

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 5 г.Феодосии Республики Крым»  
(МБОУ-Гимназия №5)

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
Протокол № 4 от 11.01.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ – Гимназии №5  
\_\_\_\_\_ Е.С. Лойко  
Приказ № 18 от 11 января 2021 г.  
Внесены изменения приказом № 256  
от 30.06.2021 г.  
Внесены изменения приказом № 563  
от 30.11.2023 г.  
Внесены изменения приказом №300  
от 02.09.2024г.  
Внесены изменения приказом №240  
от 05.06.2025г.  
Директор МБОУ – Гимназии №5  
\_\_\_\_\_ Е.С. Лойко  
Внесены изменения приказом №306  
от 28.08.2025г.  
Директор МБОУ – Гимназии №5  
\_\_\_\_\_ Е.С. Лойко

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №5  
г.Феодосии Республики Крым»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №5 г.Феодосии Республики Крым» (Гимназия) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями, Уставом Гимназии.

1.2. Питание обучающихся в МБОУ-Гимназии №5 осуществляется в соответствии с Порядком обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым,

утверждённым Постановлением Администрации города Феодосии Республики Крым от 11.05.2021г. №1324. с изменениями, с Постановлением Администрации города Феодосии Республики Крым от 26.08.2024г. №2955, Постановлением Администрации города Феодосии Республики Крым от 26.08.2024г. №2956.

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

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Гимназии, 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 осуществляется на договорной основе с исполнителем услуги как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок оказания услуги определяется муниципальным контрактом.

1.6. Оказание услуги по организации питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

1.7. Организация питания осуществляется работниками предприятия общественного питания).

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, 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 Гимназии 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.

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 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 пищеблока 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. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Гимназии (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 (*Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день 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, 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 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).

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 (*Приложение 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*). 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. Порядок поставки продуктов**

4.1. Поставка продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Гимназией.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Гимназии.

4.4. Товар передается с документами, содержащими дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаровопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаровопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Гимназии (*Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора Гимназии (или ответственного за организацию питания), заведующего производством, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Гимназию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны

соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима, хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в Приложениях 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидкых блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся Гимназии получают питание согласно установленному и утверждённому директором режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (Приложение 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, 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.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Гимназии.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Гимназии, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) оператором питания составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Гимназии. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом

режима работы Гимназии) для каждой возрастной группы детей (*Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (*Приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*);
- 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 (*Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стенах столовой 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.

7.13. При наличии детей в Гимназии, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. 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.

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

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

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

## **8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

8.1. Организация питания обучающихся в Гимназии является обязательным направлением деятельности.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются учредителем не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета субъекта Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъекта Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

8.4. Администрация Гимназии 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.

8.5. В Гимназии обеспечивается питьевой режим.

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

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

8.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в Гимназии 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.

8.9. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.12. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.  
Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.13. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.14. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20*).

8.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.17. В компетенцию директора Гимназии по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока,
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

8.18. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором Гимназии.

8.19. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

## **9. Порядок организации дополнительного питания школьников**

9.1. При организации дополнительного питания детей в Гимназии должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в *Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*
- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
- для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.
- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при

соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

## **10. Финансирование расходов по организации питания, порядок питания, предоставляемого на льготной основе**

10.1. Финансирование расходов на организацию питания может осуществляться за счет средств Федерального бюджета Российской Федерации, бюджета Республики Крым, бюджета муниципального образования городской округ Феодосия, за счет средств родителей(законных представителей).

10.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемым среднесуточным набором пищевых продуктов, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

10.3. Для учащихся организуется питание: при нахождении ребенка в Гимназии до 6 часов – завтрак или обед; при нахождении ребенка в учреждении более 6 часов – завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену).

10.4. Размер расходов на питание детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей, детей-инвалидов; детей, пасынков и падчериц граждан Российской Федерации, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации в ВС РФ в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в РФ», граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны РФ, участвующих в специальной военной операции, в том числе, находящихся на лечении вследствие ранения(военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших (умерших) лиц, принимавших участие в специальной военной операции (далее – дети, пасынки и падчерицы участников СВО) (вместе именуемые – обучающиеся льготных категорий) утверждается постановлением Администрации города Феодосии Республики Крым.

10.5. Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети-инвалиды, дети, пасынки и падчерицы участников СВО обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в пределах выделенных Гимназии средств.

10.6. Дети с ограниченными возможностями здоровья, дети инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием(сухим пайком) или получением компенсации за питание в денежном эквиваленте.

10.7. Бесплатное питание согласно п.10.3. предоставляется следующим категориям обучающихся Гимназии: детям-сиротам; детям, оставшимся без попечения родителей; детям с ограниченными возможностями здоровья и детям- инвалидам, детям из малоимущих семей, детям из многодетных семей, детям, пасынкам и падчерицам участников СВО.

10.8. На период действия режима функционирования «Повышенная готовность», в МБОУ-Гимназии №5 в случае реализации программ начального общего, основного общего, среднего общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, обеспечить обучающихся, отнесеных к льготным категориям (дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети инвалиды, дети из малоимущих семей, дети из

многодетных семей, дети, пасынки и падчерицы участников СВО), сухим пайком в соответствии с набором пищевых продуктов для формирования сухого пайка, согласно приложению к постановлению Совета министров Республики Крым от 28.01.2020 №24 «О внесении изменений в постановление Совета Министров Республики Крым от 11.02.2016 №40. Порядок обеспечения сухим пайком утверждается приказом по МБОУ-Гимназии №5.

