Принято на заседании
педагогического совета
протокол от 28.08.2026 г. № 1

Утверждено
приказом директора школы
от «28» августа 2026 г. № 219
_____ О.В.Самкова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Сергеевская средняя общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Сергеевская СОШ» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
1.2. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (ст.28, п.15), Устава школы.
1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.
1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1. При организации питания школа следует требованиям СанПиН, действующим в актуальной редакции на момент реализации данного процесса.
2.2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
2.2.1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
2.2.2. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
2.2.3. разработан и утвержден порядок питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся школы предусматривается горячее питание. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным СанПиН, действующим в актуальной редакции на момент реализации данного процесса.
2.5. Питание в школе организуется на основе примерного цикличного меню.
2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
2.7. Ответственность за организацию питания в школе несет работник, назначенный приказом директора школы.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
3.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
3.5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство.
3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, директор, заместитель директора по УВР, социальный педагог.
3.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.
3.9. Учителя-предметники, классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время обеда.
3.10. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

3.10.1. своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;

3.10.2. имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

4.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1) Положение об организации питания обучающихся.
2) Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания.
3) График питания обучающихся.
4) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Контроль за организацией горячего питания в МБОУ «Сергеевская СОШ» ведется в системе ВШК директором школы и заместителем директора, ответственным за питание.

5.2. Представители Управляющего Совета из числа родителей имеют право с разрешения администрации школы посещать столовую с целью ознакомления и контроля качества приготовленных блюд, организацией работы столовой, порционными нормами и др.

6. ОБЯЗАННОСТИ КЛАССНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

6.1. Обеспечивать 100% охват обучающихся горячим питанием.
6.2. Вести ежедневный учет питания обучающихся в классе.
6.3. Вести просветительскую работу среди обучающихся и родителей по пропаганде здорового питания, здорового образа жизни.

7. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ

7.1.Обращаться к директору школы по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
7.2. Вносить предложения на рассмотрение органов управления школы по совершенствованию организации горячего питания.
7.3.Принимать участие в работе бракеражной комиссии.
7.4.Запрашивать информацию у органов управления школой по интересующим родителей вопросам.

8. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ОБУЧАЮЩИХСЯ

8.1.Выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием.

8.2.Выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.
8.3.Соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.
8.4.Получать горячее питание согласно меню.

9. КРИТЕРИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9.1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием должен составлять 100% от общего контингента обучающихся.
9.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания учащихся со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.