Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная школа г. Ойсхара»
(МБОУ «ОШ г.Ойсхара)

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МБОУ «ОШ г.Ойсхара»
Протокол № 1 от 30.08.2026г.
Председатель_____ /А.З.Осмаева/

УТВЕРЖДЕНО:
Директор _____/А.А.Алхазова
МБОУ « ОШ г.Ойсхара»
Приказ № 34 от 30.08.2026г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4517E530EB8821A873164A8D6302AD4F
Владелец: Алхазова Айза Абдулгапуровна
Действителен: с 17.09.2025 до 11.12.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации горячего питания учащихся МБОУ «ОШ г. Ойсхара»

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с п.5 статьи 51 Закона РФ "Об образовании в РФ", Уставом МБОУ «ОШ г. Ойсхара» устанавливает требования к организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

1.2. При организации питания учащихся школа руководствуется следующими документами:

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом ЧР «Об образовании в Чеченской Республике»;
-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2 1178-02 «Гигиенические требования обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.3. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками школы, связанными с организацией и обеспечением горячим питанием обучающихся.

2. Организация питания обучающихся

2.1. Питание учащихся осуществляется в соответствии с приказом директора школы в школьной столовой.
Приказом директора:
- назначается лицо, ответственное за организацию горячего питания;
- назначается состав бракеражной комиссии;
- назначается ответственный за подготовку пищеблока к началу учебного года;
- утверждается график питания обучающихся;
- назначается дежурный по столовой;
- назначаются члены общественной комиссии по контролю за организацией питания.
2.2 .Столовая общеобразовательного учреждения осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Российской Федерации, ЧР, Уставом школы, настоящим Положением, регламентирующими порядок организации общественного питания.
2.3. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств федеральных и местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.
2.4. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на две недели в соответствии с санитарными нормами.
2.5. Еженедельное меню составляется старшим поваром и утверждается директором школы из фактически имеющихся продуктов и средств.
2.6. Администрация осуществляет административный общественный контроль за качеством услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.
2.7. Завтраков и обедов школьникам , работникам через раздачу и буфет .
2.8. Учащиеся общеобразовательного учреждения питаются согласно графику, составленному руководителем учреждение. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного за организацию бесплатного питания и классных руководителей.
2.9. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списка и тетради учёта посещаемости.
2.10. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно дежурный администратор до приема её детьми и отмечается в журнале контроля.

3.Стоимость питания

3.1.В соответствии с Методикой формирования бюджета Гудермесского муниципального района на 2020 год расчетно запланированы на питание школьников 1-4 классов в размере 59 рублей в день на одного ученика.
3.2.В случае организации горячего питания за счет родительской оплаты, размер определяется по желанию родителей.

4. Порядок предоставления права на бесплатное питание

4.1. Организация бесплатного питания осуществляется на основании приказа директора школы, утвержденного списка учащихся.
4.4. Классные руководители несут ответственность за полноту учета детей из семей, оказавшихся в социально-опасном положении и оказание им мер социальной поддержки.
4.5.К категории учащихся, имеющих право на бесплатное питание относятся:
- дети инвалиды;
- дети-сироты;
- дети, оставшиеся без попечения родителей
- дети из малообеспеченных семей.

5. Обязанности руководителя школы, связанных с организацией питания

- несёт персональную ответственность за организацию горячего питания детей 1-4 классов;
- принимает безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных средств, разработать и согласовать с органами Роспотребнадзора меню завтраков и обедов на указанные суммы;
-назначает ответственных за ведение документации по столовой и выполнением перспективного меню, норм питания;
- утверждает график приема горячего питания в столовой;
- утверждает приказом списочный состав учащихся 1-4 классов для бесплатного питания с 1 сентября;
- утверждает 10-дневное, перспективное меню;
- разрабатывает примерное меню, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
-утверждает инструкции, регламентирующие действия персонала столовой.
Обеспечивает:
- охват учащихся одноразовым горячим питанием по желанию родителей за счет родительской платы;
-наличие рационов диетического питания;
-соответствие режима работы школьной столовой режиму работы МБОУ «Ойсхарская ОШ»

- учет фактически отпущенных завтраков и обедов за бюджетные средства
-организацию дежурства учителей и учащихся в столовой ОУ;
-наличие бракеражной комиссии и Общественного совета по питанию ОУ в составе по 6 человек, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;
-соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания, максимальное разнообразие рациона;
- разработку на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;
-контроль за соблюдением гигиенических требований к организации питания, наличие актов, справок проверок органов управления образованием, Роспотребнадзора.

5.2. Бухгалтер МБОУ «Ойсхарская основная школа»

- осуществляет контроль за использованием средств государственной дотации на питание учащихся.

5.3. Ответственный за питание:

- своевременно подавать информацию списках обучающихся 1-4 классов, получающих бесплатное питание;
- ежедневно производить учет присутствующих детей в школе для уточнения количества детей, питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся детей повару столовой;
- обеспечивает соблюдение Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школьной столовой;
- организовывает горячее питание (завтрак и обед) для учащихся 1-4 классов;
- при организации горячего питания руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
- о случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информировать территориальные органы Госсанэпиднадзора.
- допускает к работе на пищеблок здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков медосмотров работниками столовой, сдачей санитарного минимума.
- закупает, доставляет, размещает на складе, осуществляет хранение и выдачу повару продуктов питания;
- организовывает хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь. Пищевые продукты, поступающие на склад, обеспечивает документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение);
- ведёт учёт хранящихся на складе продуктов и отчётную документацию по их движению (ведение бракеражных журналов);
- ведёт контроль за качеством готовой продукции;
-обеспечивает сбыт пищевых отходов.
- составляет заявку на приобретение оборудования для производственных помещений столовой в соответствии с новыми требованями СанПиН;
- обеспечивает наличие комплектов посуды, ложек и вилок из нержавеющей стали;
- составляет примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней);
- обеспечивает составление ежедневного меню (с указанием сведений об объёмах блюда названия кулинарных изделий), меню-раскладок, технологических карт блюд, требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, распределение энергетической ценности завтрака и обеда, соблюдения принципа щадящего питания, хранения и отбора суточных проб, ведение учётной документации пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания), ведение номенклатуры проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания в школьной столовой, наличие сертификатов качества на все продукты и питьевую воду.
- производит расчёты стоимости питания учащихся;
- принимает меры безопасности на пищеблоке.

5.4. Классные руководители:

- лично присутствуют во время завтраков и обедов (в соответствии с расписанием посещения столовой),
- организовывают работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приёма пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

- на классных родительских собраниях разъясняют родителям новые требования СанПина к питанию учащихся; обеспечить 100 % питание учащихся 1-4 классов (завтрак и обед);
- знакомят учащихся с Инструкцией о питьевом режиме в школе;
- обеспечивают наличие индивидуальной кружки для воды у каждого ученика;
- наличие индивидуальной салфетки для рук;
- обеспечивают дежурство в столовой по графику;
- обеспечивают охват учащихся горячим питанием по желанию родителей за счет родительской платы;
- ведут ежедневный учет питания в специальном журнале.

6. Контроль за организацией питания учащихся

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой ОУ и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет старший повар и заместитель директора по ВР с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется бракеражной комиссией по организации горячего питания учащихся, созданной по приказу директора школы. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на совете школы и родительского комитета.

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, старшего повара и заместителя директора по УВР.