

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №21**

П Р И К А З

от 01 сентября 2025 года

№ 124

ст-ца Спокойная

**Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных
организациях в 2025-2026 учебном году**

В целях организации полноценного, сбалансированного, рационального питания учащихся, во исполнение статей 37 и 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Указа Президента РФ от 23 января 2024 года № 63 «О мерах социальной поддержки многодетным семьям», постановлений администрации муниципального образования Отраденский район:

от 3 марта 2023 года № 137 « О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Отраденский район от 29 сентября 2021 года № 607 «Об утверждении Порядка обеспечения двухразовым бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях муниципального образования Отраденский район»;

от 15 ноября 2022 года № 723 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимися обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающими начальное общее, основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях муниципального образования Отраденский район»;

от 2 декабря 2022 года № 759 « О мерах социальной поддержки семьям граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации».

Руководствуясь постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию» (СанПин 2.3/2.4.3590-20)

приказываю:

1. Организовать с 1 сентября 2025 года горячее питание обучающихся общеобразовательных организаций, реализующих общеобразовательные программы, с учетом фактической посещаемости:

1) для учащихся 1-4 классов бесплатное одноразовое питание за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов в рамках мероприятия муниципальной программы «Развитие образования в Муниципальном образовании Отрадненский район, где:

- средняя стоимость завтрака (для обучающихся в I смену)- 99,1 руб.;

- средняя стоимость обеда (для обучающихся в II смену)- 122,9 руб.;

2) для учащихся 5-9 классов из многодетных семей бесплатное одноразовое питание за счет краевого бюджета:

- средняя стоимость завтрака - 104,0 руб.;

3) для учащихся 5-9 классов из семей граждан, призванных на военную службу, в том числе погибших (умерших) при исполнении обязанностей военной службы бесплатное одноразовое питание за счет муниципального бюджета:

- средняя стоимость завтрака - 104,0 руб.;

4) для учащихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях по программам начального общего, основного общего образования бесплатное двухразовое питание:

1-4 класс – обед 122,9 руб.

5-9 класс – 233, 8 руб.;

5) для обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающих начально общее, основное образование в МБОУ ООШ №21:

1-4 класс – обед 122,9 руб

5-9 класс - 233, 8 руб.;

6) обеспечить выплату денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, осваивающих основные общеобразовательные программы на до за счет средств муниципального бюджета из расчёта стоимости одного дня:

- для учащихся 1-4 классов – 222,0 руб.;

- для учащихся 5-9 классов – 233,8 руб.

7) обеспечить выплату денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием детей-инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающих начально общее, основное общее образование в МБОУ ООШ № 21:

-для учащихся 1-4 классов – 222,0 руб.;

-для учащихся 5-9 классов – 233, 8 руб.

8) для учащихся 5-9 классов, не относящимся к обучающимся с ОВЗ, детям-инвалидам, детям из многодетных семей, детям из семей, участников специальной военной операции выплачивается частичная компенсация удорожания стоимости питания учащихся из муниципального бюджета в рамках мероприятия муниципальной программы «Развитие образования в муниципальном образовании Отраденский район», из расчета 5 рублей в день на одного обучающегося;

9) Негодиной З.Н., кладовщику привести в соответствие технологические карты приготовления кулинарных изделий, в соответствии с возрастными группами школьников, обеспечив исчерпывающее содержание требований по обработке продовольственного сырья, регламентов технологии приготовления, характеристике кулинарных блюд с органолептической оценкой, с последующим согласованием с ТО Роспотребнадзора примерного цикличного меню горячих завтраков и обедов для учащихся школ до 30.08.2025г.;

усилить контроль на этапе приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов (документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность), на этапе их хранения (в надлежащих температурных условиях, с соблюдением правил товарного соседства, сроков годности);

10) Просверюковой М.А., повару при приготовлении готовых блюд (соблюдение технологии изготовления), соблюдать требования по проведению бракеража готовой продукции, выдачи ее детям;

11) Вовченко О.В., ответственному за питание в МБОУ ООШ №21 усилить контроль за безусловным соблюдением санитарно- эпидемиологических требований при организации горячего питания школьников; активизировать работу школьных родительских советов; комплексу мероприятий по улучшению работы школьной столовой; оформлению обеденных залов;

12)Дмитренко Л.Р., электронику выставлять на сайте школы меню и фото завтраков и обедов учащихся 1-4 и 5-9 классов- ежедневно; размещать ежедневное меню для 1-4 классов в базе Федерального центра мониторинга питания обучающихся Минпросвещения России (далее ФЦМПО)- с 1 сентября 2025 г. - ежедневно до 18-00 час.;

13)Классным руководителям 1-9 классов провести родительские собрания по вопросам организации питания до 15 сентября 2024 года; вести просветительскую работу по здоровому образу жизни, организации рационального сбалансированного питания среди учащихся, родителей; организовать 100

процентного охвата обучающихся горячим питанием с привлечением родительских средств до 1 октября 2025 года;

- 14) Классным руководителям 1-4 классов продолжить работу по:
 - реализации программы «Разговор о правильном питании» для учащихся начальных классов;
- 15) Верховодову Н.В., завхозу продолжить работу по замене устаревшей мебели, посуды со сколами;
- 16) утвердить положение об организации горячего питания в МБОУ ООШ №21 (Приложение №1)
- 17) утвердить положение о школьной столовой (Приложение №2)
- 18) утвердить программу мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания в МБОУ ООШ №21 (Приложение №3)
- 19) утвердить программу по совершенствованию организации горячего питания (Приложение №4)
- 20) утвердить план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой на 2025-2026 учебный год в МБОУ ООШ №21 (Приложение №5)
- 21) утвердить план проведения профилактических технологических осмотров оборудования в МБОУ ООШ №21 на 2025-2026 уч.г. (Приложение №6)
- 22) утвердить план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) в МБОУ ООШ №21 на 2025/2026 учебный год (Приложение №7)
- 23) утвердить бланки меню для возрастной категории 7-11 лет и 12 лет (Приложение №8)

