканки, выпечку, горячие напитки. Горячий обед включает закуску, суп, второе блюдо (гарнир и мясное/рыбное блюдо), напиток, выпечку.

4.8.В установленное время питания классные руководители, педагоги сопровождают обучающиеся в обеденный зал. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают порядок при приеме пищи обучающимися, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9.Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.10.С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности после приема пищи каждый обучающийся уносит за собой посуду в установленное место.

5. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание

5.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:

- обучающиеся, получающие начальное общее образование;

-обучающихся 5- 11 классов из числа детей-сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; детей из многодетных семей;

-обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды, получающие начальное общее образование (двухразовое питание);

-обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классов, в том числе дети-инвалиды (двухразовое питание).

- иные категории, определенные законодательством

5.2. Обучающиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 5.1. настоящего Положения, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

5.3. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также подготовки приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года ответственный за организацию питания в Учреждении:

-осуществляет контроль за списочным составом классов;

-в случае появления оснований для установления льготы по питанию предоставляет родителям (законным представителям) обучающегося перечень необходимых документов для получения статуса семьи, дающего право на получение бесплатного питания (при условии предоставления полного пакета документов издается приказ по учреждению об организации питания обучающегося за счет средств областного бюджета);

- осуществляет контроль за сроками, в течение которых действуют документы, являющиеся основанием для предоставления льготного питания.

6. Система организации питания за счет родительских средств

6.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих оснований для получения льгот.

6.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается в размере, незначительно отличающемся от стоимости питания обучающихся категорированных категорий, и определяется исходя из стоимости продуктов питания.

6.3. Оплата питания осуществляется еженедельно путем передачи денежных средств родителями (обучающимися) классному руководителю, который передает под роспись денежные средства заведующему производством.

6.4. Классный руководитель осуществляет ежедневный контроль за посещаемостью обучающихся и, в случае необходимости, производит снятие обучающегося с питания с последующим перерасчетом внесенных денежных средств.

7. Контроль организации питания в Учреждении

7.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет руководитель Организации.

7.2. В Учреждении приказом директора ежегодно утверждается план внутришкольного контроля за организацией питания, план работы по организации питания на учебный год.

7.3. В целях осуществления текущего контроля в ежедневном режиме за качеством питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается бракеражная комиссия.

7.4. В состав бракеражной комиссии входят четыре человека, в том числе медицинский работник, работник пищеблока, ответственный за организацию питания, представитель администрации Учреждения (председатель комиссии).

7.5. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора Учреждения. Комиссия проверяет качество блюд, выход готовой продукции, соответствие меню в школьной столовой. По результатам проверки делается отметка членами комиссии в журнале бракеража готовой продукции пищеблока. Выдавать готовую пищу детям следует

только с разрешения бракеражной комиссии, при этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

7.6. Медицинским работником ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников питающей организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой.

7.7. Медицинский работник проводит контроль витаминизации блюд. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале учета витаминизации блюд" в соответствии с рекомендуемой формой.

7.8. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой. Один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

7.9. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой.

7.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

7.11. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

7.12. В Учреждении организуется работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.