

**Принято.**

Решение педагогического совета

МБОУ «Школа №51» г.о. Самара

Протокол №1 от 29.08.2025 г.

**Согласовано.**

Решение Совета школы

МБОУ «Школа №51» г.о. Самара

Протокол №1 от 29.08.2025 г.

**Утверждаю**

Директор МБОУ Школа №51 г.о. Самара

Кузнецов Н.Ю.

2025



**Положение  
об организации питания обучающихся  
МБОУ «Школа №51» г.о.Самара**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями от 02 июля 2021 года:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- нормативно-правовых актов органов управления образования, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в школе, а также на основании Устава общеобразовательного учреждения;
- Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г.;
- Ст. 7.2 ст.79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Во исполнение Закона Самарской области «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» № 122 - ГД от 16.07.2004 г., на основании постановления Администрации г. о. Самара от 04.08.2016 года № 1083 «О внесении изменений в постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 года № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. о. Самара».

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения

продуктов питания. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в школе осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Работники пищеблока не входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей организацией, осуществляющей питание обучающихся.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Школа № 51» г.о. Самара являются:

- обеспечение полноценным, качественным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- социальная поддержка детей 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 Российской Федерации.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся:**



3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.3. Для организации питания используется специальное помещение (пищеблок), соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- 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;

3.4. В пищеблоке постоянно находится следующая документация:

- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюды);
  - ведомость контроля за рационом питания детей (приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - журнал бракеража скоропортящейся продукции (в соответствии с СанПиН);
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с СанПиН);
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
  - заявки на питание;
-



- приходные документы на пищевую продукцию, документы подтверждающие качество поступающей продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- книга отзывов и предложений.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 г.

3.6. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания на платной или бесплатной основе.

3.7. Администрация школы 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) учащихся.

3.8. Питание в школе организуется на основе примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется комбинат школьного питания ООО «Мега-сити С».

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

3.12. Приказом директора школа из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий год.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе.**

4.1. Для обучающихся школы предусматривается следующая форма организации питания:

---

- (завтрак) или двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на основании списка обучающихся;
- обучающимся из малоимущих семей, поставленным на бесплатное питание согласно необходимым нормативно-правовым документам, предоставляется одноразовое горячее питание (завтрак) или обед с доплатой родительских средств до стоимости обеда;
- детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья, которые по состоянию здоровья не могут посещать образовательное учреждение и для которых организовано обучение на дому, обучающимся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, предоставляется бесплатное питание в виде денежной компенсации или продуктовых наборов (для детей-инвалидов предусмотрено одноразовое бесплатное питание, для детей с ограниченными возможностями здоровья – двухразовое бесплатное питание).

Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается на основании постановления Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083. «О внесении изменений в постановление Администрации г.о. Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара».

4.2. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

4.3. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

4.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

4.5. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

4.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию комбината Исполнителя.

4.7. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания возлагается на классных руководителей и организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

4.8. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

4.9. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.



- 4.10. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 4.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по графику по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.12. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой в течение учебного дня **запрещена**.
- 4.13. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 4.14. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического 2-недельного сбалансированного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического 2-х недельного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее допустается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в время и т.д.).
- 4.15. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия, получившие разрешение Департамента образования.

## **5. Порядок осуществления контроля организации питания.**

- 5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: медицинский работник, старший повар школьной столовой, ответственный по питанию, председатель профсоюзного комитета школы, член общешкольного родительского комитета. Председатель бракеражной комиссии – директор школы. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.2. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.
- 5.3. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия комбината питания и ответственный по питанию.



## **6. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся:**

### **6.1. Директор школы:**

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

### **6.2 Ответственный за организацию питания обучающихся:**

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;
- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися, получающие льготное питание в комбинат питания;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### **6.3 Старший повар школьной столовой:**

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
  - информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
  - обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
  - обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
  - обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
-

- совместно с ответственным по питанию обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца;

**6.4 Классные руководители:**

— ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания

---



обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

#### **6.5 Родители (законные представители) обучающихся:**

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

#### **6.6 Обучающиеся:**

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

- вносят предложения по улучшению организации питания;

- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

- обязаны соблюдать Правила поведения, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

### **7. Документация**

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение об организации питания обучающихся;

- положение о бракеражной комиссии;

- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

- график питания обучающихся;

- табель учёта посещаемости столовой;

- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

---

## **8. Заключительные положения**

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
  - оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
  - изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.
-