Директор МБОУ ООШ №21



Е.И. Волошина



Приложение 1

Утверждено МБОУ ООШ № 21

Приказом от 31.09.2025 №124

Директор Волошина Е.А.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации горячего питания в МБОУ ООШ №21

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ ООШ №21 г. (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Данное Положение разработано в соответствии:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании»;
 - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановлением 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";
 - Постановлением 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»;
 - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/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.
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37, дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
 - Уставом школы;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организаций»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

- 2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.
- 2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.
- 2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.5. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо образовательного учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя специализированной организации переведены на другие виды работ.
- 2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны:
 - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
 - тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 2.7. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

- 2.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 2.10. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- 2.11. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.
- 2.12. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:
- журнал заявок;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- 2.13. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
- 2.14. В течение всего учебного дня учащиеся школы могут приобрести буфетную продукцию.
- 2.15. Питание обучающихся в МБОУООШ №21 осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Краснодарскому краю (далее - Роспотребнадзор) 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10-дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.16. Примерное меню утверждается руководителем специализированной организации, осуществляющей организацию питания и согласовывается с директором школы и комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.
- Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школьной столовой.
- 2.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
 - 2.18. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУООШ №21».
 - 2.19. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
 - 2.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 2.21. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны: соблюдаться следующие требования: ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
- 2.22. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).
- 2.23. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе

- 3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.
- 3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного 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".

3.3 Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся всех категорий устанавливается согласно Распоряжениям Министерства образования и науки Краснодарского края

3.4 Обучающимся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.

Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.

Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-9 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются:

приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося в общеобразовательное учреждение;

решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании заявления от родителей (законного представителя).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

письменное заявление родителей (законных представителей) о предоставлении горячего питания;

копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей);

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде одноразового горячего питания (завтрак) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).

Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

Ответственность за своевременное извещение руководителя общеобразовательного учреждения об изменении обстоятельств влияющих на право получения бесплатного питания обучающихся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), возлагается на их родителей (законных представителей). В случае выявления недостоверности сведений (документов), предоставленных родителями (законными представителями) для подтверждения права на получение льгот в соответствии с настоящим порядком, образовательная организация вправе обратиться в суд с иском о взыскании недополученных сумм родительской платы в установленном законодательством порядке.

3.5. Обучающиеся, получающие основное общее образование (5-9 классы) из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием с 01.09.2025 г. (завтрак - первая смена, обед – вторая смена).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

1. Заявление родителя (законного представителя) (по форме, установленной в образовательной организации).
2. Документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) ребенка.

Если документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), выдан компетентным органом иностранного государства, он должен быть легализован либо на нем должен быть проставлен апостиль, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации.

Документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя) . выполненный не на русском языке, подлежит переводу на русский язык. Верность перевода либо подлинность подписи переводчика должна ~~быть~~ засвидетельствована в соответствии с законодательством Российской Федерации о нотариате.

3. Сведения о гражданстве Российской Федерации всех членов семьи.

4. Сведения Министерства внутренних • дел Российской Федерации о регистрации по месту пребывания на территории Самарской области - при подаче заявления по месту пребывания (по месту жительства). В случае отсутствия регистрации по месту пребывания на территории Самарской области заявителя и его детей заявитель представляет иные документы, подтверждающие факт пребывания на территории Самарской области: решение суда об установлении факта проживания на территории Самарской области, договор найма жилого помещения, заключенный в соответствии с нормами действующего законодательства.

5. Свидетельство о рождении ребенка, в отношении которого подано заявление о предоставлении меры поддержки (или документ, подтверждающий родство заявителя с ребенком (свидетельство о заключении брака; свидетельство о перемене имени; запись в паспорте, подтверждающая заключение брака или наличие детей; документ, подтверждающий установление опеки или попечительства, или признании родственных связей) (при необходимости).

Если документы выданы компетентным органом иностранного государства, оно должно быть легализовано либо на нем должен быть проставлен апостиль, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации.

. Документы, выполненные не на русском языке, подлежат переводу на русский язык. Верность перевода либо подлинность подписи переводчика должна быть засвидетельствована в соответствии с законодательством Российской Федерации о нотариате.

Если документы выданы компетентным органом иностранного государства, оно должно быть легализовано либо на нем должен быть проставлен апостиль, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации.

Документы, выполненные не на русском языке, подлежат переводу на русский язык. Верность перевода либо подлинность подписи переводчика должна быть засвидетельствована в соответствии с законодательством Российской Федерации о нотариате.

6. Справка об обучении (для обучающихся в возрасте от 18 до 23 лет) по очной форме обучения в профессиональной образовательной организации, образовательной

организации высшего образования, выданная не позднее, чем за тридцать дней до даты подачи заявления (при необходимости).

- 3.6 Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.7 Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает организация, предоставляющая услуги горячего питания, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания и согласовывается с комиссией родительского контроля по организации горячего питания обучающихся.
- 3.8 Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация.
- 3.9 По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация обучающимся с ОВЗ предоставляется в следующих случаях Приложение 1:

- обучение обучающихся с ОВЗ организовано образовательными организациями на дому,
- в образовательной организации отсутствуют условия для организации горячего питания или его предоставление приостановлено Приложение 3.

