

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа № 94»  
(МБОУ «ООШ № 94»)**

**ПРИКАЗ**

**30.08.2024**

**№ 134-ОД**

**г. Ижевск**

**Об организации питания обучающихся в Учреждении**

В рамках исполнения действующего законодательства и обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций города Ижевска, на основании Федерального закона от 29.12.2012 года № 273—ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в рамках реализации поручений Президента Российской Федерации по реализации Послания Федеральному собранию Российской Федерации от 15.01.2020 года, Приказа МОиН УР от 22.04.2024г. №442 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях на 2024-2025 учебный год», Приказа МОиН УР от 05.07.2024г. №916 «О внесении изменений в Приказа МОиН УР от 24.10.2024г. №110 «О предоставлении субсидии на иные цели государственным общественным организациям подведомственным МОиН УР»» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

п.1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся дошкольного образования **Палехову Наталью Александровну**, зам. директора по дошкольному обучению и воспитанию.

1.1. Руководствоваться в своей работе ответственным лицу «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ с 12-часовым режимом функционирования», разработанным в соответствии с требованием СП 2.3/2.43590-20.

1.2 Осуществлять организацию горячего питания и обеспечением наличие ежедневного меню, выполнение натуральных норм питания, ведение необходимой документации, бесплатного питания по дотации детей из многодетных семей, малообеспеченных семей, обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

п.2. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания, бесплатного питания по дотации детей из многодетных семей, малообеспеченных семей, обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей 1,2,3,4-х классов **Зверева Алексея Владимировича**, зам. директора по безопасности, зав. хозяйством.

2.1 Руководствоваться в своей работе ответственным лицу Порядком обеспечения бесплатным питанием обучающихся 1-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений города Ижевска, утвержденным Постановлением Администрации города Ижевска от 27.12.2018 г. № 1250 (с изменениями и дополнениями). Осуществлять организацию горячего питания и обеспечением наличие ежедневного меню, выполнение натуральных норм питания, ведение необходимой документации, бесплатного питания по дотации детей из многодетных семей, малообеспеченных семей, обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей 1,2,3,4-х классов, за соблюдение требований санитарного законодательства при организации питания обучающихся.

п.3. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся **Зверева Алексея Владимировича**, зам. директора по безопасности, зав. хозяйством.

п.4. Создать комиссию по социальной поддержке обучающихся (комиссия по рассмотрению представленных документов на бесплатное питание) в составе:

Председатель:

**Колпакова Татьяна Сергеевна**, директор образовательного учреждения,

Члены комиссии:

**Зверев Алексей Владимирович**, заместитель директора по безопасности, заведующий хозяйством, ответственный за организацию питания в образовательном учреждении

**Палехова Наталья Александровна**, заместитель директора по дошкольному обучению и воспитанию

п.5. Утвердить график питания обучающихся МБОУ «ООШ №94» в школьной столовой на 2024-2025 учебный год.

Приложение 1

п.6. Утвердить график получения пищи для обучающихся групп дошкольного образования на 2024-2025 учебный год.

Приложение 2

п.7. Утвердить график обработки кулера.

Приложение 3

п.8. Утвердить режим работы школьной столовой.

Приложение 4

п.9. Утвердить Программу по совершенствованию организации горячего питания на 2024-2027 год МБОУ УР «ООШ №94».

Приложение 5

п.10. Утвердить Программу по формированию культуры здорового питания имеет подпрограмму: «Разговор о правильном питании» на 2024-2025 год МБОУ УР «ООШ №94».

Приложение 6

п.11. Назначить ответственным за организацию питьевого режима обучающихся начального общего и основного общего образования **Зверева Алексея Владимировича**, ответственного за организацию питания.

п.12. Осуществлять контроль за соблюдением требований к использованию средств индивидуальной защиты работниками пищеблока (перчатки).

Отв. Зверев А.В,

ответственный за организацию питания

Палехова Н.А, заместитель директора по ДО

п.13. Утвердить Положение по бракеражной комиссии МБОУ «ООШ №94»

Приложение 7

п.14. Бракеражной комиссии ознакомиться с методикой органолептической оценки пищи.

Приложение 7

п.15. Утвердить Положение об организации питания обучающихся МБОУ «ООШ №94»

Приложение 8

п.16. Утвердить Положение по родительскому контролю за организацией питания

обучающихся и порядке доступа законных представителей, обучающихся в помещении для приема пищи (столовую)

Приложение 9

п.17. Своевременно перечислять финансовые средства на счета предприятий согласно заключенным договорам.

Отв. Потримай Е.В, экономист  
централизованная бухгалтерия Устиновского района

п.18. Возложить ответственность за осуществлением контроля за использованием средств республиканского бюджета и бюджета МО «Город Ижевск» на бесплатное питание обучающихся на **Потримай Елену Владимировну**, экономиста.

п.19. Представлять в Управление образования информацию и отчет об использовании средств республиканского бюджета и бюджета МО «Город Ижевск» на бесплатное питание обучающихся.

