

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа № 12 имени М. В. Яковенко  
пос. Шмидта городского округа Новокуйбышевск Самарской области

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидта г. о.  
Новокуйбышевск

Протокол № 1 от 28.08.2026г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор ГБОУ ООШ №12 пос.  
Шмидта г. о. Новокуйбышевск

\_\_\_\_\_ А. И. Даньшина

приказ № 123/2-од от 28.08.2026г

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидта**  
**г. о. Новокуйбышевск**

Даньшина  
Алёна Ивановна

Подписан: Даньшина Алёна Ивановна  
DN: C=RU, O=ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидта г. о.  
Новокуйбышевск, CN=Даньшина Алёна  
Ивановна, E=ru\_sch12\_nkb@63edu.ru  
Основание: Я являюсь автором этого документа  
Местоположение: 00ccef824eea68a61e  
Дата: 2026-09-05 17:43:57  
Foxit Reader Версия: 9.7.2

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», 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», Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа № 12 имени М. В. Яковенко пос. Шмидта городского округа Новокуйбышевск Самарской области.

Федеральным законом от 01.03.2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и в статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", Уставом общеобразовательной организации и на основании Распоряжения МОиН СО от 19.11.2024 года № 1338-р «Об установлении стоимости бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Самарской области, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваемых бесплатным двухразовым питанием за счет средств областного (местного) бюджета, и учащихся, обучающихся и проживающих в имеющих интернат государственных общеобразовательных организациях, реализующих основные общеобразовательные программы начального общего образования, на 2025 год», Распоряжения МОиН СО от 19.11.2024 года № 1341-р «Об установлении средней стоимости двухразового бесплатного горячего питания за счет средств регионального бюджета обучающихся 5-11 классов государственных образовательных учреждений Самарской области, реализующих основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования и муниципальных общеобразовательных организаций в Самарской области, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области на 2025 год», Распоряжения МОиН СО от 19 ноября 2024 года № 1342-р «Об установлении средней стоимости второго приема бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов государственных образовательных учреждений Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования и муниципальных общеобразовательных организаций в Самарской области, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области на 2025 год», Распоряжения МОиН СО от 19.11.2024 года № 1340-р «Об установлении стоимости бесплатного питания детей из многодетных семей, питания детям из многодетных семей, обучающимся по программам основного и среднего общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Самарской области, и обучающимся по программам среднего профессионального образования (по очной форме обучения) в государственных образовательных организациях Самарской области, подведомственных министерству образования и науки Самарской области, на 2025 год»

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 акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов.

Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, включая обучающихся со статусом ОВЗ, обучающихся один из родителей которых является участником специальной военной операции, обучающихся из многодетных семей, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.5. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с организатором питания АО «Фабрика школьного питания» (далее АО «ФШП») как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.6. Организация питания в школе осуществляется работниками АО «ФШП».

1.7. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (заведующий производством). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации. (Приложение 3).

## **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:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3 Требования к приготовленной пище**

3.1. 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.

3.2. 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 (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 2*).

3.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Использование ртутных термометров при организации питания не допускается.

3.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3.5. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

#### **4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

4.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (*Приложение 4*).

4.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем АО «ФШП», согласованным директором школы.

4.3. Наличие меню в столовой на раздаче обязательное требование. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

4.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается. Замена пищевой продукции и блюд производится с учётом их пищевой и энергетической ценности в соответствии с таблицей замены, установленной СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

4.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

4.6. Питание осуществляется строго в соответствии с цикличным меню для каждой возрастной группы детей.

4.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (*Приложение 6*).

4.8. В ежедневном меню для всех возрастных групп обучающихся должно быть указано: наименование блюда, масса порции, калорийность порции.