Денежная компенсация выплачивается по заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ на указанный в их заявлении счет ежемесячно в размере, определяемом исходя из стоимости двухразового бесплатного питания, утвержденной распоряжением министерства образования и науки Самарской области на соответствующий период, и количества учебных дней в месяце Приложение 2.

- 3.10 В целях предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации их родители (законные представители) предоставляют в образовательную организацию:

- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным питанием в образовательной организации или в случаях, указанных в пункте 3.9 настоящего положения, на предоставление денежной компенсации Приложение 1;
- расписку родителя (законного представителя) о том, что на ребенка не оформлено ежемесячное пособие на питание ребенка в государственных или муниципальных образовательных организациях, реализующих основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего или среднего общего образования, на основании Закона Самарской области от 16.07.2004 № 122-ГД «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» (далее - социальное пособие на питание) и обучающийся с ОВЗ нуждается в получении двухразового бесплатного питания Приложение 1;
- основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), и документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).

- 3.11 Документы, указанные в пункте 3.10 (далее - документы), предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в общеобразовательную организацию ежегодно.

Для предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации в новом учебном году документы подаются в образовательную организацию не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала учебного года.

При предоставлении документов в течение учебного года обучающимся с ОВЗ предоставляется двухразовое бесплатное питание не позднее 3 рабочих дней со дня подачи документов.

- 3.12 В случае предоставления неполного пакета документов, предусмотренного пунктом 3.10, образовательная организация письменно уведомляет об этом родителя (законного

представителя), разъясняет содержание недостатков и возвращает документы в течение трех рабочих дней со дня обращения.

- 3.13 В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.
- 3.14 Двухразовое бесплатное питание обучающимся с ОВЗ предоставляется в соответствии с договорами на оказание услуги по организации питания (далее - договор), заключенными между родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ и образовательной организацией, или договорами, заключенными между родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ, юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем), оказывающим услуги по предоставлению питания, и образовательной организацией.
- 3.15 Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:
- отчисление обучающегося из образовательной организации;
 - снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии,
 - обеспечение обучающегося питанием за счет бюджетных средств в рамках предоставления услуги по содержанию обучающегося в образовательной организации;
 - оформление социального пособия на питание.
- 3.16 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 3.17 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 3.18 Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 3.19 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 3.20 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 3.21 По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся» согласно Приложению 4.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Главный повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание ребенка;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

Директору _____ МБОУООШ №21
(название образовательной организации)

от

(фамилия, имя, отчество)

проживающего _____ по _____ адресу

паспортные _____ данные

(серия, номер, кем и когда выдан)

документ, удостоверяющий полномочия
родителя (законного представителя)

(заполняется усыновителями, опекунами, попечителями)

Контактный
телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

об обеспечении бесплатным питанием обучающегося образовательной организации

Прошу обеспечить в 20____ - 20____уч.году бесплатным питанием (завтрак, обед/
денежная компенсация)

(Фамилия, имя, отчество, дата рождения обучающегося)

обучающегося _____
(класс, структурное подразделение)

Перечень представленных документов:

1. Копия основного документа, удостоверяющего личность заявителя и документ, подтверждающий полномочия (для представителей);
2. Копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии об установлении обучающемуся статуса ОВЗ (с актуальным сроком действия).

« ____ » _____ 20 ____ г. Подпись _____ / _____

Заявление

(Фамилия, имя, отчество)

принято « ____ » _____ 20 ____ г. и зарегистрировано за номером

(Ф.И.О., подпись работника, принявшего заявление)

Оборотная сторона
Согласие на обработку персональных данных

Я, _____,
(фамилия, имя, отчество)

зарегистрированный _____ по _____ адресу:

_____,
документ, удостоверяющий личность: серия _____ № _____, дата выдачи _____
кем _____

выдан _____, даю свое согласие

на обработку на бумажных носителях, в информационных системах персональных данных с использованием и без использования средств автоматизации, а также смешанным способом, при участии человека, моих персональных данных (Ф.И.О., телефон, адрес регистрации, паспортные данные, сведения о детях, в отношении которых являюсь родителем (усыновителем, опекуном, попечителем), необходимые для реализации цели: предоставление бесплатного питания обучающемуся в образовательной организации.

Настоящее согласие предоставляется на действия (операции) с персональными данными, включая (без ограничения) сбор информации, в том числе используя информационные системы органов государственной власти, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, передачу, обезличивание, блокирование, уничтожение персональных данных. Согласие действует до достижения цели обработки персональных данных.

« ____ » _____ 20 ____ года

(подпись субъекта персональных данных)

Хранение персональных данных может реализовываться оператором как на материальных носителях, так и путем включения данных сведений в информационные системы персональных данных, соблюдая требования защиты информации, согласно действующему законодательству.

Данное согласие может быть отозвано по письменному заявлению на имя руководителя образовательной организации.

Расписка

Я, _____

родитель _____

____ обучающегося _____ класса информирую Вас о том, что на моего ребенка на дату подачи заявления не оформлено ежемесячное социальное пособие на питание в государственных или муниципальных образовательных организациях, реализующих основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего образования.

Об отвесности за предоставление недостоверной информации предупрежден.

Подпись _____ / _____

« ____ » _____ 20 ____ года

Директору МБОУООШ №21

от _____
(ФИО родителя(законного представителя)полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу вас ежемесячную денежную компенсацию за питание перечислять
ежемесячно на мой расчетный (лицевой) счет (счет
карты) _____

Реквизиты банка:

Наименование банка _____

БИК банка _____

ФИО полностью

получателя _____

начиная с _____

Приложение: Информация с банка по реквизитам перечисления – 1 лист.

