

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №10 Г. ШАЛИ ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА»**

ПОЛОЖЕНИЕ

№ _____

г. Шали

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
(протокол от 28.08.2026 № 1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ «СОШ № 10
г. Шали Шалинского муниципального района»
от 28.08.2026 № 120

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008ED580093B3BDEDF1B33CB528250588
Владелец: Таймусханов Ибрагим Хамзатович
Действителен: с 20.08.2026 до 13.11.2027

**Об организации питания
обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Положение определяет организацию питания, распределение ответственности, контроль и документирование в МБОУ «СОШ №10 г. Шали» (далее — Школа). Основания: статьи 37 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, СП 2.4.2.4283-26, утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, Устав Школы.

1.2. Положение применяется к работникам Школы в пределах их обязанностей. При привлечении оператора его обязанности, контроль и обмен документами закрепляются договором. Фактическая модель, реквизиты договора, оператор и ответственные.

1.3. Перед утверждением учитывается мнение советов обучающихся, родителей и представительного органа работников в случаях, предусмотренных законодательством. Компетентный орган согласования и реквизиты процедуры определяются по Уставу; согласование не считается состоявшимся по наличию грифа.

2. Получатели питания и финансирование

2.1. Обучающиеся по программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день с горячим блюдом, не считая горячего напитка. Дополнительное подтверждение льготного статуса всем ученикам 1–4 классов не требуется.

2.2. Обучающиеся с ОВЗ, не проживающие в организации, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Инвалидность и ОВЗ не отождествляются; основания и условия иных мер поддержки устанавливаются применимыми актами.

2.3. Питание обучающихся с ОВЗ на дому, в том числе возможность денежной компенсации, организуется по муниципальному порядку в соответствии с частью 7.2 статьи 79 Федерального закона № 273-ФЗ. Реквизиты, формы обеспечения, документы, периодичность и размер. Школа не устанавливает произвольно сухой паёк, его состав или еженедельную выдачу.

2.4. Для детей участников СВО, детей-инвалидов без статуса ОВЗ, многодетных, малоимущих и иных категорий применяются действующие региональные и муниципальные меры. Акт, круг получателей и финансирование. Федеральные указы о выплатах не используются как самостоятельное основание школьной льготы без проверки их предмета.

3. Режим, меню и индивидуальное питание

3.1. Питание организуется с учётом односменного режима Школы. Время приёмов пищи, вместимость и очередность классов закрепляются графиком, согласованным с фактическим расписанием. Старые часы не переносятся автоматически. Кратность определяется продолжительностью пребывания и приложением 12 к СанПиН; время перемены для питания — не менее 20 минут.

3.2. Основное меню разрабатывается не менее чем на две недели для каждой фактической возрастной группы; горячее питание не заменяется буфетной продукцией. При самостоятельной организации меню утверждает директор. Меню оператора утверждает его руководителем и согласовывается директором Школы (подпункты 2–4 пункта 59 СанПиН).

3.3. Каждое блюдо готовится по утверждённому технологическому документу. Названия в меню и картах совпадают; замены производятся с учётом пищевой ценности по приложению 11 к СанПиН и документируются. Не допускается продукция, указанная в приложении 6 к СанПиН.

3.4. Ежедневное меню для всех возрастных групп содержит приём пищи, наименование блюда, массу и калорийность порции; размещается в обеденном зале и на сайте вместе с предусмотренной информацией о питании. При наличии дополнительного питания публикуется его меню. Персональные данные и медицинские назначения детей не публикуются.

3.5. Лечебное и диетическое питание организуется по представленным родителями назначениям лечащего врача и индивидуальному меню специалиста-диетолога. Выдачу контролирует назначенное лицо. Условия использования домашних блюд определяются пунктом 60 СанПиН. Информация об аллергенных ингредиентах доводится до потребителя.

