

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Школа №110» г.о.Самара

С.В.Погодина

27.08.2026

Принято на заседании Педсовета

Протокол № 1 от 27.08.2026

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся в МБОУ «Школа №110» г.о.Самара**

#### **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», санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.2. Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся, устанавливает правила обслуживания школьников, структуру управления и контроля за качеством питания.

1.3. Организация питания в школе направлена на охрану и укрепление здоровья детей, соблюдение принципов здорового питания.

#### **2. Условия и порядок организации питания**

2.1. Питание в школе организуется на базе школьной столовой, работающей на сырье.

2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни в соответствии с расписанием звонков и перемен.

2.3. Право на обеспечение бесплатным горячим питанием имеют:

- обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1–4 классы) — не менее одного раза в день;
- обучающиеся из числа льготных категорий (малоимущие, многодетные семьи, дети с ОВЗ, дети участников СВО и др.) за счет бюджетных ассигнований.

2.4. Для остальных категорий обучающихся питание организуется на платной основе за счет средств родителей (законных представителей).

#### **3. Организация работы школьной столовой и меню**

3.1. Производство готовых блюд осуществляется по утвержденному перспективному меню (рассчитанному на 10–12 дней).

3.2. Меню согласовывается руководителем школы и при необходимости направляется в территориальный орган Роспотребнадзора.

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню на текущий день с указанием массы порций и пищевой ценности.

3.4. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

#### **4. Контроль за организацией питания**

4.1. Контроль качества питания, санитарного состояния пищеблока и соблюдения требований СанПиН осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы.

4.2. В состав комиссии могут включаться медицинский работник, представители администрации и родительского контроля.

4.3. Ежедневно снимается бракераж готовой продукции до выдачи ее обучающимся.

4.4. Пробы готовой пищи хранятся в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.