

МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Чеченской Республики

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Ачхой-Мартан»
(МБОУ «СОШ №1 г. Ачхой-Мартан»)

Нохчийн Республикан

МХь «Т1ехьа-Мартанан муниципални к1оштан дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран хьукмат
«Т1ехьа-Мартанан №1 йолу йуккъера йукъардешаран ишкол»
(МБЙуХь «Т1ехьа-Мартанан №1 йолу ЙуЙуИ»)

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБОУ «СОШ №1 г. Ачхой-Мартан»

(Протокол от 28.08.2026 №1)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«СОШ №1 г. Ачхой-Мартан

Хашханова М. А.

« ____ » _____ 20__ г

СОГЛАСОВАНО

Родительским комитетом

МБОУ «СОШ №1 г. Ачхой-Мартан»

(Протокол от 28.08.2026 №1)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5F19439FB490B45EA4F17CB5693E4F69
Владелец: Хашханова Малика Абубакаровна
Действителен: с 17.12.2025 до 12.03.2027

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

Ачхой-Мартан, 2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 1 г. Ачхой-Мартан» (далее — Положение) определяет порядок организации питания обучающихся, основные требования к его организации, порядок контроля качества и безопасности питания, права и обязанности участников образовательных отношений.

1.2. Положение разработано в целях обеспечения обучающихся полноценным, сбалансированным, качественным и безопасным питанием, сохранения и укрепления их здоровья, профилактики заболеваний и пищевых отравлений.

1.3. Настоящее Положение распространяется на всех обучающихся МБОУ «СОШ № 1 г. Ачхой-Мартан» (далее — образовательная организация).

1.4. Организация питания осуществляется в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

Уставом образовательной организации; настоящим Положением;

иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.5. Положение действует в течение 2026–2027 учебного года и подлежит пересмотру в случае изменения законодательства Российской Федерации и санитарно-эпидемиологических требований.

1.6. Основными принципами организации питания являются:

безопасность пищевой продукции;

полноценность и сбалансированность рациона;

соответствие питания возрастным потребностям обучающихся;

соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;

доступность питания;

регулярность и соблюдение режима питания;

контроль качества и безопасности пищевой продукции и готовых блюд;

учёт медицинских показаний обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

2. Основные задачи организации питания

2.1. Основными задачами образовательной организации при организации питания являются:

2.1.1. обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с установленным режимом обучения;

- 2.1.2. обеспечение качества и безопасности пищевой продукции и готовых блюд;
- 2.1.3. соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при организации питания;
- 2.1.4. обеспечение рационального и сбалансированного питания обучающихся;
- 2.1.5. обеспечение обучающихся, имеющих соответствующие медицинские показания, лечебным и диетическим питанием;
- 2.1.6. формирование у обучающихся культуры здорового питания;
- 2.1.7. осуществление контроля за организацией и качеством питания;
- 2.1.8. обеспечение открытости и доступности информации об организации питания для родителей (законных представителей).

3. Организация питания обучающихся

- 3.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с режимом работы образовательной организации и утверждённым графиком питания.
- 3.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием в зависимости от режима обучения.
- 3.3. График питания утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения работников, обучающихся и родителей (законных представителей).
- 3.4. При составлении графика питания учитываются:

возраст обучающихся;
режим обучения;
продолжительность учебного дня;
продолжительность перемен;
санитарно-эпидемиологические требования;
пропускная способность столовой.

- 3.5. При организации питания обеспечивается рациональное распределение обучающихся по времени посещения столовой.
- 3.6. Классные руководители обеспечивают организованное сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с утверждённым графиком.
- 3.7. Не допускается нахождение посторонних лиц в производственных помещениях пищеблока без соответствующего разрешения.
- 3.8. При организации питания соблюдаются требования к личной гигиене обучающихся и работников.
- 3.9. Перед приёмом пищи обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены.

4. Меню и организация питания

- 4.1. Питание обучающихся осуществляется по утверждённому меню.
- 4.2. Меню разрабатывается с учётом возраста обучающихся, режима обучения, физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, требований действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

4.3. При составлении меню учитываются:

ассортимент продуктов;
пищевая и энергетическая ценность блюд;
возраст обучающихся;
продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации;
сезонность;
необходимость разнообразия питания;
установленные санитарные требования.

4.4. Меню должно обеспечивать рациональное и сбалансированное питание обучающихся.

4.5. При необходимости замены отдельных продуктов или блюд замена осуществляется в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями и требованиями к пищевой ценности рациона.

4.6. Фактически выдаваемые блюда должны соответствовать утверждённому меню.

4.7. Не допускается выдача блюд, не предусмотренных утверждённым меню, без соблюдения установленного порядка замены.

4.8. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организация питания осуществляется в соответствии с отдельным локальным актом образовательной организации — Положением об организации лечебного и диетического питания обучающихся.

