МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
«ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Журавлинская средняя школа»)

ПРИКАЗ

от 31.08.2026 с.Журавли № 223

Об организации горячего питания школьников
на I полугодие 2026/2027 учебного года

На основании письма № 77/9269/01-29 от 19.08.2026 г. отдела образования администрации Сакского района, в соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской федерации от 02.06.2026 № 18, утвержденного постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым», Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798, на основании Постановления от 07.03.2025 № 159 «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных и дошкольных общеобразовательных организаций Сакского района», законом Республики Крым от 5 октября 2016 года №272-ЗРК/2016 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований в Республике Крым отдельными государственными полномочиями по обеспечению выплаты компенсации части родительской платы за присмотр и уход за детьми, посещающими образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования», согласно которым льготным питанием в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях и дошкольных учреждениях обеспечиваются дети военнослужащих - участников СВО на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики. с целью предоставления мер социальной поддержки семьям участников специальной военной операции, п.2 Поручения Совета министров Республики Крым от 19 августа 2024 года №1/01-60/3874/ДСП, протоколом заседания Оперативного штаба Республики Крым для реализации мер, предусмотренных Указом Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 года №757 «О мерах, осуществляемых в субъектах Российской Федерации в связи с Указом Президента Российской Федерации от 19.10.2022 №756». Порядком обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района, утвержденным постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11.06.2016 № 1 с учетом внесенных изменений постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 23.08.2024 № 518., п. 4.3 протокола заседания Межведомственной комиссии по поддержке участников специальной военной операции и членов их семей в Республики Крым от 27.11.2024., руководствуясь Уставом МБОУ «Журавлинская средняя школа», упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в МБОУ «Журавлинская средняя школа», согласно изменениям в постановление администрации Сакского района Республики Крым от 11.01.2016 №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организаций Сакского района»

(с изменениями внесенными постановлениями администрации Сакского района Республики Крым от 30.07.2018 № 449, от 08.08.2018 № 490, от 02.03.2020 № 80, от 07.10.2020 № 458, от 30.04.2021 № 159, от 25.08.2022 № 473, от 17.11.2022 № 675, от 31.08.2023 № 468, от 19.02.2024 № 518, от 31.10.2024 № 697, от 10.01.2025 № 4, от 07.03.2025 № 159, от 18.09.2025 № 745)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на I полугодие 2026/2027 учебного года:

1.1. Одноразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 1 – 4 классов за счет средств федерального бюджета. Стоимость условного (минимального) набора продуктов питания на 1 обучающегося в день – 210,73 руб.: завтрак 102,66 руб., обед - 108,07 руб. (Приложение № 1).

1.2. Двухразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 5–11 классов, отнесенных к льготным категориям, за счет средств муниципального бюджета. Стоимость на 1 обучающегося в день - 230,35 руб.: завтрак – 103,03 руб., обед – 127,32 руб. (Приложение № 1).

1.3. Горячее питание обучающихся за счет родительских средств. Стоимость на 1 обучающегося в день: завтрак – 102,00 руб., обед – 108.00 руб (Приложение № 1).

2. Утвердить:

2.1. Основное (организованное) меню для обучающихся в соответствии с возрастной категорией.

До 31.08.2026

2.2. Меню дополнительного питания для обучающихся, ассортимент продукции реализуемой в буфете школьной столовой.

До 31.08.2026

2.3. Положение об организации питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа» района Республики Крым (Приложение 1)

До 31.08.2026

3. Классным руководителям:

3.1. Сформировать актуальный список учащихся 1-4 классов для получения бесплатного горячего питания.

август, 2026 год

3.2. Вести табель учета приёмов горячей пищи обучающимися по утвержденной в общеобразовательной организации форме.

Ежедневно

3.3. Вести учет детей нуждающихся в специализированном питании (по заявлению родителей и справкой лечащего врача).

