

АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61-  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»  
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА



Принято  
педагогическим советом  
МОУ «СОШ № 61»  
Протокол от 05.11.2024 г.  
№ 6



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И  
ВОСПИТАННИКОВ**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся МОУ «СОШ №61» (далее – Положение) разработано в соответствии:

- со ст.37, 41, п.7 ст.79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28,
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2,
- Постановлением Правительства Саратовской области от 19.10.2022



года №1016-П «О дополнительных мерах поддержки лиц, призванных на военную службу по мобилизации либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Сил Российской Федерации, и членов их семей»,

- Постановлением администрации муниципального образования «Город Саратов» от 29.03.2023 года №1116 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными учреждениями на дому»,

- Постановлением администрации муниципального образования «Город Саратов» от 29.03.2023 года №1117 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными учреждениями на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией»,

- Уставом МОУ «СОШ №61» (далее – ОУ).

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания учащихся ОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий учащихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся и воспитанников ОУ.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся и воспитанников в ОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся и воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение и профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- формирование культуры еды у воспитанников;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.



### **3. Право на питание обучающихся**

3.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в течение учебного года в дни и часы работы ОУ за счет средств родителей.

3.2. Обучающиеся, посещающие группу продленного дня, имеют право получать бесплатное трехразовое питание.

3.3. Льготные категории обучающихся, имеющих право на возмещение стоимости питания, определяются распоряжением администрации Ленинского района МО «Город Саратов». Основанием для предоставления возмещения стоимости питания обучающемуся является заявление родителей (законных представителей) и документ, подтверждающий право на получение возмещения стоимости питания.

3.4. Возмещение стоимости питания предоставляется детям, проживающим в малообеспеченных семьях и многодетных семьях, детям-инвалидам и опекаемым детям.

3.5. Ответственность за предоставление питания в полном объеме обучающимся, в том числе гражданам льготных категорий, возлагается на классных руководителей.

3.6. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств.

### **4. Основные организационные принципы и порядок питания обучающихся**

4.1. Для детей и подростков с пребыванием в ОУ более 3 часов организуется питание обучающихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.

4.2. Для обучающихся ОУ предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

4.3. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы ОУ (5 дней).

4.4. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.

4.5. Питание организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем ОУ. Контроль за посещением столовой возлагается на организатора школьного питания – заместителя директора или лица, назначенного приказом директора ОУ. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по спискам-заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее второго урока.



4.6. Классные руководители и учителя ОУ сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за питание обучающихся согласно заявке.

4.7. Администрация ОУ организует в столовой ОУ дежурство учителей и обучающихся.

4.8. Питание обучающихся в ОУ осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

4.9. При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения обучающихся в различных видах современных образовательных учреждений, а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

## **5. Организационные вопросы питания воспитанников дошкольных групп**

5.1. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство различных блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группе и т.д.) осуществляют работники ОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, обозначенными в трудовом договоре и должностной инструкции (заместитель директора по административно-хозяйственной работе, заместитель директора по учебной работе, шеф-повар, повар, подсобный рабочий кухни, младшие воспитатели, старшая медицинская сестра).

5.2. В соответствии с пунктом 13.1 части 8 Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций приготовление пищи для воспитанников ОУ осуществляется на пищеблоке ОУ, который должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

5.3. В помещении пищеблока ежедневно проводят влажную уборку, а также генеральную уборку по утвержденному графику.

5.4. Работники пищеблока проходят в соответствии с законодательством предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся



результаты медицинских и лабораторных обследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы работники с признаками заболеваний. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющих на руках нагноения, ожоги и порезы.

Работники пищеблока должны осуществлять свою работу в спецодежде на территории пищеблока, во время работы не должны носить кольца, закалывать спецодежду булавками, запрещается курить на рабочем месте или на территории ОУ.

5.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с требованиями действующих СанПиН к условиям их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.6. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке, что обеспечивается поставщиком продуктов.

5.7. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.8. Воспитанники ОУ получают пятиразовое питание в соответствии с режимом работы ОУ. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточные потребности в основных пищевых



веществах.

Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей раннего возраста (1,5-3 года) и для детей дошкольного возраста (3-7 лет), утвержденным директором ОУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении в течение 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Отклонения от расчетных показателей суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ не должны превышать:

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

5.9. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежных днях.

Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Блюда из творога, рыбы, сыра, яиц и др. вносятся 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного



сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, утвержденной действующими СанПиН.

5.10. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором ОУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные СанПиН требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.12. В целях профилактики гиповитаминозов в ОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения, непосредственно перед выдачей.

5.13. Выдача пищи для доставки в помещение группового блока осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии. Выдача готовой пищи воспитанникам осуществляется только с разрешения старшей медицинской сестры после снятия ей пробы и внесения записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

5.14. В ОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. В случае отсутствия поставки питьевой воды допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

5.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в зоне раздачи на пищеблоке и в приемных всех возрастных групп с указанием полного наименования всех блюд.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1. Ежегодно (в начале учебного года) директором ОУ издается приказ об организации питания воспитанников с возложением ответственности за организацию питания, определением функциональных обязанностей



работников, имеющих отношение к организации питания.

6.2. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет воспитанников с занесением данных в таблицу посещаемости.

6.3. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

6.4. Начисление платы, взимаемой с родителей (законных представителей) воспитанников за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в ОУ, включает в себя затраты на организацию питания и производится (на основании договора) специалистом МКУ «Централизованной бухгалтерий учреждений образования Ленинского района города Саратова» в соответствии с таблицей учета посещаемости детей. Число дней посещения детьми по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании.

## **6. Контроль и ответственность**

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся в ОУ и воспитанников в дошкольных группах осуществляется утвержденной приказом директора ОУ комиссией.

6.2. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

6.4. По результатам проверок комиссия составляет акт, директор ОУ принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6.5. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, состав которой определяется Положением о бракеражной комиссии.

Проверка организации питания в ОУ осуществляется советом по питанию, в состав которой входят организатор школьного питания, социальный педагог, педагоги ОУ, представители родительской общественности.

6.6. Контроль организации питания осуществляется не реже одного раза в месяц.

6.7. Ответственность за организацию питания возлагается на директора ОУ, заместителя директора и заведующего производством.

## **7. Права и обязанности родителей (законных представителей)**

7.1. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников



имеют право:

- подать заявление на обеспечение своих детей возмещением стоимости питания в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете ОУ;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю и воспитателю группы о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя и воспитателя группы об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **8. Организация информационно-просветительской работы**

8.1. ОУ организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

8.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

8.3. ОУ организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.