5. Требования к пищевой продукции

5.1. Для приготовления пищи используется пищевая продукция, соответствующая требованиям законодательства Российской Федерации в области качества и безопасности пищевой продукции.

5.2. При приёмке пищевой продукции осуществляется контроль:

наличия товаросопроводительных документов;
сроков годности;
условий хранения;
целостности упаковки;
маркировки;
внешнего вида продукции;
соответствия установленным требованиям безопасности.

5.3. Не допускается использование пищевой продукции:

с истёкшим сроком годности;
с нарушенной упаковкой;
без необходимой маркировки;
при отсутствии документов, подтверждающих её качество и безопасность, если наличие таких документов предусмотрено законодательством;
имеющей признаки порчи;
хранившейся с нарушением установленных условий.

5.4. Пищевая продукция хранится с соблюдением установленных изготовителем условий и сроков хранения.

5.5. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение товарного соседства и иных санитарных требований.

6. Приготовление и выдача готовых блюд

6.1. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с утверждённым меню и технологической документацией.

6.2. При приготовлении пищи соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, технологические процессы и правила личной гигиены работников пищеблока.

6.3. Готовые блюда перед выдачей подлежат контролю в установленном порядке.

6.4. Перед выдачей готовых блюд осуществляется бракераж.

6.5. Результаты бракеража фиксируются в соответствующем журнале.

6.6. Выдача готовых блюд осуществляется только после разрешения на их выдачу в установленном порядке.

6.7. Бракеражная комиссия действует в соответствии с отдельным Положением о бракеражной комиссии.

6.8. Готовые блюда выдаются обучающимся в соответствии с утверждённым меню и установленным графиком питания.

6.9. Суточные пробы готовых блюд отбираются, хранятся и утилизируются в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

7. Организация питьевого режима

7.1. В образовательной организации обеспечивается доступ обучающихся к питьевой воде в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

7.2. Питьевая вода должна соответствовать установленным требованиям безопасности.

7.3. При использовании бутилированной воды обеспечивается соблюдение условий её хранения и сроков годности.

7.4. Организация питьевого режима осуществляется с учётом требований санитарных правил и особенностей образовательной организации.

8. Организация питания отдельных категорий обучающихся

8.1. Обучающимся предоставляются меры социальной поддержки в сфере питания в случаях и порядке, установленных законодательством Российской Федерации, законодательством Чеченской Республики и муниципальными нормативными правовыми актами.

8.2. Категории обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, определяются в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

8.3. Перечень обучающихся, которым предоставляется бесплатное или льготное питание, утверждается приказом директора образовательной организации на основании соответствующих документов.

8.4. Изменения в списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, вносятся при возникновении соответствующих оснований.

8.5. Обучающиеся, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, обеспечиваются соответствующим питанием в порядке, установленном отдельным Положением об организации лечебного и диетического питания.

9. Родительский контроль за организацией питания

9.1. В образовательной организации может осуществляться родительский контроль за организацией питания обучающихся.

9.2. Родительский контроль осуществляется в порядке, установленном локальными нормативными актами образовательной организации.

9.3. Родители (законные представители) вправе участвовать в контроле:

качества готовых блюд;
соответствия фактического меню утверждённому;
санитарного состояния обеденного зала;
соблюдения режима питания;
организации условий для приёма пищи.

9.4. Результаты родительского контроля оформляются соответствующими актами, листами контроля или иными документами.

9.5. При выявлении нарушений результаты родительского контроля доводятся до сведения директора образовательной организации.

9.6. По результатам рассмотрения выявленных нарушений принимаются меры по их устранению.

10. Обязанности работников образовательной организации

10.1. Директор образовательной организации:
обеспечивает создание необходимых условий для организации питания;
утверждает локальные документы по организации питания;
назначает ответственных лиц;
утверждает графики питания;
обеспечивает контроль за организацией питания;
принимает меры по устранению выявленных нарушений.

10.2. Ответственный за организацию питания:
организует взаимодействие между образовательной организацией, родителями и организатором питания;
контролирует соблюдение графика питания;
контролирует наличие и ведение необходимой документации;
участвует в контроле качества и безопасности питания;
контролирует организацию питания обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание;
информирует директора о выявленных нарушениях.

10.3. Классные руководители:

сопровожают обучающихся в столовую согласно графику;
контролируют организованность обучающихся во время приёма пищи;
доводят до обучающихся правила поведения в столовой;
информируют родителей об основных вопросах организации питания;
сообщают ответственному лицу о выявленных проблемах.

10.4. Работники пищеблока:

соблюдают санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдают правила личной гигиены;
обеспечивают соблюдение технологии приготовления блюд;
соблюдают условия хранения продуктов;
обеспечивают соответствие приготовленных блюд утверждённому меню;
соблюдают порядок выдачи готовых блюд;
несут ответственность в пределах своих должностных обязанностей.

11. Права и обязанности обучающихся

11.1. Обучающиеся имеют право:

получать качественное и безопасное питание;
получать горячее питание в соответствии с установленным режимом;
получать информацию о меню;
участвовать в мероприятиях по формированию культуры здорового питания.

11.2. Обучающиеся обязаны:

соблюдать правила личной гигиены;
соблюдать правила поведения в столовой;
бережно относиться к имуществу столовой;
соблюдать требования работников столовой и сопровождающих педагогов;
не допускать порчи пищевой продукции и оборудования.

12. Права и обязанности родителей (законных представителей)

12.1. Родители (законные представители) имеют право:

получать информацию об организации питания обучающихся;
знакомиться с утверждённым меню;
участвовать в родительском контроле;
обращаться к администрации образовательной организации по вопросам организации питания;
получать информацию о порядке предоставления бесплатного и льготного питания.

12.2. Родители (законные представители) обязаны:

предоставлять достоверные сведения и документы, необходимые для организации питания и предоставления льгот;

своевременно информировать образовательную организацию об изменении обстоятельств, влияющих на право ребёнка на льготное или специальное питание; соблюдать установленный порядок взаимодействия с образовательной организацией по вопросам питания.

13. Контроль за организацией питания

13.1. Контроль за организацией питания осуществляется директором образовательной организации и назначенными им ответственными лицами.

13.2. Контроль включает:

соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
качество и безопасность пищевой продукции;
соблюдение условий хранения продуктов;
соблюдение технологии приготовления пищи;
соответствие фактического меню утверждённому;
соблюдение графика питания;
проведение бракеража;
правильность отбора и хранения суточных проб;
санитарное состояние пищеблока и обеденного зала;
соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
организацию питания льготных категорий обучающихся;
организацию лечебного и диетического питания при наличии соответствующих медицинских оснований.

13.3. Контроль может осуществляться в форме плановых и оперативных проверок.

13.4. Результаты контроля оформляются соответствующими документами.

13.5. При выявлении нарушений директор образовательной организации принимает меры по их устранению и, при необходимости, привлечению виновных лиц к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

14. Документация по организации питания

14.1. В образовательной организации ведётся документация, необходимая для организации и контроля питания.

14.2. К документам по организации питания относятся:

настоящее Положение;
приказы по организации питания;
приказ о назначении ответственных лиц;
приказ об утверждении графика питания;
утверждённое меню;
документы на бесплатное и льготное питание;
документы по контролю качества и безопасности пищевой продукции;
журнал бракеража готовой продукции;
документы по отбору и хранению суточных проб;
документы родительского контроля;

документы по организации лечебного и диетического питания;
договоры с поставщиками и/или организатором питания;
иные документы, предусмотренные законодательством и локальными нормативными актами образовательной организации.

14.3. Документы хранятся в образовательной организации в установленном порядке.

14.4. Сведения о состоянии здоровья обучающихся и иные сведения, относящиеся к персональным данным и медицинской тайне, обрабатываются и хранятся с соблюдением требований законодательства Российской Федерации.

15. Информационная открытость

15.1. Образовательная организация обеспечивает доступность информации об организации питания для обучающихся и их родителей (законных представителей).

15.2. На официальном сайте образовательной организации размещается информация об организации питания в объёме и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

15.3. Информация может включать:

сведения об условиях питания;

график питания;

примерное и/или фактическое меню в установленном порядке;

сведения о наличии бесплатного и льготного питания;

информацию о порядке осуществления родительского контроля;

контактную информацию ответственных лиц;

документы, подлежащие размещению в соответствии с законодательством.

16. Ответственность

16.1. Лица, ответственные за организацию питания, несут ответственность за выполнение возложенных на них обязанностей в пределах, установленных законодательством Российской Федерации, должностными инструкциями и локальными нормативными актами образовательной организации.

16.2. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, технологических процессов, условий хранения пищевой продукции и требований к качеству и безопасности готовых блюд в пределах своих должностных обязанностей.

16.3. Обучающиеся несут ответственность за соблюдение правил поведения в столовой и бережное отношение к имуществу образовательной организации в соответствии с законодательством и локальными нормативными актами.

16.4. Родители (законные представители) несут ответственность за достоверность предоставляемых сведений и документов, необходимых для организации питания ребёнка и предоставления ему соответствующих мер поддержки.

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2026 года.

17.2. С момента вступления настоящего Положения в силу ранее действовавшее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 1 г. Ачхой-Мартан» признаётся утратившим силу.

17.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора образовательной организации.

17.4. В случае изменения законодательства Российской Федерации и санитарно-эпидемиологических требований настоящее Положение применяется в части, не противоречащей действующему законодательству, до внесения соответствующих изменений.

17.5. Настоящее Положение подлежит пересмотру при изменении нормативных требований, регулирующих организацию питания обучающихся.