4.9. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

#### **5. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

5.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

5.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

5.3. Обеспечение питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счёт бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

5.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

5.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

5.6. Пища готовится в соответствии с меню, согласованным директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах

5.7. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6, 7, №№ 9–13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
- для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной (оздоровительной) организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.
- на основании полученных документов, руководитель (образовательной, оздоровительной) организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом — контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.
- руководителю (образовательной, оздоровительной) организации рекомендуется проинформировать классного руководителя (воспитателя, вожатых) и работников столовой о наличии в классе (группе, отряде) детей с заболеваниями — сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой

помощи. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

- Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.
- Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.
- Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами рекомендуется размещать на сайте образовательной (оздоровительной) организации.
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.
- в ежедневном меню указание наименования приёма пищи является обязательным.

5.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.9. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме.

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.10. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.11. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование запрещенных пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой пищевой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

5.14. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- согласование меню в случаях и порядке, предусмотренных санитарными правилами;
- контроль состояния производственной базы пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- заключение контрактов с организатором питания.

5.15. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

## 6. Меры социальной поддержки

6.1. Право на получение мер социальной поддержки при получении горячего питания (далее – льготное питание) возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.4 настоящего Положения. При возникновении права на льготное питание по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор вида льготного питания осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося.

6.2. Право на получение бесплатного горячего питания имеют:

6.2.1. На двухразовое горячее питание – обучающиеся, отнесенные к категории:

- детей с ограниченными возможностями здоровья (завтрак и обед);
- детей, обучающихся в 5-9 классах, из семей, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области (завтрак и обед).

6.2.2. На одноразовое горячее питание – обучающиеся, отнесенные к категории:

- дети, обучающиеся в 5-9 классах, из многодетных семей (завтрак).

Предоставление бесплатного питания носит заявительный характер. Основанием, подтверждающим право на бесплатное питание, является пакет документов (приложение).

6.3. Субсидии, предоставленные за счет бюджетных средств городского округа Новокуйбышевск на частичное возмещение затрат отдельным категориям обучающихся, выделяемых на основании Постановления Главы городского округа Новокуйбышевск на каждого обучающегося, получающего горячее питание в виде завтрака или обеда:

- малообеспеченных семей, являющихся получателями детского пособия;
- многодетных семей;
- опекаемые обучающиеся, сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
- дети-инвалиды.

Для получения субсидии на питание родителям необходимо обратиться в фирму организатора питания с подтверждающими документами (Приложение)

6.4. Обучающемуся, который обучается в здании школы, не предоставляется льготное горячее питание, если обучающийся по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы или в случае отказа от питания.

Обучающиеся, имеющие ограниченные возможности здоровья, обучающиеся на дому в соответствии с заключением психолого-медико-педагогической комиссии, имеют право на предоставление денежной выплаты взамен двухразового бесплатного питания в дни учебных занятий.

6.5. Основанием для получения обучающимися льготного горячего питания является ежегодное предоставление в школу:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении к настоящему Положению.

6.6. В случае не обращения родителя (законного представителя) обучающегося за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

6.7. При предоставлении родителями (законными представителями) необходимого пакета документов на предоставлении льготного горячего питания оформляется приказ директора школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

6.8. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного горячего питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или)

недостовверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного горячего питания;

- отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного горячего питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

6.9. Обучающемуся прекращается предоставление льготного питания в следующих случаях:

- утраты обучающимся права на получение льготного питания;
- отчисления обучающегося из школы;
- отказе заявителя от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

6.10. При изменении основания или утраты обучающимся права на получение льготного питания родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю школы.

6.11. При возникновении оснований для прекращения предоставления обучающемуся льготного питания директор школы издает приказ об исключении обучающегося из списков детей, которым предоставлено льготное питание, с указанием этих причин.

## **7. Порядок организации питьевого режима в школе**

7.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

7.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям

7.1.2. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды.

7. 2. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **8. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

8.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания обучающихся;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях и заседаниях управляющего совета школы.

8.2. Ответственный за организацию питания:

- представляет в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;

- уточняет представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведет ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи по форме, установленной в приложении 3 к настоящему Положению;
- организует мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- ведет просветительскую работу об основах здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- контролирует качество пищевой продукции;
- осуществляет контрольные функции и иные мероприятия, установленные приказом директора школы.

#### 8.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию горячего питания данные о количестве фактически питающихся обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в рабочих программах воспитания каждого уровня общего образования мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### 8.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 8.5. Организатор питания – АО «ФШП»:

- оказывает услуги по предоставлению ежедневного горячего питания обучающихся;
- соблюдает установленные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, правила оказания услуг общественного питания, установленные на уровне законодательства РФ и Самарской области;
- осуществляет в целях обеспечения качества и безопасности пищевой продукции производственный контроль на базе лаборатории, аттестованной и аккредитованной на техническую компетентность;
- формирует бригаду для оказания услуги, уровень профессиональной подготовки и квалификации которой должен соответствовать требованиям ГОСТ; • обеспечивает качество продовольственных товаров и осуществляет перевозку продуктов питания специальным транспортом;
- ежедневно вывешивает в школьной столовой меню с указанием выхода и цены каждого блюда;
- производит входной контроль поступающих продуктов;
- обеспечивает школьную столовую посудой, приборами, моющими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- обеспечивает соблюдение в помещении столовой установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной безопасности.

#### 6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации

## **9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

### **9.1. Общеобразовательная организация с целью совершенствования организации питания:**

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **10. Ответственность и контроль за организацией питания**

10.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

10.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

10.3. К началу нового учебного года директор школы издает приказ о назначении лица, ответственного за работу по организации питания в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

10.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации, а также представители родительской общественности в рамках родительского контроля.

10.5. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в таблице посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей со статусом ОВЗ, детей участников СВО, детей из многодетных семей.

10.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции; режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно); выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

10.7. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием; иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания; вносит предложения по улучшению питания.

10.8. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

10.9. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Учителя-предметники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **11. Документация**

11.1. В общеобразовательной организации ведётся документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой производственного контроля:

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания ;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договор с АО «ФШП» по организации питания обучающихся;
- 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);
- Табели учета посещаемости детей по классам;
- 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 (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

12.2. Приказы, регламентирующие работу по организации горячего питания обучающихся

## **12. Заключительные положения**

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

12.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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

### **Приложения**

к Положению об организации питания обучающихся  
в ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидт г. о. Новокуйбышевск

#### **Гигиенический журнал (сотрудники)**

| №<br>п/п | Дата | ФИО<br>работника<br>(последнее<br>при наличии) | Должност<br>ь | Подпись<br>сотрудника<br>об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекцион<br>ных<br>заболевани<br>й у<br>сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника<br>об<br>отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковы<br>х<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат<br>осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственны<br>м лицом)<br>( <i>допущен/<br/>отстранен</i> ) | Подпись<br>медицинско<br>го<br>работника<br>(ответствен<br>ного лица) |
|----------|------|------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1        |      |                                                |               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                     |                                                                       |
| 2        |      |                                                |               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                     |                                                                       |
| 3        |      |                                                |               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                     |                                                                       |

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |     |    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|-----|----|
|                                                |                                              | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |     |    |
|                                                |                                              | 1                              | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|                                                |                                              |                                |   |   |   |     |    |

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

| № п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |     |    |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----|
|       |                                         | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|       |                                         |                                                                     |   |   |   |     |    |

**Журнал  
бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

[illegible]

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

| <b>Вид организации</b>                                                                           | <b>Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации</b> | <b>Количество обязательных приемов пищи</b>                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования | до 6 часов                                                            | один прием пищи – завтрак или обед                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                  | более 6 часов                                                         | не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену) |
|                                                                                                  | круглосуточно                                                         | завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин                                                                                                                                                                         |
| Группы продленного дня в общеобразовательной организации                                         | до 14.00                                                              | дополнительно к завтраку обед                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                  | до 17.00-18.00                                                        | дополнительно обед и полдник                                                                                                                                                                                      |
| Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)                                         | более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса  | дополнительно к завтраку обед                                                                                                                                                                                     |
| Организация с дневным пребыванием в период каникул                                               | 8.30-14.30                                                            | завтрак и обед                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                  | 8.30-18.00                                                            | завтрак, обед и полдник                                                                                                                                                                                           |

## Меню приготавливаемых блюд

**Возрастная категория:** 7 – 11 лет/12 лет и старше

| Прием пищи                     | Наименование<br>блюда | Вес<br>блюда | Пищевые<br>вещества (г) |   |   | Энергетическая<br>ценность | №<br>рецептуры |
|--------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|---|---|----------------------------|----------------|
|                                |                       |              | Б                       | Ж | У |                            |                |
| Неделя 1                       |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| День 1                         |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| завтрак:                       |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за завтрак:              |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| обед:                          |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за обед:                 |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| полдник:                       |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за полдник:              |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| ужин:                          |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                                |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за ужин:                 |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за день:                 |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| ...                            |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Среднее значение<br>за период: |                       |              |                         |   |   |                            |                |

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

| <b>Блюдо</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>Масса порций</b> |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
|                                                                                                                                                                                                                 | 7-11 лет            | 12 лет и старше |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200             | 200-250         |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)                                                                                                                                                                  | 60-100              | 100-150         |
| Первое блюдо                                                                                                                                                                                                    | 200-250             | 250-300         |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)                                                                                                                                                              | 90-120              | 100-120         |
| Гарнир                                                                                                                                                                                                          | 150-200             | 180-230         |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)                                                                                                                  | 180-200             | 180-200         |
| Фрукты                                                                                                                                                                                                          | 100                 | 100             |

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 7 до 18 лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

| №  | Наименование пищевой продукции<br>или группы пищевой продукции                                                                                                                                                                                        | Итого за сутки |                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                       | 7-11 лет       | 12 лет и старше |
| 1  | Хлеб ржаной                                                                                                                                                                                                                                           | 80             | 120             |
| 2  | Хлеб пшеничный                                                                                                                                                                                                                                        | 150            | 200             |
| 3  | Мука пшеничная                                                                                                                                                                                                                                        | 15             | 20              |
| 4  | Крупы, бобовые                                                                                                                                                                                                                                        | 45             | 50              |
| 5  | Макаронные изделия                                                                                                                                                                                                                                    | 15             | 20              |
| 6  | Картофель                                                                                                                                                                                                                                             | 187            | 187             |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г                                                                                                      | 280            | 320             |
| 8  | Фрукты свежие                                                                                                                                                                                                                                         | 185            | 185             |
| 9  | Сухофрукты                                                                                                                                                                                                                                            | 15             | 20              |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные                                                                                                                                                                                      | 200            | 200             |
| 11 | Мясо 1-й категории                                                                                                                                                                                                                                    | 70             | 78              |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце)                                                                                                                                                                                                                    | 30             | 40              |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)                                                                                                                                                                                                          | 35             | 53              |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое                                                                                                                                                                                                        | 58             | 77              |
| 15 | Молоко                                                                                                                                                                                                                                                | 300            | 350             |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                       | 150            | 180             |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.)                                                                                                                                                                                                                               | 50             | 60              |
| 18 | Сыр                                                                                                                                                                                                                                                   | 10             | 15              |
| 19 | Сметана                                                                                                                                                                                                                                               | 10             | 10              |
| 20 | Масло сливочное                                                                                                                                                                                                                                       | 30             | 35              |
| 21 | Масло растительное                                                                                                                                                                                                                                    | 15             | 18              |
| 22 | Яйцо, шт.                                                                                                                                                                                                                                             | 1              | 1               |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30             | 35              |
| 24 | Кондитерские изделия                                                                                                                                                                                                                                  | 10             | 15              |
| 25 | Чай                                                                                                                                                                                                                                                   | 1              | 2               |
| 26 | Какао-порошок                                                                                                                                                                                                                                         | 1              | 1,2             |
| 27 | Кофейный напиток                                                                                                                                                                                                                                      | 2              | 2               |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                                                                                                                                                                                                                                  | 0,2            | 0,3             |
| 29 | Крахмал                                                                                                                                                                                                                                               | 3              | 4               |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная                                                                                                                                                                                                                  | 3              | 5               |
| 31 | Специи                                                                                                                                                                                                                                                | 2              | 2               |

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

| <b>Показатели</b> | <b>от 7 до 12 лет</b> | <b>12 лет и старше</b> |
|-------------------|-----------------------|------------------------|
| Завтрак           | 500                   | 550                    |
| Второй завтрак    | 200                   | 200                    |
| Обед              | 700                   | 800                    |
| Полдник           | 300                   | 350                    |
| Ужин              | 500                   | 600                    |
| Второй ужин       | 200                   | 200                    |

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности**

| <b>Вид пищевой продукции</b>               | <b>Масса, г</b> | <b>Вид пищевой продукции - заменитель</b>   | <b>Масса, г</b> |
|--------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|-----------------|
| Говядина                                   | 100             | Мясо кролика                                | 96              |
|                                            |                 | Печень говяжья                              | 116             |
|                                            |                 | Мясо птицы                                  | 97              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 125             |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%             | 120             |
|                                            |                 | Баранина II кат.                            | 97              |
|                                            |                 | Конина I кат.                               | 104             |
|                                            |                 | Мясо лосося промышленного изготовления      | 95              |
|                                            |                 | Оленина промышленного изготовления          | 104             |
|                                            |                 | Консервы мясные                             | 120             |
| Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2% | 100             | Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%  | 100             |
|                                            |                 | Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)      | 40              |
|                                            |                 | Сгущено-вареное молоко                      | 40              |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%             | 17              |
|                                            |                 | Мясо (говядина I кат.)                      | 14              |
|                                            |                 | Мясо (говядина II кат.)                     | 17              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 17,5            |
|                                            |                 | Сыр                                         | 12,5            |
|                                            |                 | Яйцо куриное                                | 22              |
| Творог с массовой долей жира 9%            | 100             | Мясо говядина                               | 83              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 105             |
| Яйцо куриное (1 шт)                        | 41              | Творог с массовой долей жира 9%             | 31              |
|                                            |                 | Мясо (говядина)                             | 26              |
|                                            |                 | Рыба (треска)                               | 30              |
|                                            |                 | Молоко цельное                              | 186             |
|                                            |                 | Сыр                                         | 20              |
| Рыба (треска)                              | 100             | Мясо (говядина)                             | 87              |
|                                            |                 | Творог с массовой долей жира 9%             | 105             |
| Картофель                                  | 100             | Капуста белокочанная                        | 111             |
|                                            |                 | Капуста цветная                             | 80              |
|                                            |                 | Морковь                                     | 154             |
|                                            |                 | Свекла                                      | 118             |
|                                            |                 | Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33              |
|                                            |                 | Горошек зеленый                             | 40              |
|                                            |                 | Горошек зеленый консервированный            | 64              |
|                                            |                 | Кабачки                                     | 300             |
| Фрукты свежие                              | 100             | Фрукты консервированные                     | 200             |
|                                            |                 | Соки фруктовые                              | 133             |
|                                            |                 | Соки фруктово-ягодные                       | 133             |
|                                            |                 | Сухофрукты:                                 |                 |
|                                            |                 | Яблоки                                      | 12              |
|                                            |                 | Чернослив                                   | 17              |
|                                            |                 | Курага                                      | 8               |
|                                            |                 | Изюм                                        | 22              |

