

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 176 с углубленным изучением отдельных предметов»
городского округа Самара**

ПРИНЯТО

На педагогическом совете
школы
Протокол № 11
от «27» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
МБОУ «Школы № 176»
г.о. Самара
_____ Н.П. Котова
Приказ № 555
от «28» августа 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке организации питания
в дошкольных группах
МБОУ «Школа №176» г.о.Самара**

Положение о порядке организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение по организации питания обучающихся (далее - Положение) разработано в соответствии с федеральными, региональными, муниципальными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся, Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, часть 1 ст. 37, действующими санитарными нормами и правилами, методическими рекомендациями в том числе СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

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

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания в ОУ являются:

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

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в ОУ созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- имеются производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой; Все технологическое и холодильное оборудование, весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должно быть в рабочем состоянии, иметь маркировку.
- помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (воспитанников) в дошкольных группах: график выдачи готовых блюд, график (режим) приема пищи.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- 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;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии циклического меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.3. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется поварами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.4 Администрация образовательной организации совместно с воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам организации питания обучающихся.

3.5. Режим питания в определяется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.6. Питание организуется на основе примерного циклического 10-дневного меню на основании договоров на организацию питания обучающихся с ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г. Самары Образовательная организация на основании письма Департамента управления имуществом г.о. Самара предоставляет в безвозмездное пользование ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г. Самары помещение пищеблока для приготовления пищи

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляет ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г. Самара в рамках заключенных на организацию питания контрактов и договоров.

3.8. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Директор школы, заместитель директора по дошкольному образованию, ответственный за организацию питания, воспитатели в дошкольных группах являются ответственными лицами за организацию обучающихся питанием.

3.10. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся;
- осуществляет контроль соблюдения графика выдачи готовых блюд с пищеблока, накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

3.11. В каждой возрастной группе ответственность за организацию питания несёт воспитатель:

- своевременно подает заявку на питание
- осуществляет руководство организацией питания детей в группе;
- информирует родителей о ежедневном меню, размещая в приемной меню на текущий день;
- обеспечивает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, в соответствии с утвержденным режимом дня;
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания, последовательность подачи блюд, с учетом индивидуальных особенностей темпа приема пищи;
- организует с учетом возраста воспитанников работу по формированию культурно гигиенических навыков, самообслуживанию, правил этикета за столом;
- проводит работу по привитию основ здорового питания с детьми и взрослыми; несет ответственность за организацию питания воспитанников в группе;

-ведёт учёт воспитанников в журнале (табеле) посещаемости в течение года. В случае снижения численности детей комиссией составляется акт утилизации излишне приготовленной продукции (приложение 1 к Положению)

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

4.2. Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление готовой кулинарной продукции на пищеблоке, объем готовых блюд, выдачу готовой пищи с пищеблока по графику, отбор суточной пробы готовой продукции) обеспечивается сотрудниками ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г.о. Самара в соответствии с заключенным договором. Работники образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями обеспечивают условия для приема пищи детьми в группе (получение пищи с пищеблока по графику, раздачу воспитанникам готовой продукции в соответствии с выходом блюд, организацию приема пищи)

4.3. Рацион здорового питания в ОУ формируется в соответствии с цикличным меню, утвержденным руководителем ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г.о. Самара и согласованным с директором ОУ и родителями обучающихся. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в ОУ, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, должны соблюдаться требования, содержащиеся в приложениях к СанПиН.

4.4. На основе цикличного меню ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г.о. Самара ежедневно предоставляется меню-требование установленного образца. Меню-требование является основным документом для приготовления блюд на пищеблоке.

4.5. В доступных для родителей местах (на основном информационном стенде пищеблока, в приемных групповых ячеек) размещается: ежедневное меню дневного рациона на сутки для всех групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; стоимости дневного рациона; рекомендации по организации здорового питания детей.

4.6. Обучающимся (воспитанникам) обеспечиваются обязательные приемы пищи, кратность которых определяется по нормам, установленным в приложении 12 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Время приема пищи определяется режимом дня группы и размещается на пищеблоке и в приемных групповых ячеек

4.7 Отпуск готовых блюд осуществляется по графику, утвержденному приказом директора.

4.8. Питьевой режим

4.8.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: кипяченой и расфасованной питьевой водой промышленного производства. При вскрытии бутылки проводится маркировка (дата вскрытия). Бутилированная питьевая вода допускается к выдаче при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

4.8.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания воспитанников в дошкольных группах.

4.8.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: заместителя директора, ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры, представителя родителей. 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).

Персональный состав бракеражной комиссии в дошкольных группах ежегодно утверждается приказом директора школы.

5. Порядок начисления родительской платы за питание обучающихся

5.1. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г. Самары, на основании журнала посещаемости, которые заполняют педагоги. Число

детодней по журналам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании.

5.2. Расходы по обеспечению питания обучающихся (воспитанников) включаются в родительскую плату за присмотр и уход за воспитанником, размер, сроки и порядок оплаты которой устанавливается Постановлением главы городского округа Самара и указаны в договоре об образовании по образовательным программам дошкольного образования.

5.3. Правом получения льготной оплаты за присмотр и уход за воспитанников в части оплаты питания пользуются определенные категории семей воспитанников при условии документального подтверждения. Льготные категории воспитанников в дошкольных группах, а также порядок установления льготной платы за присмотр и уход за воспитанником в части оплаты питания определяются Постановлением Администрации городского округа Самара №1085 от 28.12.2018 г

5.4. Документы на льготное питание могут быть представлены в ОУ в течение года.

5.5. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление ОУ о наступлении обстоятельств, лишающих права воспитанника на получение мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания.