

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
с углубленным изучением предметов
художественно-эстетического цикла
№ 23

ПРИКАЗ

28.08 2025 № 156
г. Комсомольск-на-Амуре

Об организации питания
обучающихся
в 2025-2026 учебном году

На основании приказа Управления образования администрации города Комсомольска-на-Амуре Хабаровского края от 11.08.2022 г. № 341 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города в 2025-2026 учебном году», в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по АХР Буленко С.М.:

1.1. Обеспечить организацию горячего питания школьников в условиях распространения коронавирусной инфекции с соблюдением норм санитарного законодательства.

1.2. Продолжить работу по улучшению материально-технической базы школьной столовой, разработать планы мероприятий по оснащению.

1.3. В срок до 01 сентября 2025 года провести проверку знаний с сотрудниками столовой по соблюдению санитарного законодательства.

2. Заместителям директора по УВР Шурыгиной Е.А., Калиберовой Н.Г. обеспечить:

2.1. 100% охват горячим питанием обучающихся по программам начального общего образования.

2.2. Охват горячим питанием не менее 88% контингента школы.

2.3. Предоставление питания детям с пищевыми особенностями на основании индивидуального меню.

2.4. Предоставление питания обучающимся следующих льготных категорий:

- детям из малоимущих или малообеспеченных семей, обучающихся по программам основного и среднего общего образования;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся на дому;
- детям с пищевыми особенностями.

2.5. Осуществление систематического (не менее одного раза в месяц) общественного контроля за организацией питания обучающихся.

2.6. Проведение:

- административного контроля за организацией питания обучающихся;
- производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

3. Медицинскому работнику Степановой Н.И., бухгалтеру Ткач С.В. усилить контроль за:

- качеством поставок продуктов питания в учреждение;
- утилизацией пищевых отходов;
- санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;
- необоснованной заменой приготовляемых блюд;
- выдачей обучающимся только разрешенных, санитарным законодательством продуктов питания;
- целевым расходованием денежных средств, выделенных за счет средств субсидий краевого бюджета и средств местного бюджета на организацию питания обучающихся.

4. Медицинскому работнику Степановой Н.И., заведующей производством Суховой Л.В., разработать:

- меню и создать условия для питания обучающихся имеющих пищевые особенности;
- план мероприятий общественного контроля за организацией и качеством горячего питания, включающий проведение рейдов;
- план мероприятий по увеличению охвата горячим питанием на 2025/2026 учебный год;

5. Классным руководителям в течение 2025-2026 года:

5.1. Проводить разъяснительную работу с родителями о необходимости обеспечения обучающихся сбалансированным питанием.

6. Бухгалтеру Ткач С.В., предоставлять в Управление образования администрации города:

- в срок до 03 числа каждого месяца, следующего за отчетным, отчет об организации питания;
- в срок до 05 числа каждого месяца, следующего за отчетным, отчет об исполнении бюджетных средств.

6.1. Размещать в Единой государственной информационной системе социального обеспечения информацию о предоставлении бесплатных завтраков или обедов обучающимся.

7. Продлить действие Положения об организации питания (Приложение 1).

8. Утвердить план работы по организации питания (Приложение 2).

9. Учителю информатики, ответственной за ведение школьного сайта Дмитриевой Т.В.:

- размещать актуальную информацию на официальном сайте в разделе «Организация питания в образовательной организации» в соответствии с приказом Рособрнадзора № 24 от 12 января 2022 года;

- информировать общественность об организации питания в сети интернет через сервисы, разрешенные в Российской Федерации.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:



Л.А. Паздникова

С.М. Буленко

DT

Т.В. Дмитриева

Kof

Н.Г. Калиберова

В

Н.И. Степанова

С/

Л.В. Сухова

Иван

С.В. Ткач

g

Е.А. Шурыгина

Приложение №1
к приказу № 156 от 28.08.2025 г.
«Об организации питания
обучающихся в 2025/2026 учебном
году»



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 23
Д.А. Паздникова

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания (далее - Положение) в МОУ СОШ № 23, обучающихся в МОУ СОШ № 23 и прибывающих в лагере с дневным пребыванием детей, организованном при МОУ СОШ № 23 в каникулярные периоды, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 22 от 18.03.2011 года;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом МОУ СОШ № 23.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся МОУ СОШ № 23.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МОУ СОШ № 23 по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОУ СОШ № 23.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся и пребывающих в пришкольном лагере при МОУ СОШ № 23:

- 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 фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных и попавших в трудные жизненные ситуации семей (по решению управляющего совета);
- модернизация пищеблока МОУ СОШ № 23 в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОУ СОШ № 23.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в

необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное меню в соответствии с требованиями СанПиН;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МОУ СОШ № 23 обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями обучающихся.

3.6. Режим питания определяется:

- МОУ СОШ № 23
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 года.

- в лагере с дневным пребыванием

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в МОУ СОШ № 23 организуется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащихколичественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственныйсанитарно-эпидемиологический надзор.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется

штатными сотрудниками МОУ СОШ № 23, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МОУ СОШ № 23 осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.4.2599-10

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой МОУ СОШ № 23, выдача санитарно - эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МОУ СОШ № 23, осуществляется территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.13. Директор МОУ СОШ № 23 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора МОУ СОШ № 23 из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главным бухгалтером МОУ СОШ № 23.

4. Порядок организации питания обучающихся в МОУ СОШ № 23

4.1. Питание обучающихся организуется на льготной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МОУ СОШ № 23, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая МОУ СОШ № 23 осуществляет производственную деятельность в режиме работы МОУ СОШ № 23 и шестидневной рабочей недели.

4.4. Отпуск горячего питания, обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение

рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год, на период работы лагеря утверждается приказом директора МОУ СОШ № 23. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в МОУ СОШ № 23:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МОУ СОШ № 23, осуществляется директором МОУ СОШ № 23, организатором питания МОУ СОШ № 23.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет главный бухгалтер.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют: директор, организатор питания, члены управляющего совета.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в МОУ СОШ № 23 утверждается директором в начале каждого учебного года.

Приложение № 2
к приказу № 156 от 18.08.2025г.
«Об организации питания обуча
ющихся в 2025/2026 учебном



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 23
Л.А. Паздникова

**План работы по организации питания
обучающихся в МОУ СОШ № 23
на 2025-2026 учебном году**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением графика работы столовой	Один раз в четверть	Зам. директора по УВР - кураторы параллелей
2.	Размещение на сайте школы ежедневного меню питания	Раз в четверть	Учитель информатики
3.	Проведение мониторинга хронических заболеваний детей по ступеням обучения	До 20.10.2025 года	Зам. директора по УВР - кураторы параллелей
4.	Контроль за соблюдением графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Зам. директора по УВР - кураторы параллелей
5.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качеством и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Ответственный по питанию, Медработник
6.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Ответственный по питанию, Классные руководители
7.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Ответственный по питанию, Медработник

8.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснение вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством употребляемых блюд, удовлетворенность организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)	Зам. директора по УВР - кураторы параллелей
9.	Организация консультаций по питанию для родителей	По плану работы школы	Ответственный по питанию, Классные руководители
10	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах по вопросам качества питания.	По плану работы школы	Зам. директора по УВР - кураторы параллелей, Ответственный по питанию
11.	Проверка эстетического оформления обеденного зала столовой	2 раза в год	Ответственный по питанию