Ежедневно

4. Назначить ответственного по организации питания обучающихся в I полугодии 2026/2027 учебного года зам. дир. по УВР Зекиряеву Оксану Федоровну.

5. Специалисту ответственному по питанию зам. дир. по УВР Зекиряевой О.Ф.:

5.1. Осуществлять общественно-административный контроль за организацией питания обучающихся.

Ежедневно

5.2. Вести просветительскую работу по формированию навыков культуры здорового питания среди детей и их родителей (законных представителей).

Ежедневно

5.3. Проводить мониторинг организации питания обучающихся, в том числе анкетирования.

Два раза за учебный год

5.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием школьной столовой.

Ежедневно

5.5. Контролировать дежурства учителей в соответствии с утверждённым графиком.

Ежедневно

5.6. Информировать родителей (законных представителей) на родительских собраниях, в чатах об организации питания.

Ежемесячно

5.7. Осуществлять контроль за выполнением требований нормативных документов по приему и хранению продуктов питания, приготовлению, реализации готовых блюд.

Ежедневно

5.8. Информировать своевременно о нарушениях безопасности условий организации питания руководителя общеобразовательной организации.

При необходимости

5.9. Оформлять и регулярно обновлять информационные стенды в обеденном зале школьной столовой на которых в том числе в обязательном порядке разместить:

- ежедневное меню с указанием стоимости питания, пищевыми веществами для обучающихся в соответствии с возрастной категорией (ежедневно);
- основное (организованное) меню в соответствии с возрастной категорией;
- меню дополнительного питания;
- ассортимент буфетной продукции;
- информацию для обучающихся о здоровом питании.

Еженедельно

5.10. Вести протоколы по итогам рассмотрения вопросов по организации питания.

По итогам совещания

6. Медицинской сестре Меметовой Л.Ш.:

6.1. Контролировать организацию питания, качество поступающего сырья на пищеблок школьной столовой.

Ежедневно

6.2. Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Ежедневно

6.3. Присутствовать при отборесуточных проб с каждой партии приготовленных готовых блюд.

Ежедневно

6.4. Проводить перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и остальных поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.

Ежедневно

6.5. Осуществлять контроль прохождение работниками школьной столовой медицинских осмотров с обязательными отметками в санитарных книжках.

1раз в год

6.6. Осуществлять контроль соблюдение режима питания детей.

Ежедневно

7. Организатору питания, оказывающему услуги по организации питания ИП Высоцкая О.А. в МБОУ «Журавлинская средняя школа»::

7.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН).

7.2. Обеспечить персонал специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор (косынка или колпак), фартук, обувь, закрытая с задниками легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

7.3. Оформить и своевременно заполнять журналы в соответствии с требованиями СанПиН:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания.

7.4. Обновить инструкции по эксплуатациитехнологического оборудования, пожарной безопасности.

8. Ответственному специалисту по организации питания школьников по школе зам. дир. по ВР Зекиряевой О.Ф.:

8.1. Утвердить и ознакомить с графиком питания на I полугодие 2026/2027учебный год классных руководителей 1-10 классов (Приложение 2).

8.2. Заместителю директора по ВР Зекиряевой О.Ф. осуществлять контроль по организации питания с учетом характеристики контингента учащихся и их семей

ежемесячно

8.3. На планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях докладывать о работе по организации питания.

8.4. Утвердить План мероприятий административного контроля за организацией питания обучающихся на I полугодие 2026/2027 уч.год

(Приложение 3)

8.5. Утвердить План мероприятий по организации питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа» на I полугодие 2026/2027 учебный год (Приложение 4).

8.6. Утвердить План мероприятий по пропаганде здорового питания обучающихся на I полугодие 2026/2027 уч.год (Приложение 5).

8.7. Утвердить План работы по осуществлению контроля за организацией питания на I полугодие 2026/2027 учебный год (Приложение 6).

9. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд осуществлять совместно с членами бракеражной комиссии в следующем составе:

10. Зекиряева О.Ф.- заместитель директора по воспитательной работе;
Меметова Л.Ш.- школьная медицинская сестра;
Решитова Д.С. - заместитель директора по хозяйственной части;
Журавлеву Г.г. - повар (зав.столовой)

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор А.А.Смоголь-Омельяненко

С приказом ознакомлены: _____ М.А.Коперчак «__»___2026г
С.М.Слободянюк « »__2026 г. М.А.Полицына « »__2026 г.
Д.С.Решитова « »__2026 г Н.А.Семенова « »__2026 г.
Л.В.Шамсутдинова « »__2026 г О.Ф. Зекиряева « »__2026 г.
У.И.Шамшидинова « »__2026 г Т.В.Осинняя « »__2026 г
А.Ф.Сеитбекирова « »__ 2026 г Д.В.Скрыпник « »__2026 г.
Э.И. Зарединова « »__2026 г Г.Г.Журавлева « »__2026 г.
А.Н.Устинова « »__2026 г В.Р.Заирова « »__2026 г.
Л.А.Суюнова « »__2026 г Е.М.Гречаная « »__2026 г.
В.В. Кулакова « »__2026 г. Э.Н.Досмамбетова « »__2026 г.
Л. Ш. Меметова « »__2026 г
С.Р.Сейдалиева « »__2026 г.
Л.А.Абдуллаева « »__2026 г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК МБОУ «Журавлинская средняя школа»
_____ О.Ф.Зекиряева
«__31_» августа 2026 г. № 9

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская средняя школа»
_____А.А.Смоголь-Омельяненко
Приказ от 31 августа 2026 № 223

ПОЛОЖЕНИЕ
организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Журавлинская средняя школа»
Сакского района Республики Крым

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального и качественного питания обучающихся в МБОУ «Журавлинская средняя школа» Сакского района, Республики Крым (далее – можно сократить), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «Журавлинская средняя школа» и родителями (законными представителями).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся общеобразовательной организации, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся. Положение разработано в соответствии:

- со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012
- № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской федерации от 02.06.2026 № 18, утвержденного постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03);
- Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым»;
- постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым»;
- постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017
- № 304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»;
- Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798;
- Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.4 Перечня Поручений Президента Российской Федерации с членами Правительства Российской Федерации от 4 июня 2024 года, законом Республики Крым от 5 октября 2016 года №272-ЗРК/2016 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований в Республике Крым отдельными государственными полномочиями по обеспечению выплаты компенсации части родительской платы за присмотр и уход за детьми, посещающими образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования», п.2 Поручения Совета министров Республики Крым от 19 августа 2024 года №1/01-60/3874/ДСП, протоколом заседания Оперативного штаба Республики Крым для реализации мер, предусмотренных.

- Указом Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 года №757 «О мерах, осуществляемых в субъектах Российской Федерации в связи с Указом Президента Российской Федерации от 19.10.2022 №756», п. 4.3 протокола заседания Межведомственной комиссии по поддержке участников специальной военной операции и членов их семей в Республики Крым от 27.11.2024, с целью предоставленвя мер социальной поддержки семьям участников специальной военной операции, руководствуясь

- Уставом МБОУ «Журавлинская средняя школа» и другими нормативно правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Настоящее Положение определяет цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в образовательном учреждении, условиям и сроком хранения продукции питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продукции. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно -отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с «Поставщиком» как за счет средств бюджета, так за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в редакции от 14.07.2022 года) на договорной основе как за счет средств бюджета, так за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.7. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется штатными работниками учреждения или работниками предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя).

1.8. Действия настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательного учреждения, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на сотрудников образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания обучающихся является создание оптимальных условий для закрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и условий хранения продуктов в образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктах, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и непосредственного контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в *Гигиенический журнал (сотрудник*и) (приложение 1) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день в смену.