**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминах и минеральных веществах  
(суточная)**

| Показатели                         | Потребность в пищевых веществах |                 |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------|
|                                    | 7-11 лет                        | 12 лет и старше |
| белки (г/сут)                      | 77                              | 90              |
| жиры (г/сут)                       | 79                              | 92              |
| углеводы (г/сут)                   | 335                             | 383             |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350                            | 2720            |
| витамин С (мг/сут)                 | 60                              | 70              |
| витамин В1 (мг/сут)                | 1,2                             | 1,4             |
| витамин В2 (мг/сут)                | 1,4                             | 1,6             |
| витамин А (рет. экв/сут)           | 700                             | 900             |
| витамин D (мкг/сут)                | 10                              | 10              |
| кальций (мг/сут)                   | 1100                            | 1200            |
| фосфор (мг/сут)                    | 1100                            | 1200            |
| магний (мг/сут)                    | 250                             | 300             |
| железо (мг/сут)                    | 12                              | 18              |
| калий (мг/сут)                     | 1100                            | 1200            |
| йод (мг/сут)                       | 0,1                             | 0,1             |
| селен (мг/сут)                     | 0,03                            | 0,05            |
| фтор (мг/сут)                      | 3,0                             | 4,0             |

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час<br>изготовлени<br>я блюда | Время<br>снятия<br>бракераж<br>а | Наименовани<br>е готового<br>блюда | Результаты<br>органолептическ<br>ой оценки<br>качества<br>готовых блюд | Разрешение<br>к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного | Подписи<br>членов<br>бракеражно<br>й комиссии | Результаты<br>взвешивания<br>порционных<br>блюд | Примечан<br>ие |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|
| 1                                    | 2                                | 3                                  | 4                                                                      | 5                                                      | 6                                             | 7                                               | 8              |
|                                      |                                  |                                    |                                                                        |                                                        |                                               |                                                 |                |
|                                      |                                  |                                    |                                                                        |                                                        |                                               |                                                 |                |
|                                      |                                  |                                    |                                                                        |                                                        |                                               |                                                 |                |

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации**

| <b>Тип организации</b>                                                      | <b>Прием пищи</b> | <b>Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена) | завтрак           | 20-25%                                                         |
|                                                                             | обед              | 30-35%                                                         |
|                                                                             | полдник           | 10-15%                                                         |
| Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена) | обед              | 30-35%                                                         |
|                                                                             | полдник           | 10-15%                                                         |

**Перечень документов для предоставления льготного горячего  
питания обучающемуся ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидта г. о. Новокуйбышевск**

| Категория детей                                                                                                                                                                                               | Документы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Бесплатное питание</b>                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Дети из семей один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заявление от родителя (законного представителя)</li> <li>• Документ, подтверждающий участие в СВО</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Дети из многодетных семей                                                                                                                                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заявление родителя (законного Представителя).</li> <li>2. Документ, удостоверяющий личность заявителя (при личном обращении), а также ребенка (детей) старше 14 лет, указанного(ых) в заявлении.</li> <li>3. Документ (сведения) из Единого государственного реестра записей актов гражданского состояния о рождении всех детей и наличии у них гражданства Российской Федерации.<br/>Документы (сведения) компетентного органа иностранного государства должны быть легализованы в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации. К документам, оформленным на иностранных языках, должны быть приложены их нотариально заверенные переводы на русский язык.</li> <li>4. Для обучающихся в возрасте от 18 до 23 лет – сведения (документы) об обучении по очной форме обучения в профессиональной образовательной организации, выданные не позднее, чем за тридцать дней до даты подачи заявления.</li> <li>5. Сведения Министерства внутренних дел Российской Федерации о регистрации по месту жительства или пребывания на территории Самарской области заявителя, а также ребенка (детей), указанного(ых) в заявлении, являющегося(ихся) обучающимся(ися) общеобразовательной(ых) организации(й). В случае отсутствия регистрации по месту жительства или пребывания на территории Самарской области заявителя и его указанных детей заявитель представляет иные документы, подтверждающие факт пребывания на территории Самарской</li> </ol> |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | <p>области: решение суда об установлении факта проживания на территории Самарской области, договор найма жилого помещения или договор безвозмездного пользования жилым помещением, заключенный в соответствии с нормами действующего законодательства.</p> <p>6. Удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи в Российской Федерации (единого образца, установленного распоряжением Правительства РФ от 29.06.2024г. №1725-р)</p> |
| Дети с ОВЗ                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заявление от родителя (законного представителя)</li> <li>• Основной документ, удостоверяющий личность заявителя, и документ, подтверждающий полномочия (для представителей);</li> <li>• Заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении обучающемуся статусе ОВЗ (с актуальным сроком действия)</li> </ul>                                                                     |
| <p align="center"><b>Получение субсидии на питание<br/>(документы предоставляются в АО «ФШП»)</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Дети из малообеспеченных семей                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оригинал справки с соц. защиты, фонда пенсионного и социального страхования;</li> <li>• Копия свидетельства о рождении (при несовпадении фамилии ребенка и родителя, предоставить свидетельство о браке, либо о расторжении брака, либо об установлении отцовства);</li> <li>• Копия паспорта законного представителя с пропиской</li> </ul>                                                       |
| Опекаемые, сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей)                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Копия постановления администрации г.о.Новокуйбышевск «Об установлении опеки над несовершеннолетними»;</li> <li>• Копия паспорта опекуна</li> <li>• Копия свидетельства о рождении ребенка</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| Дети-инвалиды                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Копия справки об инвалидности;</li> <li>• Копия паспорта родителя (законного представителя) с пропиской;</li> <li>• Копия свидетельства о рождении (при несовпадении фамилии ребенка и родителя, предоставить свидетельство о браке, либо о расторжении брака, либо об установлении отцовства)</li> </ul>                                                                                          |

