

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«НАЧАЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА ДЕНГИ-ЮРТ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о директора

А.М. Хадалова

04.08.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

04.08.2026 № 12-П

с. Денги-Юрт

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009E1472CCDFC76E2C9A6B410218A065E1
Владелец: Хадалова Асет Мусаевна
Действителен: с 22.10.2025 до 15.01.2027

**об организации питания
обучающихся МБОУ «НОШ с.
Денги-Юрт»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее — Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 (вступили в силу с 01.09.2026, действуют до 01.09.2032);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (вступили в силу с 01.09.2026);
- Уставом МБОУ «НОШ с. Денги-Юрт».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания в «МБОУ НОШ с. Денги-Юрт» (далее — Школа).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.4. Организация питания осуществляется на базе школьной столовой и пищеблока. По вопросам организации питания Школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, Управлением образования и территориальным органом Роспотребнадзора.

2. Основные цели и задачи

2.1. Целями настоящего Положения являются:

- создание оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся;
- укрепление здоровья детей;
- недопущение возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Школе.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству и безопасности пищевых продуктов;
- формирование у обучающихся культуры здорового питания.

3. Организация питания

3.1. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю (с понедельника по пятницу включительно).

3.2. Обучающиеся 1–4 классов обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием (завтрак). Исключение из меню горячего питания, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.3. При нахождении детей в Школе более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.

3.4. Режим питания устанавливается приказом директора Школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Перерыв между занятиями для приёма пищи не может быть менее 20 минут.

3.5. Питание обучающихся организуется на основании разработанного и утверждённого руководителем Школы меню, включающего горячее питание,

дополнительное питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3.6. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы обучающихся. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

3.7. При организации питания не допускается использование пищевой продукции без маркировки, с истёкшими сроками годности, признаками недоброкачества, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3.8. Подносы, используемые при организации питания, не должны быть деформированными и иметь видимых загрязнений. Обработка подносов производится после каждого использования способом, обеспечивающим их чистоту. По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с применением дезинфицирующих средств.

4. Требования к меню и информации для родителей

4.1. Школа обязана размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле), а также на официальном сайте Школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.2. Информация о ежедневном меню должна размещаться в том числе на официальном сайте образовательной организации.

4.3. При составлении меню используются приложения 6, 7, 9–13 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

5. Контроль за качеством и безопасностью питания

5.1. При организации общественного питания детей для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Супы и напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °С, холодные напитки — не выше 20 °С.

5.3. Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) — отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

5.5. В Школе создаётся комиссия по контролю за организацией питания обучающихся, в состав которой входят представители администрации Школы, педагогического коллектива, родительской общественности.

5.6. Родительский контроль осуществляется в соответствии с действующим законодательством и рекомендациями Роспотребнадзора. Родители вправе оценивать соответствие блюд утверждённому меню, их вкусовые качества, температуру подачи, санитарно-техническое состояние обеденного зала и столовой посуды, наличие салфеток, а также соблюдение детьми правил личной гигиены. Комиссии формируются из представителей родительского комитета и утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

6. Ответственность

6.1. Директор Школы несёт ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

6.2. Лица, участвующие в организации питания, несут ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, качество и безопасность пищевой продукции.

7. Документация по питанию

7.1. В Школе ведётся следующая учётно-отчётная документация по питанию:

- меню (двухнедельное, ежедневное);
- журнал контроля температуры блюд на линии раздачи;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- журнал здоровья работников пищеблока;
- договоры на поставку продуктов питания.

7.2. Формы журналов и меню, установленные СанПиН 2.3/2.4.4282-26, носят рекомендуемый характер. Их несоответствие образцу не может являться самостоятельным основанием для привлечения к ответственности.

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

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения приказом директора Школы и действует до принятия нового Положения.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в порядке, установленном для его принятия.

8.3. В связи с вступлением в силу новых санитарных правил все локальные акты Школы, содержащие ссылки на СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, подлежат корректировке с заменой реквизитов на СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26.