





- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### 3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В образовательной организации должна быть следующая документация:

- заявки на питание, журнал (табель) учета фактической посещаемости обучающихся;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- программа производственного контроля;
- основное двухнедельное меню;
- ежедневные меню, согласованные директором и утвержденные поставщиком питания;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.



3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями 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.

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендациями Новосибирского научно-исследовательского института питания.

3.6. Меню разрабатывается и направляется в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека для согласования, поставщиком питания, согласовывается директором образовательной организации и утверждается поставщиком.

3.7. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Организацию питания в образовательной организации осуществляют организации (предприятия, индивидуальные предприниматели), специализирующиеся на работе по приготовлению горячего питания в образовательных учреждениях либо осуществляющие деятельность в сфере общественного питания.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Директор образовательной организации и назначенное уполномоченное лицо являются лицами, ответственными за организацию горячего питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора образовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательной организации осуществляет контроль:

- за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в образовательной организации;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания класса в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса, соблюдение гигиенических и санитарных требований;
- контролирует вопрос охвата организованным горячим питанием обучающихся класса;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу



необходимости горячего питания школьников, возможности и порядка проведения мероприятий родительского контроля.

3.13. Контроль за соблюдением порядка организации питания, осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

#### 4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и размещаются на сайте образовательной организации.

4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме учебного расписания школы пяти дневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара (по согласованию), завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой продукции).

4.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### 5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1. Право на предоставление бесплатного питания либо получение дотации в дни и часы работы образовательной организации имеют обучающиеся:

- по программе начального общего образования;
- с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- дети из семей участников Специальной военной операции (СВО);



- из малоимущих семей (имеющих доход ниже полуторной величины прожиточного минимума на члена семьи) признанных такими в установленном порядке;

5.2. Бесплатное питание обучающимся с ОВЗ, из семей участников СВО, либо предоставление дотации обучающимся предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании следующих документов:

- заявления родителей;
- документов, подтверждающих заявленное право.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания либо получения дотации несет классный руководитель.

5.3. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, либо получающих дотацию, утверждаются приказом директора.

5.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной и платной основе по табелю учета питающихся детей.

5.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля целевого расходования бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

## 6. Контроль организации горячего питания в школе

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляет созданная приказом директора в начале каждого учебного года комиссия по контролю организации питания.