Лица с признаками кишечной инфекции, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах и специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук и головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи или проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу образовательного учреждения;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно - гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемых к материал, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда, инвентарь многоразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатывать и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.10. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и

вносить их в соответствующие журналы*: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях* (приложение 2), вести их на бумажном и/или электронном носителях.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением.

4.1. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам учреждения, с момента подписания контракта (договора).

4.2. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательного учреждения.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Транспортировку пищевых продуктов в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

4.7. Прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.8. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.9. Входной контроль поступивших продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в *Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции* (приложение 3).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора образовательного учреждения, заведующего хозяйством, заведующего производством (шеф -повара), кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (и их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Столовая должна быть обеспечена холодильным оборудованием (камерами), кроме этого, складскими помещения, кладовыми для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские (кладовые) помещения и холодильное оборудование (камеры) должны содержаться в чистоте, хорошо проветриваться.

6. Требования к приготовлению пищи

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которых не входят указанные виды работ.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима (влажности) хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в Журналах, согласно приложения 2.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся образовательного учреждения получают горячее питание, согласно установленному и утвержденному директором учреждения режиму питания в зависимости от режима обучения в образовательном учреждении (приложение 4)

7.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором учреждения.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся в учреждении, меню утверждается предприятием общественного питания и согласовывается директором учреждения.

В случае если в организации питания обучающихся в учреждении принимает участие (оказывает услуги) индивидуальный предприниматель, меню утверждается индивидуальным предпринимателем и согласовывается директором учреждения.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательного учреждения. Запрещается вносить изменение в утвержденное меню без согласования с директором учреждения

7.4. При необходимости внесения изменений меню (не своевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником (ответственным лицом) составляется объяснительная записка с указанием причины (или акт замены дней двухнедельного меню). В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню не допускаются.

7.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима учреждения) для каждой возрастной группы обучающихся (приложение 5).

7.6. Масса порций для питания обучающихся должна строго соответствовать возрасту обучающихся (приложение 6).

7.7. При составлении меню для питания обучающихся в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (приложение7);
- объем блюд для каждой возрастной группы (приложение8);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- выход готовых блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно - кишечного заболевания или отравления (приложение9).

7.8. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом пищевой ценности (приложение10)

7.9. Меню допускается корректировать с учетом климато - географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания обучающихся, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания обучающихся основных пищевых продуктов (приложение11).

7.10. Для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододифицитных состояний обучающихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в общеобразовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательном учреждении.

8. Порядок организации питания в общеобразовательном учреждении

8.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательном учреждении является обязательным направлением деятельности школы.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных учреждениях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

8.3.1Одноразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 1 – 4 классов за счет средств федерального бюджета. Стоимость условного (минимального) набора продуктов питания на 1 обучающегося в день – 210,73 руб.: завтрак 102,66 руб., обед - 108,07 руб.

8.3.2. Двухразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 5–11 классов, отнесенных к льготным категориям, за счет средств муниципального бюджета. Стоимость на 1 обучающегося в день - 230,35 руб.: завтрак – 103,03 руб., обед – 127,32 руб.

Горячее питание обучающихся за счет родительских средств. Стоимость на 1 обучающегося в день: завтрак – 102,00 руб., обед – 108.00 руб.

8.3.3. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- детям -сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- лицам из числа сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям инвалидам;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
- детям из малоимущих семей;
- детям из многодетных семей.
- дети с туберкулезной интоксикацией;
- дети, родители (законные представители) которых, являются участниками специальной военной операции;
- дети, один из родителей (законных представителей) которых погиб в ходе специальной военной операции или при обеспечении выполнения боевых задач в ходе специальной военной операции
- пасынки и падчерицы участников специальной военной операции»;

8.3.4. Для получения бесплатного питания родители (законные представители) предоставляют в муниципальные образовательные организации следующие документы:

1). Для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копию правового акта администрации муниципального образования: а) об установлении опеки (попечительства);

б) о создании приемной семьи.

2). Для детей -инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая инвалидность.

3). Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- акт психолого - медико - педагогической комиссии (ПМПК).

4). Для детей из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения..

5). Для детей из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым.

6). Для пасынков и падчериц участников специальной военной операции:

a. заявление родителя (законного представителя);

b. копия документа, подтверждающего участие одного из родителей (законных представителей) в специальной военной операции или при обеспечении выполнения боевых задач в ходе выполнения специальной военной операции (прилагается по собственной инициативе)»

8.4. Обеспечение питанием учащихся может осуществляться с привлечением родительских средств и средств из бюджета муниципального образования Сакский район, иных не запрещенных законом источников.

8.5. Обеспечение бесплатным питанием в МБОУ «Журавлинская средняя школа» учащихся, получающих начальное общее образование и учащихся, отнесенных к льготной категории, осуществляется со дня издания соответствующего приказа по школе.

8.6. Стоимость бесплатного горячего питания не включает в себя коммунальные расходы, а также расходы предприятий и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания в образовательных организациях.

Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и среднестатистическими ценами на продукты питания, предоставленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), по состоянию на 1 января текущего года.

При осуществлении реализации продукции собственного и промышленного производства применяется предельная наценка, установленная Государственным комитетом по ценам и тарифам Республики Крым.

8.7. Расходы на предоставление питания осуществляется исходя из их фактического посещения учащимися школы.

8.8. В случаях чрезвычайной ситуации, а также модернизации пищеблока учреждения, горячее питание заменяется сухим пайком. В случае отсутствия пищеблока в учреждении организовывается горячее питание учащихся путем привозной продукции.

8.9. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.10. При нахождении обучающихся в общеобразовательном учреждении более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.11. Для обучающихся учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.12. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) по образовательным программам начального общего образования, не проживающих в государственных и муниципальных образовательных организациях, учитываются п. 2.1 статьи 37 Федерального закона №273-ФЗ.

8.13. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается федеральными государственными органами, в ведении которых находятся соответствующие образовательные учреждения.

8.14. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными

образовательными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

8.15. Изготовление готовой продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической

карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.16. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания обучающихся должны соблюдаться следующие требования:

- питание должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) с учетом следующего:

- 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, приведенным в *Приложении 13*, по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15% надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.17. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.18. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 9*.

8.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.19.1 Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.19.2 Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

8.20. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.22. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю организации питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.23. В компетенцию директора учреждения по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;

- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком (оказание услуг по организации питания).

8.24. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором учреждения.

8.25. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

9. Порядок организации дополнительного питания обучающихся

9.1. При организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательном учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.

- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательном учреждении допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

10.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится образовательным учреждением самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

11. Порядок организации питьевого режима в учреждении

11.1. Питьевой режим в общеобразовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

11.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

11.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

11.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

11.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

12.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию

в школьной столовой;

- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

12.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание обучающего предоставить администрации общеобразовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни обучающего или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у обучающегося аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

13.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно- общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:
- количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность обучающихся и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

13.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

14. Ответственность и контроль за организацией питания

14.1. Директор учреждения создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания в школе.

14.2. Директор учреждения представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

14.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, заведующей хозяйством в образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

14.4. К началу нового учебного года директором учреждение издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательном учреждении, комиссии по контролю организации питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

14.5. Контроль организации питания в общеобразовательном учреждении осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю организации питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

14.6. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Табеле учета посещаемости обучающихся, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

14.7. Директор учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения контрактов (договоров) на закупку и поставку продуктов питания (оказание услуг по питанию);
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока общеобразовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

14.8. Комиссия по контролю организации питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) учреждения осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

14.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации

питания;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающихся столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору и органу государственно-общественного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

14.10. Классные руководители общеобразовательного учреждения:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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 на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

15. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания

16. Документация

16.1. В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Для организации питания обучающихся в общеобразовательной организации используются следующие документы:
- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о предоставлении льготного горячего питании обучающихся, отнесенных к льготным категориям;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- основное (организованное) меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное (специализированное) меню;
- меню дополнительного питания;
- технологические карты готовых блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программа производственного контроля;
- гигиенический журнал (для сотрудников пищеблока);
- журнал учета детей, нуждающихся в индивидуальном (специализированном)

питании (при наличии таких детей);

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал проведения влажных и генеральных уборок;
- журнал кипячения воды (для организации питьевого режима);
- контракты на организацию питания;
- график дежурства учителей;
- график приёма пищи обучающимися;
- режим работы школьной столовой.

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Журавлинская средняя школа» является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1
к положению об организации питания обучающихся

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних	Результат осмотра медицинским работником (ответственным	Подпись медицинского работни
				х заболеваний у сотрудника и членов семьи	дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	лицом) (*допущен/отстранен*)	ка (ответственного лица)
1							

Приложение 2
к положению об организации питания обучающихся

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	…	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	…	30

Приложение 3
к положению об организации питания обучающихся

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 4
к положению об организации питания обучающихся

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник

Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

Приложение 5

к положению об организации питания обучающихся

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория:7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	**Ж**	**У**		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
обед:							
того за обед:							
полдник:							
Итого за полдник:							
ужин:							
Итого за ужин:							
Итого за день:							
День 2							
завтрак:							
обед:							
Итого за второй день:							
... и т.д. по дням							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
Итого за завтрак:							
... и т.д. по дням							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Приложение 6

к положению об организации питания обучающихся

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-150	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Приложение 7

к положению об организации питания обучающихся

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе

(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	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 квашеные (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 плодоовощные, 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 потрошеные - 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

Приложение 8

к положению об организации питания обучающихся

Суммарные объемы блюд
по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	**от 7 до 12 лет**	**12 лет и старше**
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	250

Приложение 9

к положению об организации питания обучающихся

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

2. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
3. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
4. Непотрошеная птица.
5. Мясо диких животных.
6. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
7. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
8. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
9. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
10. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
11. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
12. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
13. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
14. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
15. Простокваша - "самоквас".
16. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
17. Квас.
18. Соки концентрированные диффузионные.
19. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных

сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
22. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
23. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 10

к положению об организации питания обучающихся

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	**Масса, г**	**Вид пищевой продукции - заменитель**	**Масса, г**
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186

		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 11

к положению об организации питания обучающихся

Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	**Потребность в пищевых веществах**	
	7-12 лет	**12 лет и старше**
белки (г/сут)	77	90
жиры г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Приложение 12

к положению об организации питания обучающихся

Журнал
бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 13

к положению об организации питания обучающихся

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Общеобразовательные организации с двусменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

Приложение 2
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 31.08.2026 № 223
Таблица 1

«График питания»

Понедельник (согласно расписанию)

Завтрак	8.50–9:10	1-А, 1-Б классы
	09:00-09:20	2-4 классы
	10:05-10:25	5-11 классы
Обед	12:05–12:25	1-А, 1-Б классы
	13:10-13:30	5-11 классы

Вторник – пятница (согласно расписанию)

Завтрак	8:50–9:10	1-А, 1-Б классы
	09:00-09:20	2-4 классы
	10:05-10:25	5-11 классы
Обед	11:45–12:05	1-А, 1-Б классы
	12:05-12:25	2-4 классы
	13:10-13:30	5-11 классы

РЕЖИМ РАБОТЫ БУФЕТА

С 8.00 по 15.00

понедельник - пятница

Приложение 3
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 31.08.2026 № 223