10.9. Обеспечить за счет средств бюджета муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым горячим питанием (при продолжительности нахождения ребенка в учреждении до 6 часов – завтрак и обед, при продолжительности нахождения в Гимназии более 6 часов – завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену), обучающихся следующих льготных категорий: дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей; дети из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; дети с ограниченными возможностями здоровья; дети инвалиды; дети из малоимущих семей; дети из многодетных семей; дети граждан Российской Федерации призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации в ВС РФ в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в РФ», граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны РФ, участвующих в специальной военной операции, в том числе, находящихся на лечении вследствие ранения(военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших (умерших) лиц, принимавших участие в специальной военной операции (далее – дети, пасынки и падчерицы участников СВО).

10.10. Обучающиеся, указанные в п.10.9. обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в пределах выделенных средств образовательной организации.

10.11. Обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому, обеспечить бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получением компенсации за питание в денежном эквиваленте.

10.12. Установить ежедневную стоимость двухразового питания на одного обучающегося льготной категории, указанного в пункте 10.9 с учётом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, утверждённых СанПин 2.3/2.4.3590-20 и среднестатистических цен на продукты питания, предоставленных Крымстатом в размере:

184,09 руб. для 1-4 классов, из которых:

- за счёт средств федерального 78,05 руб.;
- за счёт средств бюджета муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым 106,04;

184,09 руб. для 5-11 классов за счёт средств бюджета муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым."

## 11. Порядок организации питьевого режима

11.1. Питьевой режим в Гимназии должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

11.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

11.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой

(негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

11.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

11.2.1. Упакованная (бутылированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

11.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

11.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Гимназией в произвольной форме.

## **12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

12.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- 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.

12.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации Гимназии все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского 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.

## **13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

13.1. Гимназия 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, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования Гимназии, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- 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;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

13.2. 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 выносится на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **14. Ответственность и контроль за организацией питания**

14.1. Директор Гимназии создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания.

14.2. Директор Гимназии представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

14.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока в Гимназии отражаются в должностных инструкциях.

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

14.5. Контроль организации питания в Гимназии осуществляют директор, медицинский 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 Гимназии.

14.6. Ответственный 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.

14.7. Директор Гимназии обеспечивает контроль:

- выполнения договоров оказание услуги обеспечения питанием учащихся;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

14.8. 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);
- технологий 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).

14.9. Лицо ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей 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 детей из малоимущих семей;
- представляет на рассмотрение директору Гимназии и органу государственно-общественного управления списки льготных категорий
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

14.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ведут ежедневный учет полученных обучающимися завтраков и обедов;
- еженедельно 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.

14.11. Ответственный 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.

## **15. Документация**

15.1.В Гимназии должны быть документы по вопросам организации питания(регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **16. Порядок предоставления компенсации за питание в виде набора продуктов (сухого пайка) или выплаты компенсации за питание в денежном эквиваленте**

16.1. По заявлению родителей (законных представителей) детей с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, предоставление питания может быть заменено компенсацией за питание в денежном эквиваленте (далее – денежная компенсация) или в виде набора продуктов (далее – сухой паек).

Денежная компенсация или сухой паек предоставляются в размере 100 процентов стоимости питания для обучающихся льготных категорий, утверждаемое ежегодно постановлением Администрации.

16.2. Лица, указанные в пункте 16.1, два раза в год к 1 сентября и к 1 января подают заявление на выплату денежной компенсации или выдачу сухого пайка в следующем учебном году в соответствующее общеобразовательное учреждение.

16.3.Выплата денежной компенсации или выдача сухого пайка обучающимся, указанным в пункте 16.1, вновь поступающим в общеобразовательное учреждение в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для предоставления льготного питания и выплаты денежной компенсации или выдачи сухого пайка начинается с 1 числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления на выплату денежной компенсации или выдачу сухого пайка.

16.4. Руководитель общеобразовательного учреждения на основании заявлений на выплату денежной компенсации или выдачу сухого пайка формирует списки обучающихся, утверждает их приказом по образовательной организации и несет ответственность за достоверность предоставленных документов.

16.5. На основании приказа руководителя общеобразовательного учреждения (о выплате денежной компенсации) денежная компенсация ежемесячно перечисляется с банковского счета Муниципального казенного учреждения «Управление образования

Администрации города Феодосии Республики Крым» на лицевой счет, указанный в заявлении родителя (законного представителя) на выплату денежной компенсации.

16.6. На основании приказа руководитель общеобразовательного учреждения в срок до предпоследнего рабочего дня месяца предоставляет письмо-заявку на имя руководителя предприятия общественного питания о необходимости выдачи обучающимся сухих пайков.

Предприятие общественного питания ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным месяцем, выдает сухие пайки родителям (законным представителям) при предъявлении удостоверяющего личность документа в соответствующем общеобразовательном учреждении по предварительной договоренности.

Набор пищевых продуктов, используемых при выдаче сухого пайка, формируется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

16.7. Денежная компенсация и сухой паек в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется и не выплачивается.

16.8. Общеобразовательное учреждение ежемесячно представляет Управлению образования сведения о численности обучающихся, получающих сухой паек и денежную компенсацию.

## **17. Заключительные положения**

17.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Гимназии, и утверждается приказом директора Гимназии

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

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