(подпись)

(расшифровка подписи)

(дата подписи)

Директору
МБОУООШ №21

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу вас начиная с _____ за учебные дни, когда школой не организовано
(дата начала питания)
горячее питание в образовательной организации, по независящим от нас причинам,
питание в школе заменить денежной компенсацией, которую перечислять
на мой расчетный (лицевой) счет (счет карты) _____

Реквизиты Банка:

Наименование банка _____

БИК банка _____

Ф. И. О. получателя (полностью) _____

Приложение: Информация с банка по реквизитам перечисления – 1 лист.

(подпись)

(расшифровка подписи)

(дата подписи)



Утверждено МБОУОШ № 21
Приказом от 01.09.2025 №124
Директор Волосина Е.А.

Положение о школьной столовой

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой организации, осуществляющей образовательную деятельность, и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом общеобразовательной организации, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Деятельность столовой отражается в уставе организации, осуществляющей образовательную деятельность. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании организации.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.6. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой исполняются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение

этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников общеобразовательной организации;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах; оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности: приготовление завтраков, обедов;

- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство школьной столовой осуществляет поваром, принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом «Повар» утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г № 610н (или ЕКС). Под руководством повара выполняют свои обязанности кухонный работник. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

3.2. Управление столовой, как структурным подразделением школы, осуществляется в соответствии с Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.3. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

3.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.6. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.7. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

4.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 60 посадочных мест и пищеблока, склада продуктов, бытовой комнаты.

4.3. Штат столовой – 3 человека.

4.4. Время работы столовой с 8⁰⁰ – до 15⁰⁰ в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.5. Столовая предоставляет завтраки и обеды.

4.6. По характеру школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

4.8. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.9. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.10. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.11. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

4.12. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.13. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.14. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.15. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

4.16. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

4.17. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.18. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

4.19. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.20. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

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

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

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и

изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7.13. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

7.14. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными общеобразовательной организацией на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, составляется старшим поваром на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы и организатором питания. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, старший повар, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

8.10. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

8.11. Органолептическая оценка блюд

8.11.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести;
- измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии;
- консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов;
- оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

8.11.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания и спортивно-оздоровительные кружки и секции в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательной организации, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет главному бухгалтеру о фактическом получении питания.

9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения (старшему повару, лицу, ответственному за организацию питания) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.

9.6. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора организации, осуществляющей образовательную деятельность, о предоставлении льготы.

9.7. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором школы, могут приниматься работники зала школьной столовой.

9.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя ГПД или другого сотрудника школы.

10. Ответственность

10.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также: за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств; за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания; за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой; за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным

инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами; за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Повар несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией: за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции; за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за отпуск питания в соответствии с графиком; за отпуск питания в соответствии с графиком.

10.3. Кладовщик несет ответственность за финансово-хозяйственную деятельность столовой; за своевременное оформление документации и отчетности; за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров; за отпуск питания в соответствии с графиком; за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря; за ведение еженедельного товарного отчета; за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность: за правильное формирование сводных списков, обучающихся для предоставления питания; учёт фактической посещаемости школьниками столовой; охват обучающихся питанием; за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов; за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися.

10.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу, утвержденному директором школы.

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

11.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации. Директор школы обеспечивает

рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета школы.

11.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

11.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

11.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе (завхоз).

11.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

11.9. Контроль исполнения муниципального контракта на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет бухгалтерия по обслуживанию органов местного самоуправления Прикубанского муниципального района.

12. Правила поведения в школьной столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

- 12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.
- 12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.
- 12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.
- 12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.
- 12.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.
- 12.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе; Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- заявки на питание;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- информация об изготовителе и услугах;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации»;
- Приказ «Об организации лечебного и диетического питания детей»;
- Приказ «О контроле за организацией питания»;
- Книга отзывов и предложений.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

Приложение 3
Утверждена МБОУООШ № 21
Приказом от 01.09.2025 №124
Директор _____ Волошина Е.А.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №21

Директор МБОУООШ №21

Волошина Е.И.
01 сентября 2025 г.

**Программа мероприятий по
воспитанию культуры правильного
питания на основе принципов здорового
питания в МБОУООШ №21**

Введение

Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания на 2025-2026 учебный год (далее Программа) разработана в соответствии с методическими рекомендациями Института возрастной физиологии Российской академии образования «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

Нерациональное питание в школьном возрасте оказывает негативное влияние на показатели психоэмоционального и физического развития обучающихся. Среди учащихся отмечается высокая распространенность различных нарушений питания, что является риском для их здоровья. Установлена тесная связь несбалансированного питания с патологическими состояниями, особенно тех систем, которые находятся в процессе интенсивного роста и развития. Это определяет необходимость обучения обучающихся и их родителей (законных представителей) основам правильного формирования рациона и навыков здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.

Первое - рациональная организация питания в МБОУООШ №21, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в МБОУООШ №21 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) обучающихся, вовлечение их в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии Российской академии образования, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансировано, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в

сельской местности, 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.

В образовательном учреждении существуют значительные возможности для проведения работы по сохранению здоровья и организации сбалансированного питания. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основная стадия физиологического развития ребенка и формирования его образа жизни, включающих особенности питания. Поэтому в современной школе среди обучающихся проводится психолого-педагогическая работа по пропаганде здорового образа жизни. Пропаганда здорового питания важна и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки не только в семье, но и системе организованного детского питания. Школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Цели и задачи Программы

Цели Программы:

- формирование у обучающихся основы культуры питания как составляющей здорового образа жизни;

- совершенствование системы питания обучающихся. Задачи Программы:

- формирование и развитие представления обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

- формирование у обучающихся 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 обучающихся;

- освоение обучающимися практических навыков рационального питания;

- повышение гигиенической грамотности обучающихся и их родителей

(законных представителей) в вопросах питания;

- просвещение родителей (законных представителей) обучающихся в вопросах организации рационального питания учащихся.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся, педагогических работников) и реализуется как в области образовательной, так и воспитательной деятельности.

Ожидаемые результаты:

1. Улучшение состояния здоровья обучающихся по показателям заболеваемости, зависящим от качества питания.
2. Улучшение качества питания обучающихся и обеспечение его безопасности.
3. Сформированность навыков здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей).
4. Обеспечение благоприятных условий для организации режима дня обучающихся.

План мероприятий по реализации Программы

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1. Работа с обучающимися			
1.1.	Реализация рабочей программы «Здоровое питание», раздела «Разговор о правильном питании»	В течение учебного года	Ответственный за питание
1.2.	Проведение Единых классных часов: - Здоровое питание и распорядок дня современного школьника; - Пищевые риски: продукты, опасные для здоровья	В течение года по плану	Классные руководители
1.3.	Проведение Дня здоровья	Апрель 2026	Заместители директора
1.4.	Разговоры о питании «Как я понимаю здоровое питание» (5-8 классы)	Ноябрь 2025	Классные руководители, ответственный за питание
1.5.	Разговоры о питании «Роль режима в правильном питании» (8- 9 классы)	Декабрь 2025	Классные руководители, ответственный за питание
1.6.	Викторина «Формула правильного питания» (3-4 классы)	Декабрь 2025	Классные руководители
1.7.	Занятие «Правильное питание для успешного обучения» (5-9 классы)	Февраль 2026	Классные руководители
1.8.	Презентация «Питание и здоровье» (7-9 классы)	Март 2026	Классные руководители
1.9.	Разговоры о питании «Питание во время подготовки к экзаменам» (9 класс)	Апрель 2026	Классные руководители
1.10.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием обучающихся	В течение учебного года	Ответственный за питание

1.11.	Анкетирование обучающихся по вопросам питания	По плану	Ответственный за питание
1.12.	Проведение мероприятий по воспитанию культуры питания в летний период в лагере с дневным пребыванием детей	Июнь 2026	Начальник лагеря

2. Работа с родителями (законными представителями) обучающихся			
2.1.	Рассмотрение на родительском собрании вопроса о рациональном питании обучающихся и его влиянии на здоровье	По плану	Ответственный за питание, классные руководители
2.2.	Анкетирование родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания	По плану	Ответственный за питание, классные руководители
2.3.	Привлечение родителей (законных представителей) обучающихся к проведению мероприятий по формированию навыков культуры питания - Основы здорового питания, - Воспитание гигиенической культуры; Режим дня школьника	В течение учебного года	Ответственный за питание, классные руководители
2.4.	Участие родителей (законных представителей) обучающихся в мероприятиях родительского контроля по организации питания	В течение учебного года	Ответственный за питание
3. Работа с педагогическим коллективом			
3.1.	Обсуждение вопросов питания на совещаниях, методических объединениях классных руководителей	Август 2025, январь 2026	Заместители директора
3.2.	Организация и проведение консультации для классных руководителей, инструктивно-разъяснительная работа: - Культура поведения обучающихся во время приема пищи; - Соблюдение санитарно-гигиенических требований; - Организация горячего питания – залог сохранения здоровья обучающихся	В течение учебного года	Заместители директора, ответственный за питание
3.3.	Осуществление контроля за приемом пищи обучающимися	Постоянно	Классные руководители

Приложение 4
Утверждена МБОУООШ № 21
Приказом от 01.09.2025 №124
Директор _____ Волошина Е.А.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №21

Директор МБОУООШ №21
_____ Волошина Е.И.
01 сентября 2025 г.

ПРОГРАММА

**по совершенствованию организации горячего
питания обучающихся на 2025-2026 учебный год.**

«Здоровое питание – это здорово»



Содержание Программы

1. Паспорт Программы «Здоровое питание – это здорово» Стр. 3 – 4
2. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания Стр. 5
3. Характеристика Программы: цель; задачи; принципы Стр. 6
4. Основные направления реализации Программы и ожидаемые результаты реализации Стр. 7 - 9
5. Характеристика ресурсов Программы: Стр. 10 – 11
6. Механизм реализации Программы Стр. 12
7. Мониторинг результативности реализации программы Стр. 13-14
- Приложение № 1. Анкеты для родителей и учащихся Стр. 15 - 18

Паспорт программы

Наименование Программы	Программа развития и совершенствования организации социального питания «Здоровое питание – это здорово» на 2025 – 2026 г.г.
Основание для разработки Программы	Конвенция о правах ребенка. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ», № 273 ФЗ от 29.12.2012 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.
Цель Программы	Обеспечение школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Основные задачи Программы	1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся. 2. Развитие материально – технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе. 3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов. 4. Совершенствование организации питьевого режима. 5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания. 6. Организация системы мониторинга питания обучающихся. 7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.
Основные направления Программы	1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы. 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания. 5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.
Этапы реализации Программы	2025-2026 годы – реализация основных мероприятий направлений программы 2025 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.
Источники финансирования	Средства бюджета.

Ожидаемые результаты реализации Программы	- увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи школьниками; - улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой.
Организация контроля за исполнением Программы	1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы. 2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле школы и сайт школы. 3. Информирование родителей на родительских собраниях.

II. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно-сосудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьёзно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребёнком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее чувствителен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

III. Характеристика Программы

Цель: Увеличение охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Основные задачи Программы:

1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.
2. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
4. Совершенствование организации питьевого режима.
5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
6. Организация системы мониторинга питания обучающихся.
7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
 2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
 3. Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.
- Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

IV. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:

- **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
----------------------	---------------------

1. Организационные совещания: – порядок приема учащимися завтраков и обедов; - оформление документов и постановка на бесплатное на питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания. Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания.
2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»	
3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания	
4. Заседание Совета классных руководителей 1 – 11-х классов образовательного учреждения по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	
5. Организация работы школьной комиссии по питанию	
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок	
7.Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников»	
8. Родительская конференция «Правильное питание – здоровое питание»	

➤ **Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4 классов: - работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус. - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований;	Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.

- организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания
3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы	Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.

➤ **Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных часов по темам: -«Витамины» - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.	Сформированная позиции признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания. Сокращение заболеваемости учащихся. Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.
2. Школьные праздники и мероприятия: Праздник-ярмарка «Дары осени» Праздник «Здоровое питание – это здорово» Праздник Хлеба	
3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание – это здорово». Выставка тематических рисунков	
4. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры» в рамках уроков технологии.	

➤ **Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся»	Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников. Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания. Увеличение количества обучающихся, питающихся за счет средств родителей. Вовлечение родителей к участию в школьных праздниках.
2. Индивидуальные консультации медработников «Рациональное питание школьника»	

3. Родительская конференция «Правильное питание – здоровое питание»	
---	--

- **Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой	1. Замена технологического оборудования 2. Приобретение посуды и столовых приборов 3. Продолжение создания эстетической среды школьной столовой
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	1. Расширение ассортиментного перечня блюд 2. Использование современных технологий приготовления пищи

V. Характеристика ресурсов Программы

Материальные ресурсы

В школе имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью

- кухня - столовая; *Кадровые*

ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- работники школьной столовой: повар, помощник повара (1 ед.);
- классные руководители
- уборщица; председатель школьной комиссии по

организации питания

Нормативно- методические ресурсы 1.

Нормативно-методические документы:

действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции); — технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

2. Технические документы:

— техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, техникотехнологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию — готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;

- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарнопротивоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. *Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников* (приказы, положения, должностные инструкции).

5. *Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:* - с поставщиками продовольственных товаров,

- на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима обучающихся и воспитанников;
- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарнотехнического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).
7. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).
8. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.
9. Документы с информацией для потребителей:
- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);
 - информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.
10. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации

VI. Механизм реализации Программы

Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания. - Организация питания школьников.
- Обеспечение порядка в столовой.
- Контроль культуры принятия пищи.
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. Обязанности работников столовой:

- составление меню 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 технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

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

4. Обязанности родителей:

- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности обучающихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- дежурство по столовой;
- участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание»

VII. Мониторинг эффективности реализации программы

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья школьников, изменениям уровня распространенности заболеваний.

Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных, политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития школьника, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной

сформированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

- диагностики - определение сферы и характера изменений, вызванных воспитательными воздействиями;
- коррекции - изменения в содержании и структуре реализуемой программы, связанной с формированием основ культуры питания с целью ее оптимизации;
- прогноза - планирования новых этапов реализации с учетом достигнутого.

Общая оценка эффективности деятельности по формированию основ культуры здоровья, культуры здорового питания формируется из оценки организации процесса воспитания и оценки результатов профилактики.

При оценке характера организации деятельности по формированию основ культуры питания выявляется степень его соответствия основным принципам:

- системность педагогического воздействия,
- комплексность педагогического воздействия,
- возрастная и социокультурная адекватность (содержание, формы и методы педагогического воздействия учитывают особенности конкретной возрастной группы, формируемые знания и умения имеют актуальную значимость для ребенка или подростка, востребованы в его повседневной жизни),
- участие семьи.

При оценке результатов педагогического воздействия определяются изменения в социальных компетенциях, нормативных представлениях и установках школьников, способных влиять на их поведение, связанное с питанием, а также изменения характеристик ситуации социального развития школьников, связанных с питанием (изменение режима и рациона питания в семье, изменение отношения семьи к вопросам питания).

При оценке эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания соблюдаются следующие условия:

- регулярность (процедура оценки проводится по завершении этапа работы, связанного с достижением определенных целей);
- целесообразность (организацию процедуры оценки следует планировать с учетом сроков, необходимых для достижения тех или иных конкретных результатов. Слишком короткие или слишком продолжительные сроки не позволяют определить реальный вклад воспитательной работы в формирование основ культуры питания);
- объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, - знания, оценки, навыки).

Оценка эффективности может быть внутренней и внешней. Внутренняя оценка осуществляется непосредственными участниками, реализующими программы формирования основ культуры питания в образовательном учреждении. Для внешней оценки привлекаются специалисты-эксперты, не принимающие непосредственного участия в реализации программ. В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть приведено анкетирование (Приложение 1).

