

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C7F31C5C7AC4CDC971A962B5FD2C27CD
Владелец: Гелаева Раиса Шахидовна
Действителен: с 15.01.2026 до 10.04.2027

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«СОШ № 40» г. Грозного

_____ Р.Ш. Гелаева

« _____ » _____ 2026 г.

Положение об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с
-Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»,
-Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
-СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет требования к продуктам, меню, технологическим процессам, контролю и документации.

1.3. Действие Положения распространяется на всех участников процесса: администрацию, работников пищеблока, родителей (законных представителей), обучающихся.

2. Цели и задачи

2.1. Цель - обеспечение обучающихся сбалансированным, безопасным и рациональным питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям.

2.2. Задачи:

- соблюдение санитарных норм и правил при закупке, хранении, приготовлении и раздаче пищи;
- формирование у детей навыков здорового питания;
- организация питания с учётом индивидуальных особенностей (аллергии, лечебные диеты).

3. Организация питания

3.1. Питание осуществляется на основе основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Замена горячего питания буфетной продукцией, фастфудом или сухими пайками не допускается.

3.2. Меню разрабатывается минимум на две недели для каждой возрастной группы.

3.3. Меню утверждается руководителем организации. Если питание организует внешний оператор (предприятие общественного питания или ИП), меню утверждает оператор, а руководитель организации согласовывает.

3.4. При формировании рациона используются приложения к СанПиН 2.3/2.4.4282-26, в том числе:

- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

- среднесуточные наборы продуктов для разных возрастных групп.

- нормы калорийности и пищевой ценности.

3.5. Допускается замена отдельных видов продукции в соответствии с санитарными правилами и в пределах выделенных средств.

3.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по назначению врача разрабатывается индивидуальное меню специалистом-диетологом. Выдача рационов осуществляется под контролем ответственных лиц. Также допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями, в специально отведённых местах (с условиями для хранения и разогрева).

3.7. При организации дополнительного питания (буфетной продукции) соблюдаются ограничения, установленные Приложением № 6 к СанПиН. Соки, напитки и вода реализуются только в промышленной упаковке; разливать их в буфете запрещено. Через аппараты автоматической выдачи допускается реализация мелкоштучной продукции в потребительской упаковке при соблюдении условий хранения.

3.8. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов на каждого ребёнка предусматривается запас бутилированной негазированной воды (не менее 1,5 л).

4. Требования к процессам и условия

4.1. Приём пищевой продукции осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. При нарушении условий перевозки, отсутствии документов или маркировки продукция не принимается.

4.2. При изготовлении блюд обеспечивается поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также загрязнение продукции.

4.3. На раздаче контролируется температура блюд: горячие блюда - не ниже определённой температуры по технологическим документам (ориентир: не ниже 75 °С), вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы и напитки - не выше 14 °С.

4.4. От каждой партии приготовленной пищи отбирается суточная проба. Объём: не менее 100 г для первых блюд, гарниров, напитков; порционные изделия оставляются целиком. Пробы хранятся не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С.

4.5. Организуется питьевой режим: используются питьевые фонтанчики, устройства выдачи воды, бутилированная вода или кипячёная вода (кипятить не менее 5 минут, менять не реже чем через 3 часа с фиксацией времени). Кулеры размещаются вдали от прямых солнечных лучей, моются не реже 1 раза в 7 дней, дезинфицируются не реже 1 раза в 3 месяца.

4.6. Соблюдаются требования к обработке инвентаря, посуды, оборудования, уборке помещений пищеблока.

5. Документация

5.1. В организации ведутся следующие документы:

- основное меню (на 2 недели) с технологическими картами;
- ежедневное меню с указанием массы порции и калорийности;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал витаминизации (при проведении витаминизации блюд);
- ведомость контроля за рационом питания.

5.2. В доступных местах (обеденный зал, холл, сайт организации) размещается: ежедневное меню основного питания на сутки, меню дополнительного питания (при наличии), рекомендации по здоровому питанию.

6. Контроль и ответственность

6.1. Контроль за организацией питания осуществляет администрация, бракеражная комиссия (с участием представителей родительской общественности), а также уполномоченные органы.

6.2. Ответственные лица назначаются приказом руководителя. В их обязанности входит обеспечение соблюдения санитарных норм, ведение документации, взаимодействие с поставщиками и родителями.

6.3. За нарушение требований настоящего Положения и СанПиН 2.3/2.4.4282-26 предусмотрена ответственность в соответствии с законодательством РФ.

7. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения к настоящему Положению утверждаются приказом руководителя.

7.2. Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до замены новым.