ПО-16

СОГЛАСОВАНО с управляющим советом МАОУ гимназии № 9 протокол от 26.08.2026 г. №2	СОГЛАСОВАНО с педагогическим советом МАОУ гимназии № 9 протокол от 26.08.2026 г. № 2	УТВЕРЖДЕНО директор МАОУ гимназии № 9 _____Н. А. Загорулько (приказ от 31.08.2026 № 331-од)

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в образовательном учреждении

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37, 41, п. 7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, на основании постановления Правительства Новосибирской области от 05.03.2015 № 81-п «Об обеспечении питанием на льготных условиях обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Новосибирской области», от 13.07.2015 № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Новосибирской области», постановления мэрии города Новосибирска от 23.09.2015 № 5873 «Об организации питания детей их многодетных и малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска», в целях совершенствования работы по организации льготного питания обучающихся в МБОУ гимназии № 9 и направлено на совершенствование системы организации услуг качества питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации и режима питания, определяет правила и требования к организации питания в образовательном учреждении (далее – ОУ).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся гимназии.

II. Основные задачи

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и

неинфекционных заболеваний, связанных с фактом питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Организация питания

3.1. Организация питания в Учреждении возлагается по согласованию с органами местного самоуправления на Учреждение и МАУ «Комбинат питания». Отношения между Учреждением и Комбинатом питания оформляются договором, составленным в письменной форме.

3.2. Учреждение предоставляет Комбинату питания для осуществления технологического процесса хранилища, холодильные камеры и производственный цех с оборудованием необходимой мощности, подсобные помещения.

3.3. Комбинат питания выделяет для работы в Учреждении производственную бригаду, члены которой имеют соответствующее профессиональное образование и опыт.

3.4. Комбинат питания обеспечивает заказ и доставку производственного сырья и готовой продукции в Учреждении. Прием доставленного сырья и готовой продукции осуществляет заведующий производством.

3.5. Производственная бригада обеспечивает хранение производственного сырья, готовой продукции, произведенных заготовок к блюдам и готовых блюд в строгом соответствии с установленными правилами и нормами совместимости продуктов при хранении и сроками хранения.

3.6. За качество приготовленных заготовок к блюдам, соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи, качество закладки, а также за соблюдение технологии приготовления блюд отвечает заведующий производством.

3.7. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

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

3.9. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 12-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностью приготовляемых блюд (приложение № 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20).

3.10. Руководитель ОУ назначает из числа педагогических работников, ответственного за организацию питания (в т.ч. обучающихся льготной категории);

- Ответственный за организацию питания в ОУ:
  - ✓ осуществляет контроль охвата обучающихся горячим питанием;

- ✓ изучает взаимодействие классного руководителя с родителями по охвату детей горячим питанием, проведению информационной работы в организации питания в классе;
- ✓ формирует списки обучающихся льготной категории на основании подтверждающих документов;
- ✓ осуществляет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание, заполняя табель;
- ✓ готовит отчет, утверждаемый руководителем ОУ, по окончании месяца о фактических расходах на питание обучающихся и предоставляет его ответственному за ведение бухгалтерского учета ОУ;
- ✓ подает заявку на количество питающихся детей льготной категории в столовую накануне и уточняет ее в день питания;
- ✓ осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций в столовой;
- ✓ обеспечивает документооборот по учреждению при оформлении бланков группового талона расчета за льготное питание;
- ✓ формирует списки обучающихся льготной категории на основании подтверждающих документов;
- ✓ осуществляет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание, заполняя табель;
- ✓ готовит отчет, утверждаемый руководителем ОУ, по окончании месяца о фактических расходах на питание обучающихся и предоставляет его ответственному за ведение бухгалтерского учета ОУ;
- ✓ подает заявку на количество питающихся детей льготной категории в столовую на кануне и уточняет ее в день питания;
- ✓ осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций в столовой;
- ✓ обеспечивает документооборот по учреждению при оформлении бланков группового талона расчета за льготное питание;
- ✓ при выявлении обстоятельств, влекущих прекращение права на обеспечение питанием, ходатайствует о прекращении питания на основании представленного документа;
- ✓ осуществляет взаимодействие с организациями города Новосибирска на основании договора в связи с автоматизацией процессов в системе школьного питания»

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует охват обучающихся класса организованным горячим питанием;
- ведет ежедневный учёт фактически питающихся обучающихся льготной категории;
- при выявлении обстоятельств, влекущих прекращение права на обеспечение питанием детей льготной категории, своевременно сообщает ответственному за организацию питания в ОУ;

- организует систематическую просветительскую работу среди учащихся и родителей по формированию культуры здорового питания.

