Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани
«Средняя общеобразовательная школа № 12»
(МБОУ г. Астрахани «СОШ №12»)

ПРИНЯТО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12» протокол № 1 от 27.08 2026	председатель ПК МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12» _____ Буйлова С.Ю. протокол № 60 от 27.08.2026	Директор МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12» _____ Воробьева Т.Н. приказ от 01.09 2026 № 01-15/41-14

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 12»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ №12» (далее по тексту Школа).

1.2. Организация питания осуществляется в соответствии с федеральными законами, действующими Государственными контрактами (договорами) на оказание услуг по организации питания, а также СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников Школы.

1.4. Оказание услуг по приготовлению и раздаче блюд осуществляется силами привлеченной специализированной организации (далее — Исполнитель) в соответствии с условиями контракта на базе арендуемого пищеблока Школы.

2. Основные цели и задачи.

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

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

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

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1 - 4 классов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

3. Организация и порядок питания

3.1. Ежедневное меню составляется Исполнителем на период не менее двух недель (десятидневное меню) с учетом возрастных групп детей и согласовывается с директором Школы.

3.2. При формировании меню Исполнителем используется минимальный среднесуточный набор продуктов в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 -11 лет и 11 и старше лет).

3.3. В меню в обязательном порядке предусматриваются продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, включая йодированную соль.

3.4. Ежедневное меню подлежит пересмотру в зависимости от сезона, наличия продуктов и других факторов в установленном законом порядке.

3.5. Допускается замена Исполнителем одного продукта на другой, равноценный по пищевой ценности, по согласованию с Заказчиком. Все замены фиксируются в документации Исполнителя с обоснованием сохранения пищевой и энергетической ценности рациона.

3.6. Выдача готовых блюд осуществляется сотрудниками Исполнителя только после проведения контроля температуры и проведения бракеража готовой продукции бракеражной комиссией Школы.

3.7. На стендах в обеденном зале и на официальном сайте Школы. ежедневно публикуется меню на день с указанием состава блюд, их веса, калорийности, а также ассортимент дополнительного питания.

3.8. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

3.9. Для обучающихся 1- 4 классов предусматривается организация горячих завтраков.

3.10 Детям с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляется бесплатное двухразовое питание.

3.11. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах в соответствии с графиком питания.

3.10. Классные руководители должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.11 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.12 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской работника, ответственного за организацию горячего питания, повара (зав. производством). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4. Организация питания по лечебному и диетическому меню

4.1. Для учеников, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, организация рациона осуществляется на основе врачебных назначений, предоставленных родителями (законными представителями), заявлений родителей (законных представителей) и согласованного с Исполнителем индивидуального меню.

4.2. Обучающимся с особыми пищевыми потребностями разрешается употреблять принесенную из дома готовую еду.

4.3. Для приема домашней еды в столовой (или отдельной комнате) организуются специальные места, оборудованные холодильником для временного размещения еды, печью СВЧ для разогрева и раковиной для мытья рук.

5. Ответственность и контроль

5.1. Директор Школы несет общую персональную ответственность за организацию питания обучающихся и осуществление контроля за качеством услуг, предоставляемых Исполнителем.

5.2. Ответственные лица Школы, назначенные приказом директора, обеспечивают контроль за соблюдением графиков посещения столовой, соответствием фактического рациона утвержденному меню и наличием необходимой документации у Исполнителя.

5.3. Исполнитель (ООО «Аркада») несет самостоятельную ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд, санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке, температурного режима на раздаче, сроков годности и условий хранения используемых продуктов питания.