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

Утверждаю
Приказом директора школы
от «28» августа 2026 г. № 218
_____ О.В.Самкова



Положение о школьной столовой
МБОУ «Сергеевская СОШ»

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – положение) регламентирует основную деятельность столовой МБОУ «Сергеевская СОШ» (далее – Школа), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Положение разработано с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма обучающихся в процессе обучения и внеурочной деятельности.

1.3. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся ОУ.

1.4. В школьной столовой для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.5. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами безопасной жизнедеятельности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

2. **Основные задачи**

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питаниемобучающихся в течение учебного года;

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемыхв питании;

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционныхзаболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется работниками школьной столовой.

3.2. Для обучающихся школы предусматривается режим организации питания всоответствии с утвержденным графиком питания на текущий учебный год.

3.4. Обеспечение обучающихся из многодетных семей, дети инвалиды, дети, родители которых являются инвалидами, малообеспеченные семьи горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.5. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

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

3.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник ОУ. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы.

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

3.9. 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.

3.10.Контроль посещения столовой обучающимися и учѐтом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на ответственного за организацию питанияобучающихся.

3.11. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующихв школе.

3.12. Ответственный за организацию питания обучающихся несѐт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.13.Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.14.При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждѐнному директором школы.

3.15.Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.16. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной

утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждѐнное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.17.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать актуальным и действующим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

5.1. Директор школы:

- ✓ осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- ✓ назначает из числа работников ОУ ответственного за организацию питания обучающихся;
- ✓ обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета школы.

5.2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- ✓ координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- ✓ формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- ✓ обеспечивает учѐт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ✓ координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- ✓ вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- ✓ ежемесячно сдают табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
- ✓ 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.

5.4. 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 аллергическихреакциях на продукты питания;

✓ ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни ирационального питания;

✓ вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

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

5.5 Обучающиеся:

✓ имеют право получать горячее питание согласно утверждѐнному меню;

✓ вносят предложения по улучшению организации питания;

✓ обязаны выполнять указания дежурных учителей;

✓ обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

6. Документация

6.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующиедокументы (регламентирующие и учѐтные):

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

✓ график питания обучающихся;

✓ правила посещения столовой для обучающихся;

✓ табель учѐта посещаемости столовой;

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

7. Заключительные положения

7.1. 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, посвящѐнный вопросам питанияобучающихся;

✓ изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.