Срок: ежемесячно до 5 числа за отчетным периодом

Отв. Зверев А.В,  
ответственный за организацию питания в  
образовательном учреждении.

п.20. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор

Т.С. Колпакова

**График**  
**питания обучающихся МБОУ «ООШ № 94»**  
**в школьной столовой на 2024-2025 учебный год**

<b>Время</b>	<b>Классы</b>	<b>Вид питания</b>	<b>Количество обучающихся</b>
07.40		Уборка столовой с применением дезинфицирующих средств	
08.10	ОВЗ	Завтрак	2
10.50	1,4,5	Горячий завтрак	43
11.45	6-9	Горячий обед	44
11.10		Уборка столовой с применением дезинфицирующих средств	
14.30	2,3	Горячий обед	26

**График получения пищи для обучающихся групп дошкольного образования на 2024-2025 учебный год**

Младшая группа дошкольного образования	
Завтрак	8.00
Обед	11.20
Полдник	15.15

Средняя-старшая группа дошкольного образования	
Завтрак	8.20
Обед	11.50
Полдник	15.20

**График**  
**обработки дозаторов и диспенсера-водораздатчика**  
**в обеденном зале МБОУ «ООШ № 94»**  
**на 2024-2025 учебный год.**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>Ответственный</b>
<b>1.</b>	Обработка диспенсера-водораздатчика с применением дезинфицирующих средств	26.08.2024 28.10.2024 25.12.2024 26.02.2025 29.04.2025 27.05.2025	повар, зальная
<b>2.</b>	Мойка диспенсера-водораздатчика без применения дезинфицирующих средств	1 раз в неделю по понедельникам	повар, зальная

Диспенсен-водораздатчик подвергается санитарной обработке с периодичностью, согласно инструкции по эксплуатации, но не реже 1 раза в 7 дней.

Мойка водораздатчика с применением дезинфицирующих средств не реже 1 раза в три месяца

Обработка дозатора с заливным флаконом.

Инструкция:

Новую порцию антисептика наливают в дозатор после его опустошения, с последующей дезинфекцией, промыванием проточной водой и высушиванием всех частей дозатора.

**Режим  
работы школьной столовой  
на 2024 – 2025 учебный год**

**Понедельник** с 08.00 час до 15.30 час

**Вторник** с 08.00 час до 15.30 час

**Среда** с 08.00 час до 15.30 час

**Четверг** с 08.00 час до 15.30 час

**Пятница** с 08.00 час до 15.30 час

**ПРОГРАММА**  
по совершенствованию организации горячего питания  
на 2024-2025 год  
МБОУ УР «ООШ №94»



### Введение

Согласно методическим рекомендациям "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников", разработанным Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия "Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта "Образование", администрацией МБОУ УР ООШ №94 была разработана программа по формированию культуры здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.

Первое - рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все, от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете, должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных учреждениях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

Второе - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается

представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансировано, нарушен режим питания. Во многих семьях в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здорового питания.

## **Цели и задачи**

### **Цели:**

- Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.
- Сформировать у детей основы культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

### **Задачи:**

- Реализация программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:
- Формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- Формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- Профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков;
- Освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- Информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории и традициях питания своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- Развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
- Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;

- Просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Программа «Формирование культуры здорового питания» рассчитана на 3 года. Ее поэтапная реализация будет осуществлена в период с 2024 по 2027 год.

Программа затрагивает участников образовательного процесса (обучающиеся 1-4 классов, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки), так и воспитательной деятельности.

#### **Ожидаемые результаты:**

- Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
- Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
- Разработана и действует система мониторинга состояния здоровья учащихся.
- Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям учащихся.
- Повышена эффективность системы организации питания за счёт:
  - 100% охвата обучающихся 1-4 классов школы горячим питанием;
  - укрепления материально-технической базы школьной столовой;
  - внедрения новых форм организации питания учащихся школы.

Отлажена просветительская работа по формированию культуры школьного питания за счёт:

- реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;
- привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения, средств массовой информации.

#### **Механизм реализации программы**

##### **Производственный и общественный контроль за организацией питания:**

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, ответственный за горячее питание Школьная комиссия
2.	Входной производственный контроль	Директор школы, медсестра школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Заведующий хозяйством
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Бракеражная комиссия
5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Бракеражная комиссия
6.	Контроль за приемом пищи	Дежурный администратор; классные руководители

## **Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников**

### **Задачи администрации школы:**

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

### **Обязанности работников столовой:**

- Составление рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

### **Обязанности классных руководителей:**

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

### **Обязанности родителей:**

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

### **Обязанности обучающихся:**

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания.