План мероприятий административного контроля за организацией питания обучающихся на I полугодие 2026/2027 уч.год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на II полугодие 2026/2027 учебный год	сентябрь	Зам.дир.по ВР
2.	Разработка плана работы по организации питания МБОУ	август	Зам.дир.по ВР
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Ответственные по питанию
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	завхоз
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием обучающихся школы	сентябрь	Зам.дир.по ВР
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Ответственные по питанию
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам.дир.по ВР
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Ответственные по питанию
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Зам.дир.по ВР Ответственные по питанию
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Зам.дир.по ВР
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Ответственные по питанию
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	ноябрь	Зам.дир.по ВР
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	Ответственные по питанию
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	Зам.дир.по ВР
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	Ответственные по питанию
8.	Заседание родительского комитета по	Март	Зам.дир.по ВР

	организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.		
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Зам.дир.по ВР Ответственные по питанию
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Зам.дир.по ВР
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Ответственные по питанию
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Зам.дир.по ВР
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Ответственные по питанию
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Зам.дир.по ВР
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Ответственные по питанию
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Завхоз медработник
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Ответственные по питанию
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Мед.работник
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Мед.работник
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	завхоз
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Ответственные по питанию
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Мед.работник
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Ответственные по питанию
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Мед.работник Ответственные по питанию
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Ответственные по питанию
12.	Контроль за организацией процесса кормления в классах	систематически	Зам.дир.по ВР

13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Ответственные по питанию
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Ответственные по питанию
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Ответственные по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	завхоз
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Ответственные по питанию
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Ответственные по питанию
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	**Работа с кадрами**
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Ответственные по питанию
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Ответственные по питанию
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Ответственные по питанию

Приложение 4
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 31.08.2026 № 223

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ «ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
НА I полугодие 2026/2027УЧЕБНЫЙ ГОД

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, Зав. Столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежелневно		Мед.работник, зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители .
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании »	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	Октябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов Питание – для здоровья!» - викторина «Огород» ; - игра «Всем, кто хочет быть	1 – 4 классы 5 – 8 классы 5-е классы 2-е классы	ноябрь	Классные руководители, педагоги-организаторы.

	здоров»			
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
12	Родительские собрания Еда, как друг и враг»,	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Классный час ««Страна Витаминия»	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 11 классы	Педагог-психолог
15	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл.руководители
16	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 11 классы	Классные руководители
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
18	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
19	конкурс «Мой Самый здоровый класс»	апрель	1 – 11 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
20	Классный час », «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 11 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы

Приложение 5
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 31.08.2026 № 223

План
мероприятий по пропаганде здорового питания обучающихся
на I полугодие 2026/2027 уч. год

№	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственные и исполнители
I. Контроль организации и качества питания			
1.	Утверждение порядка организации льготного питания и ведения документации. Оформление документов на питание обучающихся	Август	ответственный по питанию

	школы.»		
2.	Совещание при директоре «Организация школьного питания, совершенствование системы школьного питания». Собрание трудового коллектива. Задачи, перспективы по развитию системы школьного питания	Август	директор школы, ответственный по питанию
3.	Организация питания школьников столовой: ➢ Утверждение режима питания, обучающихся школы; ➢ Утверждение режима работы школьной столовой; ➢ Утверждение графика дежурства учителей (обучающихся). Усиление контроля за организацией дежурства в столовой.	Сентябрь	ответственный по питанию председатель ПК, комиссия по питанию
4.	Оформление стендов по организации школьного питания, оформление страничек на школьном сайте.	1 раз в четверть	ответственный по питанию
5.	Усиление контроля бракеражной комиссией за качеством питания школьников.	Ежедневно	ответственный по питанию, комиссия по питанию
6.	Рейды родительского комитета школы по проверке организации качества школьного питания.	В течение года	Председатели родительского комитета
II. Мероприятия по пропаганде здорового питания с обучающимися школы			
7.	Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках общеобразовательных предметов (биология, химия, окружающий мир, ОБЖ)	В течение учебного года	Учителя-предметники, классные руководители
8.	Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках дополнительного образования (беседы, классные часы)	В течение учебного года	ответственный по питанию, классные руководители
9.	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	Октябрь, январь	Куратор по здоровьесбережению, классные руководители
10.	Радиопередача «Я за здоровое питание»	Декабрь, апрель	руководитель комитета
11.	Проведение уроков-здоровья: «Коктейль здоровья», «Винегрет–шоу», «Витаминка» и др.	В течение года	Классные руководители 2-4 классов
12.	Беседа с учащимися 1-4 классов «Здоровое питание – залог здоровья»	Октябрь	Учителя начальных классов
13.	Классные часы: - «Горькая, правда, о сладком лимонаде»;	Ноябрь Январь Март	Классные руководители 5-11 классов

