

СОГЛАСОВАНО: Председатель ППО:  И.В.Никитина «01» 09 2026 г.	Принято общим собранием коллектива МАОУ СОШ №96 Протокол № 13 «01» 09 2026 г.	Утверждаю Директор МАОУ СОШ № 96 В.Ф.Садрисламова № приказа: 214/1-0 «31» 08 2026 г.
--	---	--



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 96

г.Екатеринбург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 2026 года [1], Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7

июня 2025 года [2], Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» [3], санитарно-эпидемиологическими

правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года [4], СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с 1 сентября 2026 года [5], приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России

№ 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» [6], действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о

техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми

актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом общеобразовательной организации.

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

1.3. Положение определяет порядок организации питания обучающихся, распределение обязанностей между школой и привлечёнными исполнителями, требования к организации приёмки, хранения, приготовления и выдачи пищевой продукции, порядок внутреннего контроля и ведения документации. Возрастные нормы питания, масса порций, требования к меню, пищевой и энергетической ценности рационов определяются действующими санитарными правилами и гигиеническими нормативами и не устанавливаются школой самостоятельно.

1.4. Организация питания обучающихся осуществляется общеобразовательной организацией самостоятельно. Способ организации питания определяется с учётом решения учредителя, материально-технических условий, штатного расписания, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства о закупках.

1.5. Договором или контрактом определяются порядок поставки пищевой продукции, обязанности и ответственность сторон.

1.6. Закупка пищевой продукции, работ и услуг за счёт бюджетных средств осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе.

Использование родительской платы, доходов от приносящей доход деятельности и иных внебюджетных средств осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами учредителя и планом финансово-хозяйственной деятельности общеобразовательной организации.

1.7. Выдачу пищевой продукции осуществляют работники школы, принятые на соответствующие должности.

1.8. Работники, ответственные за организацию питания, приёмку продукции, бракераж, ведение документации и внутренний контроль, назначаются приказом директора школы в пределах их квалификации и должностных обязанностей.

1.9. Настоящее Положение об организации питания распространяется на учащихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы в части, непосредственно связанной

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в общеобразовательной организации.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся школы;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся школы, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН.

[6, пункт 4]

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации [4, пункт 24].

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное работодателем ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 1*) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену [4, часть 1 пункта 25]. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ [4, часть 2 пункта 25].

Отстранение работника от работы либо его временный перевод на другую работу оформляется его работодателем в порядке, установленном трудовым законодательством Российской

Федерации.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

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

[4, пункт 31]

3.4. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции [5, абзац 1 части 6 подпункта 6 пункта 16].

3.5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность [4, пункт 10].

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (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 и реализации пищевой продукции [4, пункт 12].

3.7. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов [5, абзац 2 части 6 подпункта 6 пункта 16].

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах [5, абзац 3 части 6 подпункта 6 пункта 16].

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия [5, абзац 4 части 6 подпункта 6 пункта 16].

3.8. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения [4, пункт 18].

3.9. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока, в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов [5, абзац 1 подпункта 1 пункта 18].

3.10. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде [4, пункт 13].

3.11. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать

- санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде [5, подпункт 2 пункта 18].
- 3.12. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители [5, подпункт 3 пункта 18]. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей [5, подпункт 4 пункта 18].
- 3.13. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест [5, абзац 3 подпункта 3 пункта 27].
- 3.14. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда [4, часть 1 пункта 29].
- 3.15. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается [4, части 2 и 3 пункта 29].
- 3.16. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения [4, пункт 15].
- 3.17. Воздух и параметры микроклимата рабочей зоны должны соответствовать гигиеническим нормативам. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством использования которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21 [4, пункт 16].
- 3.18. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами [4, пункт 40; 5, абзац 6 части 6 подпункта 6 пункта 16]. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.19. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим [5, абзац 7 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- 3.20. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород [5, абзац 8 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- 3.21. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью [5, абзац 9 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- 3.22. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой [5, абзац 10 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- 3.23. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха [5, абзац 11 части 6 подпункта 6 пункта 16]. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд [5, абзац 12 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- 3.24. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц [5, абзац 13 части 6 подпункта 6 пункта 16].
- 3.25. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории [4, пункт 20].
- 3.26. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку,

- обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений [4, пункт 19].
- 3.27. Все помещения школьной столовой должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования [4, пункт 21]. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений 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 [4, пункт 22].
- 3.28. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции в них [4, пункт 23].
- 3.29. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные [4, пункт 26].
- 3.30. В школьной столовой запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений [4, пункт 26].
- 3.31. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств [5, часть в подпункта 6 пункта 16].
- 3.32. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту [5, абзац 2 подпункта 3 пункта 27].

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов общеобразовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой общеобразовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.7. Пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке.
- 4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются [4, пункт 5].
- 4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов [4, пункт 28].
- 4.10. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения [4, пункт 41].

5. Условия и сроки хранения продуктов