### **План деятельности по реализации Программы**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные	Планируемый результат и выполнение
<b>1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>				
1.	Назначение ответственного за организацию питания в школе	Сентябрь ежегодно	директор школы	приказ
2	Совещание классных руководителей об организации горячего	Октябрь ежегодно	зам. директора по УВР	протокол совещания

	питания. Презентация горячего питания.			
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь, май, ежегодно	директор	протокол, план работы
4	Заседание школьной комиссии по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Октябрь, февраль, ежегодно	директор	протокол, план работы
5	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	в течение года	зам. директора по УВР	план работы, акты проверок
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	зам. директора по УВР	материалы отчётов
<b>2.Работа с обучающимися.</b>				
1	Проведение уроков–здоровья	ежегодно	классные руководители	планы уроков
2.	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) - выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?»	Январь ежегодно  Декабрь ежегодно	классные руководители Соц.педагог	материалы конкурсов
3	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая	Октябрь, ежегодно	зам. директора по ВР	отчёт о проведении праздника

	осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.		соц.педагог	
4	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	зам. директора по ВР	аналитическая информация
5.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ежегодно	зам. директора по ВР	результаты анкетирования
6	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	ежегодно	Директор	план работы ДОЛ
7.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	ежегодно	библиотекарь	план выставок, список предложенной литературы
8	Проведение классных часов		классные руководители	планы классных часов
9	Конкурс «Хозяюшка»	Март	зам. директора по ВР, учитель технологии	отчёт о проведении конкурса
10.	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	ежегодно, апрель	зам. директора по ВР, учителя - предметники	
11.	Проведение Дней здоровья	ежегодно	учителя физкультуры	отчёт о проведении Дня здоровья
<b>3. Работа с педагогическим коллективом</b>				
1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	ежегодно	директор школы	протоколы
2	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи,	ежегодно	зам. директора по ВР, медицинский работник	отчёт о консультациях за год

	- соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья			
3.	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	ежегодно	директор, ответственный за питание	приказ
4	Ведение пропаганды здорового питания	ежегодно	классные руководители,	планы воспитательной работы
5	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	ежегодно	директор, ответственный за питание, классные руководители	
6.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	ежегодно	зам. директора по УВР	отчёт за год
<b>4. Работа с родителями</b>				
1	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний
2	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по УВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний

3	Привлечение членов школьной комиссии для содействия повышения качества работы школьной столовой.	ежегодно	директор школы	протоколы заседаний
4.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	ежегодно	классные руководители	протоколы родительских собраний
5.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май, ежегодно	зам. директора по ВР	протоколы родительских собраний
<b>5. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой</b>				
1	Оформление стенда «Питание-залог здоровья»	сентябрь, ежегодно	ответственный за горячее питание	материалы стенда
2	Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе	ежемесячно	ответственный за горячее питание	отчёт
3.	Расширение ассортимента продуктов питания.	постоянно	повар	меню
4	Соблюдение графика питания учащихся	ежедневно	Классные руководители	
5	Личная гигиена учащихся	ежедневно	Классные руководители	
<b>6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей</b>				
1.	Продолжение эстетического оформления зала столовой	ежегодно	Заведующий хозяйством	акт проверки

2.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	по мере поступления финансирования	Заведующий хозяйство	материалы о закупках, сметы
3.	Организация закупки мебели для зала питания.	по мере поступления финансирования	Заведующий хозяйство	материалы о закупках, сметы
5	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	июль-август	Заведующий хозяйство	сметы

**Интегрирование в учебные предметы отдельных тем по формированию культуры здорового питания у детей и подростков имеет большое значение.**

**Содержание тематических уроков**

**по рациональному питанию в рамках различных учебных предметов**

Предмет	Содержание занятия
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
География	Национальные кухни и блюда. Подход с точки зрения рационального питания.
ИЗО	Рисунок «Мое меню», «Витамины в жизни человека»
Иностранный язык	Чтение, пересказ текста по рациональному питанию или проблемам со здоровьем, вызванным нерациональным питанием.
История	Рассмотрение эпидемий голода, холеры и т.д. с позиции рационального питания, соблюдения мер гигиены.
Технология	Обучение приготовлению блюд вкусной и здоровой пищи. Обучение правилам этикета.
Литература	Обсуждение меню персонажей литературного произведения (А.Пушкин "Евгений Онегин", А.Толстой "Война и мир", Н.Гоголь "Вечера на хуторе близ Диканьки" и т.д.).
ОБЗР	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья.

Обществознание	Обсуждения проблемы питания в обществе.
Русский язык	Диктант, изложение или сочинение на тему рационального питания, компонентов пищи или заболеваний, связанных с питанием.
Физика	Использование физических факторов (температура, измельчение и т.д.) для обработки пищи. Роль правильной обработки пищи (например, кипячения) для профилактики различных заболеваний.
Химия	Пищевые добавки и их отрицательное влияние на здоровье. Белки, жиры, углеводы как компоненты пищи и их значение для организма.
Информатика	Чертеж пирамиды рационального питания

## ПРОГРАММА

по формированию культуры здорового питания имеет подпрограмму: «Разговор о правильном питании».

на 2024-2025 год

МБОУ УР «ООШ №94»

**Целью** подпрограммы является формирование у детей и подростков основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

Она рассчитана на школьников в возрасте от 6,6 до 14 лет и состоит из трех частей:

«Разговор о правильном питании» - для дошкольников и младших школьников 6-8 лет;

«Организация летних оздоровительных лагерей» - для школьников 7-15 лет;

«Формула правильного питания» - для школьников 12-14 лет.

Реализация программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных **задач**:

- формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье, как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- формирование представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека;
- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре, и традициям других народов;
- развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
- развитие коммуникативных навыков у детей и подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
- просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Содержание программы "Разговор о правильном питании" отвечает следующим **принципам**:

- возрастная адекватность - соответствие используемых форм и методов обучения возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков;
- научная обоснованность и достоверность - содержание комплекта базируется на данных научных исследований в области питания детей и подростков;
- практическая целесообразность - содержание комплекта отражает наиболее актуальные проблемы, связанные с организацией питания детей и подростков;

- динамическое развитие и системность - содержание каждого из последующих модулей программы, цели и задачи обучения определялись с учетом тех сведений, оценочных суждений и поведенческих навыков, которые были сформированы у детей и подростков в результате изучения предыдущих модулей;
- вовлеченность в реализацию программы родителей учащихся;
- культурологическая сообразность - в содержании программы отражены исторически сложившиеся традиции питания, являющиеся частью культуры народов России и других стран.

**Тематика программы охватывает различные аспекты рационального питания:**

***разнообразие питания:***

- «Самые полезные продукты»,
- «Что надо есть, если хочешь стать сильнее»,
- «Где найти витамины весной»,
- «Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты»,
- «Каждому овощу свое время»
- «Что нужно есть в разное время года»,

***гигиена и режим питания:***

- «Как правильно есть»
- «Из чего состоит наша пища»,
- «Как правильно питаться, если занимаешься спортом»;

***рацион питания:***

- «Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной»,
- «Плох обед, если хлеба нет»,
- «Полдник. Время есть булочки»,
- «Пора ужинать»,
- «Если хочется пить»
- «Молоко и молочные продукты»,
- «Блюда из зерна»,
- «Какую пищу можно найти в лесу»,
- «Что и как приготовить из рыбы»,
- «Дары моря»;

***культура питания:***

- «На вкус и цвет товарищей нет»,
- «Режим питания»
- «Энергия пищи»

***гигиена питания и приготовление пищи:***

- «Где и как мы едим»,
- «Ты готовишь себе и друзьям»

«Где и как готовят пищу»,

«Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен»;

**этикет:**

1. «Как правильно накрыть стол»,
2. «Как правильно вести себя за столом»;

**традиции и культура питания:**

«Кухни разных народов»,

«Кулинарное путешествие. Как питались на Руси и в России»,

«Необычное кулинарное путешествие».

Реализация подпрограммы осуществляется в течение учебного периода и летней оздоровительной компании, а также часть вопросов программы рассматривается в рамках внеклассной работы (система внеклассных часов и внеклассных мероприятий согласно планов воспитательной работы 1-9 классов), при изучении отдельных тем по предметам естественного цикла, в рамках факультативной и кружковой работы, в рамках реализации регионального компонента учебного плана, направленного на формирование у школьников здорового образа жизни.

В ходе реализации Программы, используются разнообразные формы и методы, носящие преимущественно интерактивный характер, обеспечивающий непосредственное участие детей в работе по программе, стимулирующий их интерес к изучаемому материалу, дающий возможность проявить свои творческие способности, распространенными при этом являются игровые методики, ситуационные, образно-ролевые игры, а также элементы проектной деятельности, дискуссионные формы.

**Календарный план реализации программы на учебный год**

№	мероприятие	ответственные
<b>сентябрь</b>		
1	Назначение ответственного за организацию питания в школе	директор школы
2	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	директор школы
3	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	директор школы, ответственный за питание
4	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
5	Проведение уроков–здоровья: 1-2 класс: «Если хочешь быть здоров» 3-4 класс: «Из чего состоит наша пища» 5-6 класс: «Здоровье - это здорово»	классные руководители
6	Проведение классных часов:	классные руководители

	2 класс: «Осенний калейдоскоп» (о здоровой и полезной пище) 3 класс: «Цена ломтика»	
7	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
8	Анкетирование родителей «Питание наших детей»	ответственный за питание, классные руководители
9	Оформление стенда «Питание-залог здоровья»	ответственный за питание
10	Родительские собрания: «Режим и гигиена питания младших школьников» «Организация рационального питания подростков» «Организация рационального питания старшеклассников»	классные руководители
<b>октябрь</b>		
1	Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	заместитель директора по УВР, ответственный за питание
2	Заседание школьной комиссии по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием, - соблюдение санитарно – гигиенических требований	директор школы, ответственный за питание, заместитель директора по УВР
3	Работа бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
4	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Самые полезные продукты» 3-4 класс: «Что нужно есть в разное время года» 5-6 класс: «Продукты разные нужны, блюда разные важны»	классные руководители
5	Проведение классных часов 3 класс: «Правила поведения в столовой» (занятие – практикум) 5 класс: «Правильное питание – залог здоровья» 6 класс: «Здоровое питание»	классные руководители

6	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	заместитель директора по УВР, классные руководители
7	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
8	Выставка книг по теме: «Гигиена питания»	Педагог- библиотекарь
<b>ноябрь</b>		
1	Работа бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
2	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Как правильно есть» 3-4 класс: «Где и как готовят пищу» 5-6 класс: «Режим питания»	классные руководители
3	Проведение классных часов 3 класс: «Это удивительное молоко» (занятие – исследование) 4 класс: «Кулинарные обычаи» ( игра – путешествие)	классные руководители
4	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
5	Родительские собрания: «Питание подростков вне дома»	классные руководители
<b>декабрь</b>		
1	Работа бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
2	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Как сделать кашу вкусной» 3-4 класс: «Молоко и молочные продукты» 5-6 класс: «Энергия пищи»	классные руководители
3	Проведение классных часов 3 класс: «Необычное путешествие в Страну чипсов и сухариков» (игра) 4 класс: «Питание и красота (практикум) 6-7 класс: «Правильное питание – залог здоровья» 9 класс: «Правильное питание – залог здоровья»	классные руководители
4	Конкурс: выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?»	заместитель директора по УВР,

		соц.педагог
5	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
<b>январь</b>		
1	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) «Правильное питание» (5-6 классы)	заместитель директора по УВР, классные руководители
2	Проведение уроков–здоровья 1 -2 класс: «Плох обед, если хлеба нет» 3-4 класс: «Блюда из зерна» 5-6 класс: «Где и как мы едим»	классные руководители
3	Проведение классных часов 3 класс: «Самые полезные продукты» 5 класс: «Составим кроссворд о здоровье «Весёлая минутка»	классные руководители
4	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
5	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6	Родительские собрания: «Значение витаминов и минеральных веществ в рационе питания младшего школьника. Профилактика витаминной недостаточности» «Продукты с особыми свойствами в рационе питания старшеклассников»	классные руководители
<b>февраль</b>		
1	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	ответственный за питание
2	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «На вкус и цвет товарищей нет» 3-4 класс: «Дары моря»	классные руководители
3	Проведение классных часов 2 класс: «Кулинарное путешествие по Простоквашино» (инсценировка сказки) 3 класс: «Что надо есть, если хочешь стать сильнее» 4 класс: «Удивительные превращения колоска» 8 класс: «Правильное питание – залог здоровья»	классные руководители
4	Заседание школьной комиссии по вопросам:	директор школы,

	- охват учащихся горячим питанием, - профилактика инфекционных заболеваний	ответственный за питание, заместитель директора по ВР
5	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
6	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ответственный за питание, классные руководители
7	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
<b>март</b>		
1	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Где найти витамины весной» 3 -4 класс: «Кулинарное путешествие» по России. 5-6 класс: «Как питались на Руси и в России»	классные руководители
2	Проведение классных часов 2 класс: «Поешь рыбки – будут ноги прытки» (игра – конкурс) 3 класс: «Где найти витамины весной» (игра – путешествие) 5 класс: «Что я – знаю о воде?»	классные руководители
3	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
4	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
<b>апрель</b>		
1	Проведение уроков–здоровья 1 -2 класс: «Как утолить жажду» 3-4 класс: «Как правильно вести себя за столом» 5-6 класс: «Кухни разных народов»	классные руководители
2	Проведение классных часов 1 класс: «Умеем ли мы правильно питаться?» 3 класс: «Умеем ли мы правильно питаться?»	классные руководители
3	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	классные руководители
4	Работы бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание

5	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6	Родительские собрания: «Формирование основ культуры питания и здорового образа жизни у младших школьников» «Воспитание культуры питания у подростков» «Особенности питания подростков во время экзаменов, при интенсивных учебных нагрузках»	классные руководители
<b>май</b>		
1	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ответственный за питание, классные руководители
2	Проведение уроков–здоровья: 1 -2 класс: «Что надо есть, если хочешь стать сильнее» 3-4 класс: «Какую пищу можно найти в лесу» 5-6 класс: «Кулинарное путешествие»	классные руководители
3	Проведение классных часов 2 класс: «Кулинарные традиции моей семьи» (проект) 3 класс: «Секреты поварёнка» (круглый стол - о последствиях неправильного питания) 4 класс: Кафе «Здоровейка» ( проекты)	классные руководители
4	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
5	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	ответственный за питание, классные руководители
<b>июнь</b>		
1	Отчет об организации питания	ответственный за питание

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ «ООШ №94»**

### **1. Общие положения.**

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа № 94» (МБОУ «ООШ №94») (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом №273 - ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - **комиссия общественного контроля организации**, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

1.6. Представитель педагогического состава.

1.7. Представитель администрации школы.

1.8. Шеф – повар, заведующий производством школьной столовой.

1.9. Медицинский работник.

1.10. Представитель родительской общественности образовательного учреждения. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.11. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на

предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

1.12. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

1.13. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

1.14. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

1.15. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у заведующей производством.

1.16. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников МБОУ «ООШ №94».