3.6. Для профилактики йододефицитных состояний применяется йодированная пищевая соль. Дополнительное обогащение в эндемичных регионах осуществляется промышленной специализированной и обогащённой продукцией и витаминизированными напитками по подпункту 6 пункта 59 СанПиН. Обязательная искусственная С-витаминизация каждого третьего блюда не устанавливается; поливитаминные препараты не заменяют витаминизацию блюд.

4. Производство и санитарный контроль

4.1. Организатор питания проводит производственный контроль на принципах ХАССП по программе, соответствующей фактической технологии. Программа определяет опасности, контрольные процедуры, мониторинг, корректирующие действия, проверку и лабораторные исследования; исполнение подтверждается записями и протоколами.

4.2. Продукты принимаются при наличии маркировки, товаросопроводительных документов и предусмотренных сведений о соответствии. При нарушении условий перевозки или отсутствии необходимых документов продукция не принимается. Обеспечивается прослеживаемость партий, сроков годности и использования.

4.3. Температура холодильников и температура и влажность складов регистрируются ежедневно. Сырьё и готовая продукция хранятся отдельно с соблюдением поточности. Неисправности и отклонения влекут немедленные меры по сохранности и изоляции продукции, а не только запись в журнале.

4.4. Все работники смены, контактирующие с пищевой продукцией, ежедневно проходят осмотр медицинским работником либо назначенным ответственным лицом с записью в гигиеническом журнале. При признаках заболеваний доступ к работе с продуктами прекращается в установленном порядке.

4.5. Бракераж проводится до выдачи каждой партии по РВ-102. Готовые блюда реализуются не позднее двух часов с изготовления, температура соответствует технологическим документам. Хранение готовых блюд для реализации на следующий день и их замораживание для последующей реализации запрещаются.

4.6. От каждой партии отбираются суточные пробы назначенным работником: каждое блюдо отдельно в обеззараженную маркированную плотно закрывающуюся ёмкость; закуски, первые блюда, гарниры и напитки — не менее 100 г, порционные изделия — целая порция. Хранение — не менее 48 часов при +2...+6 °С в выделенном месте холодильника (подпункт 10 пункта 59 СанПиН).

4.7. Уборка производственных помещений проводится ежедневно с моющими и дезинфицирующими средствами; столы — после каждого использования. Инвентарь разделяется и маркируется. Средства и растворы применяются по инструкциям, хранятся отдельно от пищи; на растворах указываются название, концентрация, дата приготовления и предельный срок годности.

4.8. Мытьё подносов, столовой и кухонной посуды выполняется по РВ-I-003–РВ-I-005. Подносы очищаются после каждого использования; деформированные и загрязнённые не выдаются; в конце дня проводится мойка с дезинфекцией. Отходы удаляются своевременно, мероприятия против вредителей не совмещаются с изготовлением пищи в обрабатываемых помещениях.

4.9. Питьевой режим организуется по пункту 62 СанПиН. Способ, оборудование и ответственный. Для кипячёной воды фиксируется смена не реже чем через три часа; для кулеров предусматриваются мойка не реже одного раза в семь дней и мойка с дезсредством не реже одного раза в три месяца, с учётом инструкции изготовителя.

5. Учёт, контроль и хранение

5.1. Классные руководители передают фактические сведения о получении питания. Ответственный ведёт табель, сверяет порции и расчётные документы, формирует отчётность по установленным учредителем формам и срокам; реквизиты требований.

5.2. Родительский контроль проводится по РВ-103. Обращения, результаты проверок, корректирующие меры, сроки, исполнители и повторная проверка документируются. При угрозе здоровью выдача небезопасной пищи прекращается немедленно; организуются помощь и информирование компетентных лиц в установленном порядке.

5.3. Документы, журналы и подтверждения исполнения хранятся у назначенных владельцев; индексы дел, сроки и места оригиналов указываются в реестре после сверки с номенклатурой. Записи задним числом и уничтожение документов до правомерной экспертизы ценности не допускаются.

5.4. Положение действует с даты утверждения до отмены или замены. Пересмотр проводится при изменении обязательных требований, оператора, технологии, помещений или выявлении несоответствий. Ответственный ведёт версию документа и лист ознакомления.