Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 208
с углубленным изучением отдельных предметов города Екатеринбурга
контактный телефон: **354-15-08** Факс: **354-15-08** e-mail: **soch208@eduekb.ru**

Рассмотрено на Педагогическом совете
протокол № 1 от 28.08.2026 г.

Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ №208
Т. С. Чуб
Приказ № 363 от 01.09 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении – средней общеобразовательной школе № 208 с углубленным изучением отдельных предметов

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18; Уставом МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов; действующими региональными нормативными актами.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет категории лиц, имеющих право на льготное (бесплатное) питание, а также порядок контроля за качеством питания.

1.3. Основными принципами организации питания являются:

- Соответствие энергетической ценности рационов возрастным физиологическим потребностям;
- Сбалансированность и разнообразие рациона;
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- Доступность и безопасность питания.

2. Организация питания с учетом требований СП 2.4.2.4283-26 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26

2.1. Питание обучающихся осуществляется в столовой образовательной организации, оснащенной необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

2.2. Режим питания утверждается приказом директора школы с учетом графика учебных занятий. Для обучающихся устанавливается следующая кратность приема пищи:

- 1-4 классы: завтрак (после 2-го урока) и обед (после 4-го урока);
- 5-11 классы: завтрак (после 2-го урока) и обед (по графику).

2.3. Горячее питание: При нахождении детей в образовательной организации более 4 часов организуется горячее питание. Питание предоставляется в учебные дни, исключая выходные, праздничные дни, дни каникул и дистанционного обучения.

2.4. Требования к реализации готовых блюд: Готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента их изготовления.

2.5. Контроль температуры блюд: При организации питания детей в образовательных организациях для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

2.6. Обработка подносов: В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (пункт 37):

- Подносы не должны быть деформированными и иметь видимых загрязнений;
- Подносы обрабатываются после каждого использования способом, обеспечивающим их чистоту;
- По окончании работы проводится мойка всех подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию, или ручным способом с дезинфицирующими средствами.

2.7. Меню и информация: Образовательная организация обязана размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле), а также на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет»:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.8. Требования к меню: Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы обучающихся. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

2.9. Вентиляция: Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, оборудуются локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами.

3. Категории обучающихся и порядок предоставления питания

3.1. Бесплатное горячее питание (не менее одного раза в день) предоставляется всем обучающимся 1-4 классов в соответствии с федеральным законодательством.

3.2. Бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) предоставляется следующим категориям обучающихся 5-11 классов:

- Детям из многодетных семей;
- Детям из малоимущих семей;
- Детям-инвалидам;
- Детям с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- Детям участников специальной военной операции (СВО);
- Иным категориям, определенным нормативными актами Свердловской области и г. Екатеринбурга.

3.3. Для получения льготного питания родители (законные представители) подают в школу заявление с приложением подтверждающих документов. Порядок и сроки подачи заявлений утверждаются отдельным локальным актом.

3.4. Питание обучающихся, не относящихся к льготным категориям, осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) или иных источников финансирования.

3.5. Индивидуальное (диетическое) питание: Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется индивидуальное меню на основании заявления родителей и заключения врачебной комиссии. Допускается употребление детьми готовых домашних блюд,

предоставленных родителями, в специально отведенных помещениях, оборудованных столами, стульями, холодильником для временного хранения и микроволновыми печами для разогрева.

4. Контроль за организацией питания

4.1. В образовательной организации создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (бракеражная комиссия), в состав которой включаются:

- Представители администрации школы;
- Представители родительской общественности;
- Медицинский работник (при наличии).

4.2. Комиссия осуществляет следующие функции:

- Проверка качества поступающего сырья и готовой продукции;
- Контроль за соблюдением санитарных норм и правил;
- Снятие бракеража готовой продукции;
- Контроль за соблюдением температурного режима при раздаче с использованием термометров;
- Контроль за соблюдением двухчасового срока реализации готовых блюд;
- Контроль за обработкой подносов в соответствии с новыми требованиями.

4.3. Суточные пробы: Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.4. Результаты проверок оформляются актами и рассматриваются на совещаниях при директоре.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2026 (с момента вступления в силу СП 2.4.2.4283-26 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26) и действует до 01.09.2032.

5.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся в случае изменения действующего законодательства.