	- «Культура здорового питания»; - «Летом укрепляем организм»; - «Питание во время подготовки к экзаменам»		
14.	Конкурс рисунков среди учащихся 1-4 классов «Особенности национальной кухни»	Декабрь	Зам. Дир. по ВР
15.	Круглый стол для старшеклассников «Ты есть то, что ты ешь»	Декабрь	учитель биологии
16.	Конкурс мультимедийных проектов для учащихся 7-8 классов «Традиции и культуры питания. Кухни народов мира»	Февраль-март	ответственный по питанию, классные руководители
17.	Диспут «Что значит быть здоровым?» 9-11 классы	Апрель	ответственный по питанию
18.	Освещение вопросов правильного питания школьников на страницах школьной газеты «27-я и Я»	В течение года	родительский комитет
19.	Конкурс буклетов о правильном питании 8-9 классы	Декабрь	Классные руководители
20.	Организация выставок литературы: «Правильное питание - основа здоровья», «Питаемся полезно», «Что нужно есть»	В течение года	библиотекАРЬ
21.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	ответственный по питанию
22.	Проведение мониторинга отношения обучающихся к организации горячего питания в школе.	1 раз в четверть	ответственный по питанию
III. Мероприятия по пропаганде здорового питания с родителями школы			
23.	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях «Основы формирование у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья ребёнка. Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей».	1 раз в четверть	Классные руководители, мед.работник
24.	Изучения отношения родителей к организации горячего питания в школе	2 раза в год	Классные руководители
25.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение года	Классные руководители
26.	Родительский лекторий: «Правильное питание детей дома»	Декабрь	учитель биологии
27.	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания школьников, работы школьной	Октябрь, март	ответственный по питанию, классные руководители

	столовой		
IV. Мероприятия по пропаганде здорового питания с педагогическими кадрами школы			
28.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей.	1 раз в четверть	зам. директора по ВР
29.	Обобщение опыта работы классных руководителей по вопросам организации школьного питания, здоровьесбережения	В течение учебного года	классные руководители
30.	Совещания с классными руководителями по вопросам оформления права льготного питания	В течение учебного года	ответственный по питанию, классные руководители
31.	Ведение пропаганды здорового питания.	В течение года	Классные руководители
32.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение года	Классные руководители
33.	Пропаганда горячего питания среди родителей.	В течение года	Классные руководители
34.	Внедрение программы «Разговор о питании».	В течение года	зам. директора по ВР
V. Мероприятия по модернизации школьной столовой и пищеблока			
35.	Реорганизация школьной столовой, оснащение и ремонт школьных пищеблоков современным технологическим оборудованием	Июнь - август	Руководитель образовательного учреждения, ЗАВХОЗ

Приложение 6
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Журавлинская СШ»
_____А.А.Смоголь-Омельяненко
к приказу по школе
от 31.08.2026 № 223

План работы по осуществлению контроля
за организацией питания
на I полугодие 2026/2027учебный год

№ п/п	Вид контроля	Мероприятие	Ответственный
1.	ежедневный контроль	1.Качество приготовления пищи (снятие пробы) 2.Организация питания детей, соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд	Комиссия по питанию мед.работник
2.	еженедельный контроль	1.Контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи) 2.Качество и количество пищи, оформление блюд	Комиссия по питанию мед.работник
3.	ежемесячный контроль	1.Состояние технологического оборудования столовой	Комиссия по питанию зав.хоз