

Утверждаю
приказ № 171 от 10.06.2015
Директор МБОУ
Зерновской

Рудиченко И.Б.

г. Зерноград

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания, обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с 1 сентября 2026 года, приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение об организации питания, обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок организации питания сторонней организацией определяется муниципальным контрактом и (или) договором, осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г (в редакции от 28.12.2025г с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2026) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.7. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

-предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

-социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

-модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

-использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование),

холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

4.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы графика питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

4.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в школе, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором школы.

4.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

4.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

4.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

4.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

4.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

4.8. При составлении меню для детей в возрасте от 2 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

-требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

4.9. На информационных стендах школьной столовой (групповой) вывешивается следующая информация:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания детей.

4.10. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

4.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.17. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

4.18. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

5. 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.

Порядок организации питания в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации, организуется с начала учебного года и включает следующие категории:

5.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования муниципальных образовательных организациях обеспечиваются

учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Постановление Администрации Зерноградского района от 07.10.2020 № 864 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района».

5.2. При обеспечении бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ руководствоваться, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2022 № 1001 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией», постановление Администрации Зерноградского района «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района» от 19.06.2023 № 675.

5.3. Детям из многодетных семей, обучающимся в государственных общеобразовательных организациях предоставляется бесплатное горячее питание. Указ Президента РФ от 23.01.2024 N 63 "О мерах социальной поддержки многодетных семей", Областной закон Ростовской области от 5 августа 2024 г. N 157-ЗС «О внесении изменений в статьи 9 и 11 Областного закона «Об образовании в Ростовской области», постановлением Администрации Зерноградского района от 19.09.2024 № 825 «Об утверждении Порядка организации бесплатного горячего питания детей из многодетных семей, обучающихся по очной форме обучения по программам основного общего, среднего общего образования».

5.4. Дети участников СВО обеспечиваются бесплатным горячим питанием. Постановление Правительства Ростовской области от 10.10.2022 № 845 (действующая редакция с изменениями от 21 августа 2026г) «О мерах поддержки участников специальной военной операции и членов их семей», Постановление Администрации Зерноградского района от 12.01.2024 № 14 «О мерах поддержки участников специальной военной операции и членов их семей».

5.5. Дети из малоимущих семей имеют право на бесплатное горячее питание. Бесплатное питание получают обучающиеся 5–11 классов, которые включены в списки малоимущих семей и являются получателями пособия на ребёнка. Постановление Администрации Зерноградского района от 07.10.2020 №865 «Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся из малоимущих семей, получающих основное общее и среднее общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района».

5.6. Обеспечение бесплатным питанием детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц в возрасте от 18 до 23 лет, у которых в период их обучения по образовательным программам основного общего, среднего общего образования умерли оба родителя или единственный родитель, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района. Постановление Администрации Зерноградского района от 23.12.2025 №677 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц в возрасте от 18 до 23 лет, у которых в период их обучения по образовательным программам основного общего, среднего общего образования умерли оба родителя или единственный родитель, обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района».

5.7. Обеспечение бесплатным двухразовым питанием инвалидов (детей-инвалидов), обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района. Постановление Администрации Зерноградского района от 04.08.2026 №783 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием инвалидов (детей-инвалидов), обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района».

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

Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5.9. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе (дошкольном отделении) должны соблюдаться следующие требования:

-питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в редакции от 22.08.2024г).

5.10. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- формирование приказов со списочным составом питающихся обучающихся всех категорий;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов по организации питания в школе.

5.11. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

6. Порядок организации дополнительного питания школьников

6.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

-ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений: соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в

потребительской упаковке промышленного изготовления;

-разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

-для организации дополнительного питания детей в школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;

7. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

7.1. 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.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится образовательной организацией самостоятельно на основании региональных муниципальных постановлений, распоряжений, приказов.

8. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

8.1. -подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

-вносить предложения по улучшению организации питания, обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

-знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

-принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

-при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые

документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

-своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

-своевременно предупреждать ответственного работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

-вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

9.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

-организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

-оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

-организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

-обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

-проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

-количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

-количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;

-обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

-удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания.

10. Ответственность и контроль за организацией питания

10.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

10.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

10.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, ответственный работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

10.5. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

10.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществляет контроль:

-качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными,

декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

-технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

-режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

-работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

-соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

-информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

-выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

-выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

10.7. Лицо, ответственное за организацию питания:

-координирует и контролирует деятельность классных руководителей (воспитателей) по организации питания;

-формирует списки обучающихся для предоставления питания;

-предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

-обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;

-уточняет количество и персонифицированный список обучающихся, которые имеют право на предоставление питания на льготном основании;

-инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

-осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

-вносит предложения по улучшению питания.

10.8. Классные руководители (воспитатели) общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания либо заведующей столовой заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, 9-00 в день питания -уточняют представленную ранее заявку; сопровождают обучающихся для приема пищи в соответствии с графиком питания;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;

- ежемесячно до 2 числа месяца, следующего после отчетного периода, представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

10.9. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

11. Документация

11.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;

- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- Положение об общественной комиссии по контролю за качеством организации питания;

- Контракт с организацией, осуществляющей организацию питания в школе;

- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- График работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- График генеральной уборки школьной столовой;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).