



Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
гимназия №70

телефон: (343) 257-33-42, (343) 266-52-12

факс: (343) 257-33-42

сайт: <http://гимназия70.екатеринбург.рф/>,

e-mail: gimnaziya70@eduekb.ru

Утверждено  
директором МАОУ  
Гимназия №70  
01.09.2025, приказ №25-0

# Положение о порядке организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназии № 70

Положение принято

Общим собранием работников

26.08.2025, протокол № 5

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1 Положение о порядке организации горячего питания обучающихся МАОУ гимназия № 70 (далее - ОУ) устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2 Положение разработано в целях полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-11 классов.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ОУ

- пятидневное 100% обеспечение обучающихся 1-4 классов (за исключением детей с ОВЗ, в том числе детей-инвалидов) бесплатным одноразовым питанием
- пятидневное 100% обеспечение обучающихся 5-11 классов, относящихся к льготным категориям, согласно Постановлению Администрации города Екатеринбурга (по заявлению родителей (законных представителей)), бесплатным одноразовым питанием
- пятидневное 100% обеспечение обучающихся 1-11 классов с ОВЗ, в том числе, дети-инвалиды (по заявлению родителей (законных представителей)), бесплатным двухразовым горячим питанием;
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качества 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;
- модернизация школьного пищеблока 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 школы.

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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание на текущую дату;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.

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

3.5 Администрация школы 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 (законными представителями) обучающихся.

3.6 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7 Примерное меню утверждается директором ОУ.

3.8 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.10 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1 Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы ОУ.

4.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4 Сопровождение обучающихся в столовую осуществляется классными руководителями, которые обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОУ. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в ОУ:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.8 Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущеных завтраков и обедов.

#### 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2 Текущий контроль организации питания обучающихся в ОУ осуществляют комиссия родительского контроля организации питания. Состав комиссии утверждается директором школы в начале каждого учебного года

