

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШУШЕНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МБОУ Шушенская НОШ
(протокол от 09 апреля 2026г №4)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Шушенская НОШ

И.Л. Струкова
09.04.2026г

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания**

1. Общие положения

Настоящее Положение об организации питания, обучающихся разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ Шушенской НОШ (далее – ОО), определяет условия, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, осуществление административного и родительского контроля за организацией питания.

2. Цель и задачи организации питания обучающихся

Цель:

обеспечение обучающихся полноценным и сбалансированным питанием, соответствующим их возрасту и потребностям, создание условий для поддержания и развития обучающихся.

Задачи:

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся ОО;
- контроль качества и безопасности пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- мониторинг удовлетворённости обучающихся и родителей качеством питания.

3. Требования к организации питания

Способ организации питания

ОО обеспечивает предоставление питания на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

По вопросам организации питания ОО взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом УО

Режим питания

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы ОО и санитарным правилам.

Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

Условия организации питания.

В школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены оборудованием, инвентарём, посудой и мебелью.

Закупка пищевых продуктов и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляется по заключённым контрактам в соответствии с действующим законодательством.

Меры по улучшению организации питания.

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы, ответственный за организацию питания, совместно с классными руководителями:

- организуют постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- проводят мониторинг качества организации питания (анкетирование родителей и обучающихся).

4. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся.

Горячее питание.

- Питание в ОО организуется на основе примерного десятидневного меню.
- Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком питания;
- Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, прошедшие ПМПК обеспечиваются бесплатным горячим обедом;
- Обучающиеся из семей участников СВО получают горячий обед при посещении ГПД;
- Для обучающихся посещающих группу продленного дня с режимом работы до 18 часов, дополнительно организуется полдник;
- Обучающиеся, осваивающие основные образовательные программы на дому, получают выплату денежной компенсации взамен горячего завтрака и обеда, исходя из сложившейся стоимости двухразового горячего питания в ОО;
- Отпуск блюд осуществляется по заявкам классных руководителей, поданным не позднее 2 урока;

- Допускается употребление в школьной столовой детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

Питьевой режим.

Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков со свободным доступом в течение времени нахождения обучающихся в школе.

5. Финансовое обеспечение.

Питание обучающихся школы осуществляется за счёт средств Федерального, регионального бюджета.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания.

Директор 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;

- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания, обучающихся на педагогических советах.

Ответственный за питание:

- осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;

- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета предложения по улучшению горячего питания.

7. Контроль за организацией питания.

Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, приказа о создании бракеражной комиссии утвержденной директором.

В состав бракеражной комиссии входит три человека: представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения, по согласованию может входить представитель родительской общественности.

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

Дополнительный контроль организации питания осуществляется родительской общественностью.

8.Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю над организацией питания обучающихся:

- представитель (ли), (не более трех человек) согласует с администрацией время и дату посещения школьной столовой;
- сопровождение представителя (лей) родительского комитета осуществляет ответственный за организацию питания в ОО;
- представитель (представители) проводят дегустацию блюд и наблюдают организацию питания;
- замечания, предложения сообщает шеф-повару, администрации в виде заполненного оценочного листа.