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
**о предоставлении бесплатного двухразового питания**  
**обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых**  
**организовано федеральными государственными образовательными**  
**организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской**  
**Федерации, на дому**

Директору ГБОУ ООШ №12  
пос. Шмидта г. о. Новокуйбышевске  
от \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество (при наличии)  
(полностью)

\_\_\_\_\_  
совершеннолетнего обучающегося или родителя

\_\_\_\_\_  
(законного представителя) обучающегося)  
проживающего по адресу: \_\_\_\_\_

(индекс, адрес)

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Дата выдачи: \_\_\_\_\_

Кем выдан: \_\_\_\_\_

Прошу предоставить в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое питание, включающее завтрак и обед,

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии)  
обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_,

дата рождения: \_\_\_\_\_, свидетельство о рождении/паспорт:

серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, место регистрации (проживания):

в связи с тем, что обучающийся является обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которого организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому.

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в установленный срок письменно проинформировать образовательную

организацию.

---

(подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

---

(подпись)

---

(дата)

## ЗАЯВЛЕНИЕ

**о замене бесплатного двухразового питания обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которого организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, денежной компенсацией**

Директору ГБОУ ООШ №12  
пос. Шмидта г. о. Новокуйбышевск

от \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии)  
(полностью)

\_\_\_\_\_ ,  
совершеннолетнего обучающегося или родителя

\_\_\_\_\_ ,  
(законного представителя) обучающегося)  
проживающего по адресу: \_\_\_\_\_  
(индекс, адрес)

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Дата выдачи: \_\_\_\_\_

Кем выдан: \_\_\_\_\_

Прошу заменить в соответствии с частями 7, 7.1, 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» бесплатное двухразовое питание денежной компенсацией

\_\_\_\_\_ ,  
(фамилия, имя, отчество (при наличии)  
обучающемуся \_\_\_\_\_ класса (группы), на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ ,  
дата рождения: \_\_\_\_\_ , свидетельство о рождении/паспорт:  
серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ , место регистрации (проживания):

---

---

в связи с тем, что обучающийся относится к категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральной государственной образовательной организацией, находящейся в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому.

Родитель (законный представитель) обучающегося проинформирован, что в случае изменения обстоятельств, влияющих на замену бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, обязуется в течение пяти дней письменно проинформировать образовательную организацию о произошедших изменениях.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Согласен на обработку моих персональных данных и персональных данных моего ребенка, указанных в заявлении и представленных документах.

Прошу перечислять компенсационную выплату на мой расчетный счет №

в банковском учреждении \_\_\_\_\_

ИНН \_\_\_\_\_ БИК \_\_\_\_\_ КПП \_\_\_\_\_  
(реквизиты банковского учреждения)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)