3.12. Ответственный дежурный по ОУ обеспечивает контроль за порядком организации питания в столовой. Классные руководители, сопровождающие учащихся, питающихся коллективно, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.13. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для учащихся классов, питающихся коллективно.

3.14. Право на получение бесплатного двухразового горячего питания (завтрак, обед) имеют обучающие из многодетных, малообеспеченных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), дети-инвалиды.

3.15. Решение об обеспечении обучающихся бесплатным питанием оформляется приказом руководителя ОУ на основании следующих документов:
- заявления по форме;
- копии удостоверения многодетной семьи;
- справки (копии справки) из отдела социальной поддержки населения;
- копии заключения психолого-педагогической комиссии для детей ОВЗ;
- справку, подтверждающую факт установления инвалидности, выданную федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы, по форме, утвержденной приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 24.11.2010 № 1031н «О формах справки, подтверждающей факт установления инвалидности, и выписки из акта освидетельствования гражданина, признанного инвалидом, выдаваемых федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, и порядке их составления».

3.16. Родители (законные представители) обучающихся:
- представляют документы в соответствии с п. 3.15;
- своевременно информируют классного руководителя об отсутствии учащегося по уважительным причинам и снятии его с питания на данный период.

IV. Требования к пищевому рациону

4.1. Пищевой рацион в Учреждении должен быть разнообразным, сбалансированным по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам) и удовлетворять потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с их возрастными физиологическими особенностями.

4.2. При организации питании в Учреждении необходимо учитывать рекомендуемые величины потребления энергии.

V. Режим питания

5.1. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.

5.2. Учреждение устанавливает режим питания обучающихся, обеспечивая:
- строгое соблюдение времени приема пищи;
- санитарно-гигиенические условия приема пищи.

5.3. Учреждение устанавливает график приема пищи, а также график работы столовой с учетом пребывания детей в Учреждении по шестидневной рабочей неделе.

Типовой режим питания школьников

Завтрак (дома)	7.30-8.00 (8.00-8.30)
Второй завтрак в школе	10.30-11.00 (11.00-11.30)
Обед (в школе или дома)	13.30-14.00 (14.00-14.30)
Полдник (в школе или дома)	16.00-16.30 (16.30-17.00)
Ужин (дома)	19.00-19.30 (19.30-20.00)

Завтрак и ужин (1-й и 5-й приемы пищи) должны составлять по 25% от суточной калорийности. Если ребенок занимается в первую смену, то в 11.30-12.00 ч., во время большой перемены, он должен получать полноценный второй завтрак (15% от суточной калорийности) а обед – дома в 15.30-16.00 (35% от суточной калорийности).

Питание детей подросткового возраста имеет свои особенности. Поэтому недостаток или даже полное исключение из рациона питания белковой пищи может привести к нарушению естественного хода развития. Важное значение имеет и присутствие в рационе питания продуктов – источников кальция. Естественным источников кальция являются молоко и кисломолочные продукты. Железосодержащие продукты – мясо, гречка, гранаты и т.д.

Алиментарно-зависимые болезни, которые зависят от питания человека – анемия; болезни органов пищеварения; желчного пузыря и желчевыводящих путей; поджелудочной железы; эндокринной системы: тиреотоксикоз (гипотиреиз).

5.4. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

5.5. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из зданий гимназии, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора ОУ.

5.6. Комбинат питания и ОУ совместно решают вопрос об увеличении количества работников столовой, закрепляемых за Учреждением.

VI. Финансовое обеспечение и контроль организации горячего питания в ОУ

6.1. 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.

6.2. Ежедневный контроль за качеством приготовления блюд, пищевых продуктов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя ОУ. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Медицинские работники, ответственные работники Учреждения и мобильная группа общественного контроля организации и качества питания ежедневно осуществляют контроль технологического процесса, качества готовой продукции, ежедневно контролируют сбалансированность питания, разнообразие блюд, уровень их витаминизации, размер порций для детей разного возраста, а также проводит органолептический контроль готовой продукции.

6.5. Учреждение ежегодно в форме самообследования отчитывается об основных направлениях и результатах своей деятельности, в т.ч. относительно организации питания обучающихся – по основным показателям:

- режим питания;
- охват обучающихся горячим питанием;
- характеристика категорий, питающихся;
- качество питания;
- наличие жалоб;
- отчет об использовании бюджетных средств, выделенных на бесплатное питание детей из многодетных семей, живущих с опекунами, состоящих на учете в соцзащите.

VII. Ответственность

7.1. Все работники гимназии, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление ОУ о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

7.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.