

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
МБОУ «СОШ № 27 г.Йошкар-Олы»
Протокол № 1 от 28.08.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы «Средняя
Н.Г.Глушкова общеобразовательная
Приказ № 250 от 01.09.2025 г.
г. Йошкар-Олы»



ПОЛОЖЕНИЕ **о школьной столовой.**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее – Положение) устанавливает единый порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 27 г.Йошкар-Олы» (далее – МБОУ «СОШ № 27»), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией общеобразовательного учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

нормативными правовыми актами Республики Марий Эл, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в общеобразовательных организациях.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного питания в МБОУ «СОШ № 27», социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Основными задачами при организации питания в МБОУ «СОШ № 27», 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 в питании; предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет: общие принципы организации питания обучающихся в общеобразовательной организации; порядок организации питания; порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ «СОШ № 27», родителей (законных представителей)

обучающихся, а также на работников данной общеобразовательной организации.

1.7. Положение регламентирует порядок организации питания в общеобразовательном учреждении, а также устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

II. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

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

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из многодетных семей, детей, являющихся членами семей военнослужащих, участвующих в специальной военной операции.

III. Организация питания

3.1. Организация питания обучающихся относится к компетенции общеобразовательного учреждения. Под организацией питания обучающихся понимается предоставление обучающимся сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего наличие в рационе первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности.

3.2. Администрация МБОУ «СОШ № 27» осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или льготной основе.

3.3. Для учащихся, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация бесплатного горячего питания.

3.4. Для льготных категорий обучающихся 1-4 классов (дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей) предусматривается организация двухразового питания.

3.5. Для льготных категорий обучающихся 5-11 классов (дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей, дети, являющиеся членами семей военнослужащих, участвующих в специальной военной операции (на период прохождения службы)) предусматривается организация бесплатного горячего питания.

3.6. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, для которых обучение по адаптированным основным общеобразовательным программам организовано на дому, обеспечиваются денежной компенсацией

бесплатного двухразового питания на одного обучающегося или продуктовым набором.

3.7. Обучающиеся из многодетных семей, для которых обучение по основным общеобразовательным программам организовано на дому, обеспечиваются продуктовыми наборами.

3.8. Для иных обучающихся 5-11 классов предусматривается организация питания (завтрак или обед) на платной основе за счет родительских средств, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

3.9. Питание обучающимся предоставляется в дни фактического посещения общеобразовательного учреждения согласно графику питания, утвержденному директором школы.

3.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

3.11. Заказ питания для детей всех категорий и оплата питания детей за родительскую плату осуществляется через систему безналичной оплаты школьного питания «Ладощки».

3.12. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ответственным за питание на основании данных классных руководителей, ведется табель учета посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в МАУ «Центр детского здорового питания».

3.13. Питание в общеобразовательных учреждениях организовывается на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов завтраков и обедов для учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного комбинатами питания, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.14. Медицинский работник в соответствии должностной инструкции несёт ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся.

3.15. О случае появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел управления «Роспотребнадзора».

3.16. Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор общеобразовательного учреждения.

V. 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 педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

5.2. Ответственный за питание обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по учету питания обучающихся;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно сдаёт табель учета посещаемости столовой в МАУ «Центр детского здорового питания»;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Заведующий производством школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготавливаемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

5.4. Классные руководители:

- ежедневно делают заявки на питание обучающихся, присутствующих на занятиях, через систему безналичной оплаты школьного питания «Ладощки»;
- контролируют соблюдение графика посещения столовой и порядок во время приема пищи обучающихся;
- 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.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- вносят денежные средства за питание через систему безналичной оплаты школьного питания «Ладощки»;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;
- обязаны бережно относиться к имуществу столовой.

VI. Контроль за работой школьной столовой.

6.1. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться медработником и администрацией школы, а также специалистами управления образования.

6.2. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входит фельдшер школы, ответственный за питание, заведующий производством. Без бракеража не должна поступать в реализацию продукция, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

6.3. Медработник школы должен осуществлять постоянный контроль за качеством пищи, а также поступающего сырья и продуктов, следить за соблюдением санитарных правил в столовой, участвовать в проведении витаминизации блюд, проводить обследования обучающихся в диетическом питании.

6.4. Повседневный контроль за работой школьной столовой должны осуществлять также члены бракеражной комиссии.

6.5. Периодический контроль должен проводиться специалистами управления образования, а также работниками санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющими выборочно санитарно-гигиенические обследования школьных столовых.

6.6. Работники санитарно-эпидемиологической службы проверку школьных столовых должны осуществлять по предъявлению служебного удостоверения. Проверки производственных и складских помещений должны производиться в санитарной одежде в сопровождении представителей школьной столовой.

6.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя учреждения.

VII. Ответственность.

7.1. Школа несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

7.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на заведующую производством и бухгалтера.

7.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог и ответственный за питание.

7.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, организацию централизованного закупа продуктов питания, возлагается на заведующую производством школьной столовой.

7.5. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил при производстве блюд и кулинарных изделий несет повар.

7.6. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических правил при помывке и транспортировке посуды возлагается на мойщика посуды.

7.7. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.

7.8. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.