

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Школа №98» г. о. Самара
_____ В.К. Пономарев
Приказ № ____ от « ____ » _____ 2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа №98» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Положение устанавливает порядок организации рационального горячего питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией гимназии, родителями (законными представителями) и исполнителем услуг по питанию.

1.2. Положение разработано в целях обеспечения безопасности жизни и здоровья детей, социальной поддержки, укрепления здоровья обучающихся и создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

1.3.1. **СанПиН 2.3/2.4.4282-26** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18.

1.3.2. Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Законом Самарской области «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» №122-ГД от 16.07.2004г., постановлением Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083.

1.3.3. Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

1.5. Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора.

1.6. Требования настоящего Положения обязательны для исполнения всеми сотрудниками пищеблока, работниками комбината школьного питания, администрацией и классными руководителями.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, принципам здорового питания и требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.2. Обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день.

2.3. Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.4. Предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний среди обучающихся.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.6. Социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и обучающихся семей, участников СВО.

3. Организация производственного контроля

3.1. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции администрация обязана поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points).

3.2. Производственный контроль включает в себя испытания с периодичностью установленной руководителем образовательной организации совместно с медицинским работником.

3.3. Приемка пищевой продукции осуществляется строго при наличии маркировки, товаросопроводительной документации и сведений о подтверждении соответствия. Продукция без документов или с нарушенной маркировкой возврату подлежит немедленно.

3.4. Запрещается использование продовольственного сырья, срок годности которого истекает в течение времени приготовления блюда до момента его реализации.

4. Общие принципы организации питания

4.1. Для организации питания используются помещения (пищеблок, обеденный зал), соответствующие требованиям п.п. 8–19 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (поточность технологических процессов, раздельное оборудование, вентиляция, водоснабжение питьевой водой).

4.2. В пищеблоке постоянно должны находиться оригиналы следующих учетных документов:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;**
- **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;**
- Гигиенический журнал (для персонала);
- Копии примерного 10- дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- Документы, подтверждающие качество поступающей продукции (накладные, декларации о соответствии).

4.3. Администрация обеспечивает ведение консультационной работы с родителями (законными представителями) через информационные стенды и электронную среду.

4.4. Режим питания определяется длительностью пребывания обучающихся в гимназии согласно приложениям к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.5. Питание организуется на основе циклического десятидневного меню, рассчитанного по калорийности и химическому составу с учетом среднесуточных наборов пищевой продукции для возрастных групп 7–11 лет и 12 лет и старше.

4.6. Примерное меню утверждается директором гимназии и руководителем предприятия общественного питания (комбината школьного питания).

4.7. Поставку осуществляет Кировский комбинат школьного питания либо иной исполнитель, имеющий декларацию о соответствии ТР ТС 021/2011.

4.8. Директор школы является ответственным лицом за организацию полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

5. Порядок организации питания

5.1. Ежедневные меню рационов вывешиваются в обеденном зале не позднее чем за 30 минут до начала приема пищи.

5.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по графику на переменах продолжительностью не менее 20 минут.

5.3. Классные руководители сопровождают учащихся, контролируют личную гигиену перед едой и ведут предварительный учет отсутствующих для корректировки заявок.

5.4. Проверку качества готовых блюд ежедневно осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за питание, медицинского работника и представителя администрации.

5.5. Ответственное лицо ежедневно принимает заявки от классных руководителей, контролирует закладку продуктов и выход готовых порций.

5.6. Предоставление льготного питания осуществляется на основании заявления родителей и подтверждающих документов в порядке, установленном законодательством г.о. Самара.

5.7. Допускается доставка готовых блюд и полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии транспортных накладных с указанием даты, времени изготовления и доставки, а также термоконтейнеров, обеспечивающих сохранение температурного режима.

6. Перечень пищевой продукции, которая НЕ ДОПУСКАЕТСЯ при организации питания детей (согласно Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

Для предотвращения возникновения массовых отравлений и аллергических реакций ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать:

1. Пищевую продукцию домашнего (непромышленного) изготовления.
2. Кремовые кондитерские изделия (торты, пирожные со сливочным кремом).
3. Макароны по-флотски, зельцы, кровяные и ливерные колбасы, студни.
4. Грибы и продукты из них.
5. Сырокопченые мясные гастрономические изделия.

6. Яйца водоплавающих птиц и яйца с загрязненной скорлупой.
7. Молочную продукцию из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости животных, а также непастеризованную.
8. Жареную во фритюре пищевую продукцию.
9. Острые соусы, кетчупы, майонез, уксус, горчицу.
10. Газированные напитки, тонизирующие (энергетические) напитки, кофе натуральный.
11. Кумыс и кисломолочную продукцию с содержанием этанола более 0,5%.
12. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

7. Контроль организации школьного питания

- 7.1. Внешний контроль осуществляют органы Роспотребнадзора.
- 7.2. Внутренний контроль осуществляют медицинский работник, ответственный за питание и представители родительской общественности.
- 7.3. Родительский контроль может оценивать соответствие блюд меню, состояние зала, условия гигиены, объем отходов.
- 7.4. Результаты проверок оформляются актами и рассматриваются на совещаниях при директоре.

8. Ответственность сторон

- 8.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей обо всех изменениях, касающихся стоимости и порядка предоставления питания.
- 8.2. Исполнитель услуг (Комбинат школьного питания) несет полную ответственность за соблюдение технологии приготовления, органолептические свойства блюд и наличие сопроводительных документов на сырье.
- 8.3. Родители несут ответственность за своевременное уведомление об отсутствии ребенка и изменении статуса семьи для получения льготы.

Приложение: Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в возрасте 7–11 лет и 12–18 лет (утверждаются отдельным приказом на каждый учебный год в строгом соответствии с таблицами СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Приложение:

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные# продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная#, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок# фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21

22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом# готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3

Приложение:

Таблица 2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35

21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом# готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2