## **2. Бракеражная комиссия проверяет**

2.1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;

2.2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;

2.3. Наличие контрольного блюда;

2.4. Фактический выход одной порции каждого блюда;

2.5. Наличие суточной пробы;

2.6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив, названия блюда нужно указать выход продуктов);

2.7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

## **3. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия в полном (или не в полном, но не менее трёх человек) составе:

3.1. Контролирует:

- организацию работы в школьной столовой;
- сроки реализации продуктов питания и качество приготовления пищи;

- ежедневно правильность составления меню раскладок;
- наличие суточной пробы;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

### 3.2. Проверяет:

- складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- санитарное состояние пищеблока;
- качество поступающих продуктов;
- выход блюд;
- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи, объемов разовых порций количеству детей.

## 4. Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов

чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

## 5. Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

### **Органолептическая оценка первых блюд:**

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

#### **Органолептическая оценка вторых блюд:**

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда.

Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;

4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

#### **Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

#### **6. Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражной журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке МБОУ «ООШ №94»

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Основная общеобразовательная школа № 94»**

**1. Общие положения**

Настоящее положение разработано в рамках реализации поручений Президента Российской Федерации реализации Послания Федеральному Собранию Российской Федерации 2020 года и в соответствии с ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании», ФЗ от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические заболеваний», «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.03.2011 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022, ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г., с Законом Удмуртской Республики от 25 декабря 2023 года № 115-РЗ «О бюджете Удмуртской Республики на 2024 год и на Плановый период 2025 и 2026 годов», приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 26 августа 2020 года № 993 «Об обеспечении и бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное образование в государственных общеобразовательных организациях в Удмуртской Республике», приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 26 ноября 2020 года № 1477 «Об утверждении Порядка определения объема и условий предоставления субсидий на иные цели государственным бюджетным и автономным учреждениям Удмуртской Республики, подведомственно Министерству образования и науки Удмуртской Республики», Приказ Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 5 июля 2023 года № 1028 «О предоставлении субсидий на иные цели государственным образовательным организациям Удмуртской Республики, подведомственным Министерству образования и науки Удмуртской Республики, на 2024 год и на плановый период 2025 и 2026 годов», Рекомендациями по организации бесплатно горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики, в зависимости от режима обучения, утвержденными распоряжением Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 24 августа 2021 года № 37рп «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных общеобразовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики», Устава Образовательной организации.

1. Основными задачами при организации питания обучающихся в

образовательной организации, являются:

— Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам регионального и сбалансированного питания;

— Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

— Предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;

— Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Настоящее Положение определяет:

— Общие принципы организации питания обучающихся;

— Порядок организации питания в школе;

— Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

## **2. Общие принципы организации питания в школе**

1. В общеобразовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

— Предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-техническим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;

— Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

— Разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график питания обучающихся).

2. 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. Поставку продуктов осуществляет торговое предприятие, с которым заключен договор на питание.

4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора на текущий учебный год.

6. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

## **3. Порядок организации питания в школе**

1. Ежедневно в обеденном зале выставляется меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах).

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы: 5 дней, с 08:00 – 15:30. В случае проведения школьных мероприятий, или выход (выезд) обучающихся из здания ОО, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащихся питания в столовой осуществляется

по классам.

4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора, директор, ответственный за питание, медсестра.

5. Классные руководители:

— организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;

— несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде ответственной за организацию питания (или в столовую) информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе,

— вносят корректировку в заказ питания через ответственного по организации питания.

— осуществляют контроль за своевременным внесением родителями средств на счет Школьной карты обучающегося.

6. Классные руководители (воспитатели) сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора школы:

— готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;

— своевременно предоставляет необходимую отчетность;

— регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;

— своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания

учащихся;

— имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

#### **4. Порядок предоставления бесплатного питания**

1. Право на бесплатное питание имеют учащиеся из многодетных, социально незащищенных и малообеспеченных семей.

2. Бесплатное питание для учащихся МБОУ «ООШ № 94» предоставляется один раз в учебный день по месту учебы ребенка в структурных подразделениях питания (школьная столовая).

3. Питание обучающихся организуется следующим порядком:

— обучающиеся 1-4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ);

— обучающиеся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ);

— обучающиеся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);

— дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей,

обучающихся на дому»);

— обучающиеся 1-9 классов обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с категорией:

— из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи не выше суммы, определенной действующим приказом Министерства торговли и бытовых услуг Удмуртской Республики.

— обучающиеся 5-9 классов обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с категориями:

— из многодетных семей, имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи выше величины прожиточного минимума в Удмуртской Республике.

— находящихся в трудной жизненной ситуации, в социально опасном положении.

2. Перечень документов, необходимых для постановки на бесплатное питание детей из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей):

— для работающих родителей (или лиц их замещающих) - заявление родителей (или лиц их замещающих); справка о заработной плате каждого работающего члена семьи за последние

3 месяца, предшествующих месяцу подачи заявления; справка о составе семьи; акт обследования условий проживания семьи, составленный родительским комитетом общеобразовательного учреждения;

— для неработающих родителей (или лиц их замещающих) - заявление родителей (или лиц их замещающих); справка о составе семьи; справка из центра занятости; копия трудовой книжки; акт обследования условий проживания семьи, составленный родительским комитетом общеобразовательного учреждения.

