

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Керчи Республики
Крым «Школа-гимназия № 1 имени Героя Советского Союза Е.И. Дёминой»
(МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 1 имени Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»)

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 1

имени Героя Советского Союза

Е.И.Дёминой»

Протокол от 26.08.2026г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Директором МБОУ г. Керчи РК

«Школа-гимназия № 1 имени

Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»

Приказ от 31.08.2026г. № 310

Положение
об организации питания учащихся
в МБОУ г. Керчи РК «Школа- гимназия №1 имени
Героя Советского Союза Е.И.Дёминой»

г. Керчь, 2026г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия №1» (далее "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости 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:

- Законом Российской Федерации "Об образовании в РФ";
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом гимназии;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4-4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех работников и обучающихся гимназии.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, согласовывается с Советом гимназии и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5, настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.8. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия №1»:

- 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) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в сложные 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок),

обеденный зал, 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью обеспечения горячим питанием учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ г. Керчи РК «Школа- гимназия №1» 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) обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд , а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором гимназии.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляет организатор питания, который предоставляет штатных сотрудников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке. имеющих личную медицинскую книжку установленного образца, соответствующие прививки и справку о несудимости .

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляют предприятия (организации). специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с

Федеральным законом от 21.07.2005 года

№94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.10. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) организаторов питания с поставщиками, которые должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Ответственность за организацию питания в школе несет директор гимназии.

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

3.15. Директор и ответственный за питание беспрепятственно проверяют соблюдение санитарно-гигиенического режима на пищеблоке, качество продуктов, ежедневную закладку в соответствии с технологическими картами, хранение.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГИМНАЗИИ

4.1. Питание (завтраки) учащихся организуется на бесплатной основе для обучающихся 1 - 4 классов и обучающихся льготной категории (завтраки и обеды) (за счет бюджетных средств), а также за счет средств родителей.

4.2. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета.

4.3. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается горячее питание (обед) и полдник за счет средств родителей.

4.4. Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие

статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте (в соответствии с нормативными документами).

4.5. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором гимназии, меню с указанием сведений о наименованиях кулинарных изделий, их энергетической и пищевой ценности, объемах блюд, цен вывешиваются в обеденном зале и на соответствующем сайте.

4.6. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора гимназии ежегодно.

4.8. В помещение столовой сопровождают учащихся классные руководители, педагоги.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

4.10. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;
- присутствует во время проверки работы столовой;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется Администрацией гимназии, бракеражной комиссией и комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБУО.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет организатор питания..

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета гимназии и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации гимназии, специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в гимназии утверждается приказом директора гимназии в начале каждого учебного года.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- 6) Табель по учету питающихся.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и др.