



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 26»
(МБОУ г. Астрахани «СОШ № 26»)

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом МБОУ г. Астрахани
«СОШ № 26» (протокол от 31.08.2026 № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ г. Астрахани
«СОШ № 26»

_____А.Г.Елизарова
(приказ от 01.09.2026 №182)

ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации питания обучающихся.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 26» (далее- Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 26» (далее – образовательная организация(ОО)), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулируют отношения между участниками образовательного процесса по вопросам организации горячего питания в учреждении.

1.2.Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.2.4283 – 26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО.

1.5.Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора ОО. Организация питания обучающихся и работников учреждения является дополнительным видом деятельности, осуществляемым в ходе образовательного процесса.

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 изменения и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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.

3. Общие принципы организация питания

3.1. Каждый обучающийся и работник имеет право на получение ежедневного питания в течение учебного года.

3.2. Питание обучающихся организуется как за счет средств местного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей). Право на питание обучающихся реализуется на бесплатной основе на основании постановления администрации города о порядке организации питания отдельных категории обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Астрахани.

3.3. Для организации питания обучающихся используется обеденный зал и пищеблок, соответствующий требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства. .

3.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/буфета-раздаточной.

3.5. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.6. Администрации ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.7. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в ОО:

- отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательной организации со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

- соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПин.

3.8. Питание в ОО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором ОО.

3.10. Цены продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.

3.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется организацией, осуществляющей оказание услуг по организации питания.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьным буфетом, 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 ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Правила поведения в школьной столовой.

- Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведённое графиком питания время.
- В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь.
- Пища принимается за столами. Есть стоя и выносить пищу из столовой нельзя.
- Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности.
- Порядок в столовой поддерживает дежурный учитель и дежурный администратор.
- Ученики соблюдают во время приёма пищи культуру питания:
 - едят осторожно, не обжигаясь;
 - столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования;
 - не разговаривают, тщательно пережёвывают пищу.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и на сайте ОО.

4.2. Буфет ОО осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы и пятидневной учебной недели для обучающихся.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах (согласно графика) продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом занятий.

4.4. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой.

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

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

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

5. Контроль организации питания.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в ОО осуществляет комиссия по контролю организации питания, утвержденная приказом директора ОО в начале каждого учебного года.