детей из многодетных малообеспеченных семей

— заявление родителей (или лиц их замещающих) (приложение № 3 к настоящему Положению); удостоверение многодетного родителя (или лица его замещающего), дающее право на получение мер по социальной поддержке, предусмотренных частью 2 статьи 3 Закона УР от 5 мая 2006 года № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (далее «удостоверение многодетной малообеспеченной семьи»).

3. Перечень документов, необходимых для постановки на бесплатное питание учащихся 1-9-х классов из семей, находящихся в социально-опасном положении; детей, находящихся в трудной жизненной ситуации - ходатайство от родительского комитета общеобразовательного учреждения; акт обследования условий проживания семьи, составленный родительским комитетом общеобразовательного учреждения.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

4. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание утверждаются комиссией по контролю за организацией и качеством питания и директором школы.

5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе ежедневно заполняется ведомость (табель учета).

## **5. Порядок предоставления платного питания**

1. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей

— для обучающихся 5-9 классов;

— для обучающихся, посещающих группы продленного дня;

— для обучающихся, нуждающихся в дополнительном завтраке и дополнительном обеде.

2. Классные руководители: ежедневно оформляют заказ питания на класс и

своевременно вносят корректировку о количестве питающихся детей, своевременно производят оплату за отпущенное питание заведующей производством столовой или через систему организованного питания в электронном виде.

- Родители обязаны:

1. Вносить своевременно плату за питание детей ежедневно/еженедельно на карту обучающегося.

- Своевременно ставить в известность классного руководителя об отсутствии своего ребенка в школе по причине болезни (либо иной другой причине).

- Контроль за платным питанием и оформление заявки на питание осуществляет классный руководитель.

## **6. Контроль**

1. Ответственный за организацию питания обеспечивает контроль за режимом посещения столовой обучающимися, общественным порядком и содействуют работникам столовой в организации питания.

2. Контроль за качеством питания обучающихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующий производством.

3. Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

по родительскому контролю за организацией питания обучающихся и  
порядке доступа законных представителей обучающихся  
в помещение для приема пищи (столовую)  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Основная общеобразовательная школа № 94»

### **1. Общие положения**

1.1. в рамках реализации поручений Президента Российской Федерации реализации Послания Федеральному Собранию Российской Федерации 2020 года и в соответствии с ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании», ФЗ от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические заболеваний», «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.03.2013 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022, ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г., с Законом Удмуртской Республики от 25 декабря 2023 года № 115-РЗ «О бюджете Удмуртской Республики на 2024 год и на Плановый период 2025 и 2026 годов», приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 26 августа 2020 года № 993 «Об обеспечен и бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное образование в государственных общеобразовательных организациях в Удмуртской Республике», приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 26 ноября 2020 года № 1477 «Об утверждении Порядка определения объема и условий предоставления субсидий на иные цели государственным бюджетным и автономным учреждениям Удмуртской Республики, подведомственно Министерству образования и науки Удмуртской Республики», Приказ Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 5 июля 2023 года № 1028 «О предоставлении субсидий на иные цели государственным образовательным организациям Удмуртской Республики, подведомственным Министерству образования и науки Удмуртской Республики, на 2024 год и на плановый период 2025 и 2026 годов», Рекомендациями по организации бесплатно горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в

государственных образовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики, в зависимости от режима обучения, утвержденными распоряжением Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 24 августа 2021 года № 37рсп «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных общеобразовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики», Устава Образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся, их родителей (законных представителей) в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения помещения для приема пищи (далее школьная столовая) родителями (законными представителями) обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 94» (далее Учреждение) являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся
- взаимодействие с законными представителями обучающихся в области организации питания
- повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями) обучающихся школьной столовой, а также права родителей (законных представителей) в рамках посещения школьной столовой.

1.5. Родители (законные представители) обучающихся при посещении школьной столовой не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам Учреждения, сотрудникам школьной столовой, обучающимся и иным посетителям Учреждения. Не имеют права вести видео/фотосъемку обучающихся, работников Учреждения и пищеблока.

## **2. Организация и оформление посещения родителями (законными представителями) обучающихся школьной столовой**

2.1. Родители (законные представители) обучающихся посещают школьную столовую в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой (Приложение № 1).

2.2. Посещение школьной столовой осуществляется родителями (законными представителями) в любой учебный день и во время работы школьной столовой (на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню).

2.3. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой графиком посещения школьной столовой предусматривается посещение родителями (законными представителями) в количестве не более 2 человек в течение одной перемены. При этом от одного класса (на 1 перемене) посетить школьную столовую может только 1 родитель (законный представитель).

2.4. Родители (законные представители) обучающихся информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения как перемену,

на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания.

2.5. График посещения школьной столовой формируется и заполняется на любой учебный день на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом Учреждения.

2.6. Сведения о поступившей заявке на посещение заносятся в Журнал заявок на посещение школьной столовой (Приложение № 2), который должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора Учреждения.