I. Анкеты для родителей

Анкета для родителей №1 Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:
 - Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания).
 - Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания).
 - Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания).
 - Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка).
 - Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания).
2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка? Расположите данные факторы в определенном порядке - от самого важного до наименее важного. Наиболее важный фактор будет иметь номер 1, второй по значимости - номер 2, и так далее, наименее важный фактор - номер 8:
 - Наличие времени для организации правильного питания в семье.
 - Наличие достаточных средств для организации правильного питания.
 - Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье.
 - Сформированность традиций правильного питания в семье.
 - Кулинарные умения и желание готовить у родителей.
 - Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка.
 - Сформированность привычек в области питания у ребенка.
 - Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья ребенка.
3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают? -

Нехватка времени для приготовления пищи дома.

 - Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка.
 - Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня.
 - Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка.
 - Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня.
 - Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.). -
 - Ребенок не соблюдает режим питания - ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами.
 - Ребенок не умеет вести себя за столом.
 - Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и др.
 - Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд.
4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?
 - Ест в одно и то же время - не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д. -
 - Моет руки перед едой без напоминаний.
 - Ест небольшими кусочками, не торопясь.
 - Использует салфетку во время еды.
 - Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть.
 - Читает книгу во время еды.
 - Смотрит телевизор во время еды..

-- Ест быстро, глотает большие куски

5. Как часто Ваш ребенок употребляет следующие продукты, блюда и напитки: Продукты	Каждый или почти каждый день	Несколько раз в неделю	Реже 1 раза в неделю	Не ест совсем
1. Каши (любые каши, в том числе овсяная, гречневая, рисовая и др.)				
2. Супы (любые)				
3. Кисломолочные продукты (ряженка, кефир, йогурт и т.д.)				
4. Творог/творожки, блюда из творога				
5. Свежие фрукты				
6. Свежие овощи и салаты из свежих овощей				
7. Хлеб, булка				
8. Мясные блюда				
9. Рыбные блюда				
10. Яйца и блюда из яиц				
11. Колбаса/сосиски				
12. Чипсы				
13. Сухарики в пакетиках				
14. Чизбургеры/бутерброды				
15. Леденцы				
16. Шоколад, конфеты				
17. Пирожные/торт				
НАПИТКИ				
18. Молоко				
19. Какао				
20. Сок/морс				
21. Компот/кисель				
22. Сладкая газированная вода (пепси-кола и т.п.)				
23. Минеральная вода				

6. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в школе?

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник - Ужин

7. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?

- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда

- Да, почти всегда питается в одно и то же время
 - Нет, ребенок питается в разное время
8. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в школе?
- Это нужно
 - Это скорее не нужно, чем нужно
 - Это не нужно
9. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в школе?
- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка
 - Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка
 - Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка
 - Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для родителей №2

1. Сталкивались ли вы с проблемами в организации питания ребенка?
 2. Какие темы, на ваш взгляд, вызвали наибольший интерес у вашего ребенка?
 3. Какие разделы, по вашему мнению, были особенно полезны и важны для изучения?
 4. Помогла ли вам программа решить проблемы с организацией питания детей?
 5. Изменилось ли отношение вашего ребенка к режиму, гигиене и продуктам питания в ходе знакомства с программой? Анкета для родителей №3.
1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
 2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
 3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
 4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
 5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

II. Анкеты для учащихся

Анкета для учащихся №1 Дорогие ребята!

Здоровый образ жизни – это не только зарядка, закаливание, занятия спортом, а ещё питание, потому что «мы – это то, что мы едим». Это изречение кратко отражает суть проблемы. Клетки нашего организма обеспечиваются энергией и образуются из питательных веществ, полученных с пищей. Если пища содержит все органические и минеральные вещества, необходимые организму, то человек всегда будет здоров. Как питаетесь Вы? Попробуйте узнать о себе больше, выполнив задания анкеты. Отвечайте на вопросы теста индивидуально. Внимательно прочитав каждый вопрос, выберите один из трёх (двух) ответов, который характерен для Вас. Обсудите результаты с родителями, ведь они организуют ваше питание.

1. Сколько раз в день Вы едите?
 - 1) 3-5 раз,
 - 2) 1-2 раза,
 - 3) 7-8 раз, сколько захочу.
2. Завтракаете ли Вы дома перед уходом в школу?
 - 1) да, каждый день, 2) иногда не успеваю, 3) не завтракаю.
3. Что Вы выберете из ассортимента в буфете для быстрого завтрака на перемене?
 - 1) булочку с компотом,
 - 2) сосиску, запеченную в тесте, 3) кириешки или чипсы.
4. Едите ли Вы на ночь?

- 1) стакан кефира или молока,
2) молочную кашу или чай с печеньем (бутербродом), 3) мясо (колбасу) с гарниром.
5. Употребляете ли Вы в пищу свежие овощи?
1) всегда, постоянно, 2)
редко, во вкусных салатах,
3) не употребляю.
6. Как часто на вашем столе бывают фрукты?
1) каждый день, 2) 2
– 3 раза в неделю, 3)
редко.
7. Употребляете ли Вы в пищу лук, чеснок, петрушку, укроп?
1) всё употребляю ежедневно в небольшом
количестве, 2) ем иногда, когда заставляют, 3) лук и
чеснок не ем никогда.
8. Употребляете ли в пищу молочные и кисломолочные продукты? 1)
ежедневно, 2) 1- 2 раза в неделю, 3) не употребляю.
9. Какой хлеб предпочитаете?
1) хлеб ржаной или с отрубями,
2) серый хлеб,
3) хлебобулочные изделия из муки в/с.
10. Рыбные блюда в рацион входят:
1) 2 и более раз в неделю,
2) 1-2 раза в месяц, 3) не
употребляю.
11. Какие напитки вы предпочитаете?
1) сок, компот, кисель; 2)
чай, кофе;
3) газированные.
12. В вашем рационе гарниры бывают:
1) из разных круп,
2) в основном картофельное пюре, 3) макаронные изделия.
13. Любите ли сладости?
1) все лакомства являются «носителями пустых калорий», поэтому употребляю их умеренно,
2) пирожные, печенье, мороженое употребляю часто, 3) могу сразу съесть 0,5 кг конфет.
14. Отдаёте чаще предпочтение:
1) постной, варёной или паровой пище,
2) жареной и жирной пище,
3) маринованной, копчёной.
15. Отличается ли ваш рацион в течение недели разнообразием блюд?
1) да, 2) нет.
- Проанализировать своё питание Вы можете следующим образом: за первый вариант ответа -1 балл, за второй – 2 балла, за третий вариант – 3 балла.
- Сложите свои результаты по итогам теста и соотнесите с критериями.
- Если Вы набрали от 15 до 21 баллов, Вы сознательно относитесь к собственному здоровью, потому что организм получает разнообразные питательные компоненты с сохранившимися в них биоактивными веществами. А это важно для полноценной любой деятельности. И с режимом у Вас всё в порядке! Вы молодцы!

Если Вы набрали от 22 до 28 баллов, полноценным ваше питание назвать нельзя по нескольким причинам, но если Вы прислушаетесь к рекомендациям, то ваш рацион пополнится другими нужными для организма веществами.

29 – 44 балла. Вам нужно задуматься о своём питании, как о режиме, так и о рационе. Чем быстрее Вы этим займётесь, тем меньше проблем с излишним весом, нервными заболеваниями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта, различными кожными высыпаниями у Вас возникнет!

Анкета для учащихся №2

1. Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?



Приложение 5

Утверждено МБОУООШ № 21

Приказом от 01.09.2025 №124

Директор: Веленина Е.А.

План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой
на 2025-2026 учебный год в МБОУООШ №21

п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за планирование	Отметка о выполнении
1	Проведение косметических ремонтных работ в школьной столовой	до 30.08.2025г.	Заведующий хозяйством	
2	Ревизия канализационной системы (прочистка и замена сифонов моечных ванн).	до 30.08.2025г.	Заведующий хозяйством	
3	Ревизия водопроводной системы (ремонт и замена смесителей моечных ванн).	до 30.08.2025г.	Заведующий хозяйством	
4	Проведение косметических ремонтных работ в школьном пищеблоке (частичная покраска и побелка стен и потолков).	Январь 2026г.	Заведующий хозяйством	
5	Ревизия канализационной системы (прочистка и замена сифонов моечных ванн).	Январь 2026г.	Заведующий хозяйством	
6	Ревизия водопроводной системы (ремонт и замена смесителей моечных ванн).	Январь 2026г.	Заведующий хозяйством	
7	Проведение косметических ремонтных работ в школьной столовой (покраска и побелка стен и потолков, дверей).	июнь 2026г.	Заведующий хозяйством	
8	Ревизия канализационной системы (прочистка и замена сифонов моечных ванн).	июнь 2026г.	Заведующий хозяйством	
9	Ревизия водопроводной системы (ремонт и замена смесителей моечных ванн).	Июнь 2026г.	Заведующий хозяйством	

Приложение 6

Утверждено МБОУООШ № 21

Приказом от 01.09.2025 №124

Директор _____ Волошина Е.А.

План проведения профилактических технологических осмотров оборудования в МБОУООШ №21 на 2025 -2026 уч.г.

№ п/п/	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Проведение профилактических технологических осмотров электроплит	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию в МБОУООШ №21
2.	Проведение профилактических технологических осмотров холодильного оборудования	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию в МБОУООШ №21
3.	Проведение профилактических технологических осмотров морозильного оборудования	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию в МБОУООШ №21
4.	Проведение профилактического технологического осмотра электромясорубки, вытяжного оборудования	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию в МБОУООШ №21

Мероприятие	Срок	Ответственные
Организационные мероприятия		
Закупить: СИЗ — маски и перчатки; дезинфицирующие средства; — кожные антисептики	Сентябрь	Заведующий хозяйством
Подготовить здание и помещения к работе; — обеспечить наполнение асептором с антисептиками для обработки рук;	Еженедельно	Заведующий хозяйством
— проверять эффективность работы вентиляционных систем, провести их ревизию и обеспечить, очистку или замену воздушных фильтров и фильтрующих элементов;	Октябрь	
- следить за работой бактерицидных установок;	Ежедневно	
- обеспечить проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств, разведенных концентрациях по вирусному режиму	Еженедельно	
Санитарно-противоэпидемические мероприятия		
Проводить усиленный фильтр работников: - термометрия с помощью бесконтактных термометров; - опрос на наличие признаков инфекционных заболеваний	Ежедневно утром	Заведующий хозяйством
Текущая уборка и дезинфекция помещений, проветривание	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Выдача работникам индивидуальной защиты масок и перчаток	Еженедельно	Заведующий хозяйством

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Руководитель _____

Директор МБОУ ООШ № 21

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Дата: _____

Дата: _____

МЕНЮ

_____ 2025 г.

Возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюда	Масса порций	Цена, Руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК						
Итого:						
ОБЕД						
Итого:						

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Руководитель _____

Директор МБОУ ООШ № 21

_____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.

Дата: _____

Дата: _____

МЕНЮ

_____ 2025 г.

Возрастная категория 12 лет

Наименование блюда	Масса порций	Цена, Руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК						
Итого:						
ОБЕД						
Итого:						

Директор МБОУ ООШ № 21

Е.И. Волошина