



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение г. Шахты Ростовской области
«Основная общеобразовательная школа №28»

346503 г. Шахты, Ростовская область, ул. Врублевая, 27/29, тел. (8636) 26-48-49, e-mail: school28@shakhty-edu.ru

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим Советом
МБОУ ООШ № 28 г. Шахты
Протокол № 7
от «29» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ ООШ № 28 г. Шахты
Д.В. Цапенко
Приказ № 92 от 29.08.2025 г.
«29» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Профсоюзного
комитета МБОУ ООШ №28 г. Шахты
Т.Н. Устинкина
(протокол №5 от 28.08.2025 г.
«28» августа 2025 г.

№ 2.7 19.08.2025 г.

**Положение о порядке организации питания
обучающихся МБОУ ООШ №28 г. Шахты**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в МБОУ ООШ № 28 г. Шахты (далее - Положение и ОУ соответственно) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Федеральным законом от 08.08.2024 № 304-ФЗ "О запрете продажи безалкогольных тонизирующих напитков (в том числе энергетических) несовершеннолетним и о внесении изменения в статью 44 Федерального закона "Об общих принципах организации публичной власти в субъектах Российской Федерации", Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", МР 2.4.0260-21 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 04.10.2021), МР 2.4.0180-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020), МР 2.4.0179-20 "2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020), МР 2.3.6.0233-21 "2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного

гания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021) (вместе с Рекомендациями по правилам обработки тановок для дозированного розлива питьевой воды, Рекомендациями по отбору суточных проб, сомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений), санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Уставом образовательной организации и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации и согласовывается Советом образовательной организации, утверждается приказом ректора образовательной организации.

1.5. Настоящее Положение действует неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ОУ 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с положениями действующего законодательства Российской Федерации.

Основные принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие 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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В ОУ должна быть следующая документация:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- примерное 14-дневное меню;
- ежедневные меню;
- прикладные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество упиоющей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения ства, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация ОУ совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, вне консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного недельного меню (с учетом режима организации), разработанного в соответствии с менюемой формой Меню приготавливаемых блюд (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-

3.6. Меню утверждается директором ОУ.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, 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 образовательной организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на поставке продуктов питания в ОУ.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-

3.10. Директор ОУ и завхоз являются лицами, ответственными за организацию и полноту обеспечения обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Данное лицо осуществляет контроль:

- за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по организации питания в образовательной организации;
- посещением столовой обучающихся;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания класса в образовательной организации несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся.

3.13. Контроль и учет денежных средств, направленных на организацию питания, осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

Администрация по оценке соответствия меню обязательным требованиям

4.1. При проведении оценки соответствия меню обязательным требованиям рекомендуется руководствоваться действующими нормативами и информацией о физиологической потребности детей в калорийности, белках (в том числе животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

4.2. При оценке меню в ходе контрольно-надзорных мероприятий (документарно и с проведением лабораторно-инструментальных исследований) оцениваются данные фактического меню за последние две недели (14, 12 или 10 дней).

Оценка меню по обращению юридических лиц проводится документарно и по ее результатам в заключении указываются выводы о соответствии (несоответствии) меню обязательным требованиям и при необходимости рекомендации по его корректировке.

4.3. Для проведения документарной оценки используется следующая информация:

- возрастная группа детей;
- режим работы организации, в том числе для данной возрастной группы;
- режим питания в организации (для данной возрастной группы) - для детей дошкольного возраста указывается время приемов пищи по наименованиям (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, уплотненный полдник, ужин, второй ужин) и их продолжительность; для детей школьного возраста - наименование приема пищи, график питания и продолжительность времени на прием пищи;
- меню с информацией о биологической ценности (содержание калорийности, белков (в том числе животного происхождения), жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду);
- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи;
- информация об использовании в меню, обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания.

4.4. Рекомендуется оценивать:

- режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи;
- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи;
- отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней;
- отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд;
- соответствие (несоответствие) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы;
- энергетическую ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла;
- содержание витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла.

При оценке меню рекомендуется руководствоваться химическим составом ингредиентов и обобщенными величинами потерь при тепловой кулинарной обработке, составляющих по белкам - 6%, жирам - 12%, углеводам - 9%, натрию - 24%, калию - 17%, кальцию - 12%, магнию - 13%, фосфору - 13%, железу - 13%, йоду - 12%, селену - 12%, фтору - 12%, витамину А - 40%, витамину В1 - 28%, витамину В2 - 20%, витамину С - 60%.

4.5. На этапе лабораторной оценки устанавливается соответствие (несоответствие) результатов, полученных в ходе лабораторного контроля, расчетным данным. Оценке подлежат показатели калорийности блюд, содержание в них белков, жиров и углеводов за прием пищи, витаминов и минеральных веществ, а также соответствие пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

5.1. Питание в ОУ организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

5.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

5.3. Столовая ОУ осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы образовательной организации и пяти(шести)дневной учебной недели.

5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 минут на завтрак и 30 минут на обед в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

5.5. Ответственный дежурный по ОУ обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, буфетчицы, завхоза ОУ, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

5.8. При организации питания детей образовательная организация обязана:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

- размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

5.9. При организации питания обучающихся в образовательной организации рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

5.10. Обучающимся в образовательной организации рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (раборов) питания для соответствующих образовательных организаций.

5.11. При организации питания обучающихся в образовательной организации рекомендуется обеспечивать потребление обучающимися и воспитанниками образовательной организации пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной точной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных организациях).

5.12. В суточном рационе питания обучающихся в ОУ оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) рекомендуется составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности: 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

5.13. Интервалы между приемами пищи обучающихся в образовательной организации рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену: до 20 - 25%), ужин - 25%.

При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%.

При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

5.14. В образовательной организации может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.

В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5%, не требующее особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С);

творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;

вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;

напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме безалкогольных тонизирующих напитков (в том числе энергетических) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;

соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

5.15. Организация питания в образовательной организации может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках образовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.16. Индустриальными способами производства питания для образовательной организации рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с продленными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и заготовочными столовыми образовательных учреждений.

5.17. В целях обеспечения системы организации питания в образовательной организации рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

5.18. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несут директор и вступают в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6. Родительский контроль за организацией горячего питания детей

6.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

6.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

6.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательной организации могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1 к "МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации") и участия в работе общешкольной комиссии (Приложение 2 к "МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации").

6.5. Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

7. Порядок предоставления бесплатного питания

7.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы ОУ имеют: обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие основное общее образование в ОУ:

дети-инвалиды, получающие основное общее и среднее общее образование в ОУ; обучающиеся образовательных организаций, являющиеся детьми военнослужащих-контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев СВО.

Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, питание предоставляется по одному из оснований.

Льготное питание не предоставляется обучающимся в выходные и праздничные дни, в дни каникулярного периода, в дни отсутствия по болезни, без уважительных причин, в период отмены занятий в связи с закрытием на карантин в образовательной организации, при этом выплата денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от питания не производится.

7.2. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом ректора, на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);
- документов, подтверждающих право на бесплатное питание.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

7.3. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

7.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной и платной основе по табелю учета питающихся детей.

7.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

8. Контроль организации горячего питания в ОУ

8.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

8.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в ОУ, осуществляется директором школы.

8.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в ОУ осуществляет созданная приказом директора в начале каждого учебного года комиссия по контролю организации питания.