2.7. Заявка на посещение школьной столовой подается непосредственно в Учреждение не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой. Посещение на основании заявки поданной в более поздний срок возможно по согласованию с администрацией Учреждения.

2.8. Заявка на посещение школьной столовой подается на имя директора и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной формах. Письменные заявки прикладываются к Журналу заявок на посещение школьной столовой.

2.9. Заявка должна содержать сведения:

- желаемое время посещения (день и конкретная перемена);
- ФИО родителя (законного представителя) обучающегося;
- контактный номер телефона родителя (законного представителя) обучающегося;
- ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует родитель (законный представитель).

2.10. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом Учреждения не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя (законного представителя) по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное родителем (законным представителем) в заявке время (не выполняются предусмотренные п.п. 2.2, 2.3 Положения), сотрудник Учреждения уведомляет законного представителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано родителем (законным представителем) письменно или устно.

2.12. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций заявки на посещение школьной столовой не принимаются.

2.13. Посещение школьной столовой в согласованное время осуществляется родителем (законным представителем) с сопровождающим из числа сотрудников Учреждения для дачи пояснений об организации процесса питания, расположения помещений в школьной столовой и пр.

2.14. Допуск родителей (законных представителей) в школьную столовую осуществляется после проведения термометрии и должны быть в одноразовых масках и перчатках.

2.15. По результатам посещения школьной столовой родители (законные представители) делают отметку в Графике посещения школьной столовой, составляют Акт по итогам проведения контроля за организацией питания обучающихся (Приложение № 3).

2.16. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) по результатам посещения школьной столовой подлежат обязательному учету и рассмотрению администрацией Учреждения.

2.17. Возможность ознакомления с Актом, составленным по результатам посещения школьной столовой родителями (законными представителями) может быть предоставлена организатору питания и родителям (законным представителям) обучающихся по их запросу.

2.18. Члены родительского контроля могут быть включены в график посещения не чаще 1 раза в месяц.

### **3. Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой**

3.1. Родителям (законным представителям) обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- наблюдать реализацию блюд и продукции основного меню;
- сравнить меню основного питания на день посещения с утвержденными примерными меню с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного меню;
- ознакомиться с утвержденным меню основного питания на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного меню (о стоимости в рублях, наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного меню;
- проверить температуру, вес блюд и продукции основного меню;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

### **3. Заключительные положения**

4.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения на информационном стенде и на официальном сайте Учреждения.

4.2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения сотрудников школьной столовой.

4.3. Директор Учреждения назначает сотрудников Учреждения, ответственных за взаимодействие с законными представителями в рамках посещения ими школьной столовой (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение школьной столовой, согласование времени посещения, уведомление законных представителей о результатах рассмотрения заявки, ведение документации предусмотренной Положением).

4.4. Учреждение в лице ответственного сотрудника должна:

— информировать родителей (законных представителей) обучающихся о порядке, режиме работы организации школьной столовой и действующих на ее территории правилах поведения;

— информировать родителей (законных представителей) обучающихся о содержании настоящего Положения;

— проводить разъяснения на тему посещения родителями (законными представителями) обучающихся школьной столовой;

— проводить с сотрудниками школьной столовой разъяснения на тему посещения родителями (законными представителями) школьной столовой.

**Приложение № 1**

**Журнал заявок на посещение родителями (законными представителями) школьной столовой**

Дата и время поступления	ФИО заявителя	Контактный тел.	Желаемые дата и время посещения	ФИО, класс обучающегося	Время рассмотрения заявки	Результат рассмотрения	Согласованные дата и время или отметка о несогласовании с кратким указанием

**Приложение № 2**

**Заявка на посещение родителями (законными представителями) школьной столовой**

ФИО законного представителя (заявитель) \_\_\_\_\_

Желаемые дата и время посещения \_\_\_\_\_

Контактный номер телефона законного представителя \_\_\_\_\_

ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

**Акт № \_\_\_\_\_**  
**по итогам проведения контроля за организацией питания обучающихся**  
**(в рамках родительского контроля)**

**Дата проведения:** \_\_\_\_\_

**Объект проверки:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 94» (МБОУ «ООШ №94»)

**Проверяющие:** \_\_\_\_\_,  
родитель (законный представитель) ученика \_\_\_\_\_ класса (группы).

**Основание проведения проверки:** родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся.

**Результаты проверки:**

Санитарно-техническое состояние обеденного зала – соответствует / не соответствует;  
(ненужное зачеркнуть)

Условия соблюдения правил личной гигиены обуч-ся – соответствуют / не соответствуют;  
(ненужное зачеркнуть)

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд – соответствует / не соответствует;  
(ненужное зачеркнуть)

Наличие меню для ознакомления родителей и детей – да (имеется) / нет (не имеется);  
(ненужное зачеркнуть)

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню – соответствует / не соответствует;  
(ненужное зачеркнуть)

Органолептическая оценка по десятибалльной шкале - \_\_\_\_\_ баллов

Проведен бракераж Завтрак / Обед комплекса на \_\_\_\_\_ руб.,  
(ненужное зачеркнуть)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

