

Утверждаю:

Директор МБОУ ПМО СО «Тупицынская
НОШ»

М.Н. Сабирова

Приказ № 68 от 22.09.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания и производственного контроля в МБОУ ПМО СО «Тупицынская НОШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ, Закона Свердловской области № 78-ОЗ, Постановлений Правительства Свердловской области № 146-ПП и № 621-ПП, Устава школы, а также действующих санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26.

1.2. Положение регламентирует порядок организации горячего питания, питьевого режима, финансового обеспечения льготных категорий, закрепляет зоны ответственности персонала в рамках производственного контроля и устанавливает процедуру родительского контроля с учетом малокомплектности школы.

2. Общие принципы организации питания и обогащения рациона

2.1. Питание в школе организуется на основе примерного (типового) 2-недельного меню, разработанного с учетом технологических карт для возрастных групп от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет и 7-11 лет. Реализация продукции, не предусмотренной меню, запрещена.

2.2. Поставка продуктов и сырья осуществляется строго по договорам со следующими юридическими лицами и ИП:

- ООО «Талицкое молоко» – молоко, сметана, творог, масло сливочное;
- ИП Петунин А.Э. – хлеб и хлебобулочные изделия;
- ООО «РегионУралТорг» – сыр, мясо, кура, рыба, овощи, бакалея.

2.3. Все сырье регистрируется в журнале сырой продукции. Приемка без документов качества запрещена.

2.4. В целях витаминизации рациона приготовление блюд осуществляется только с йодированной солью. Используется хлеб «Селянский» с витаминными добавками «Валитек 8», а также регулярно выдается напиток «Витошка».

3. Порядок работы столовой, раздачи блюд и питьевого режима

3.1. Перемены для приема пищи составляют 20 минут. С целью предотвращения скученности отпуск питания осуществляется по графику со следующей одномоментной посадкой:

- 1, 2 класс-комплект – 6 человек (Завтрак – 09:45);
- 3, 4 класс-комплект – 8 человек (Обед – 11:20).

3.2. Ежедневное меню вывешивается в обеденном зале и в обязательном порядке дублируется в цифровом виде на официальном сайте школы.

3.3. Технологический ценз: Реализация готовых блюд допускается не позднее 2 часов с момента их приготовления. На линии раздачи повара обязаны использовать термометры для контроля температуры выдачи.

3.4. Питьевой режим: Организуется для воспитанников и учащихся в течение дня по периодам: 08:00-11:00, 11:00-14:00, 14:00-17:30. Кипячение воды осуществляется на пищеблоке не менее 10 минут.

4. Производственный контроль и распределение обязанностей

4.1. Согласно Программе производственного контроля зоны ответственности персонала, распределяются следующим образом:

- Сабирова М.Н. (директор) – общий производственный контроль и извещение органов Роспотребнадзора по тел. (34375) 2-05-80 в случае аварийных ситуаций;
- Мылласова А.В. (завхозом) – ответственное лицо за организацию питания, контроль исправности холодильного и технологического оборудования, ведение журнала сырой продукции, предотвращение отравлений химическими веществами, публикацию цифрового меню на сайте;
- Сабирова К.Р. (медсестра диетическая) – санитарно-гигиенический контроль помещений пищеблока, забор и хранение суточной пробы (48 часов), составление ежедневного меню-требования;
- Сеначина В.А., Нестерова Т.А. (повара) – соблюдение точности, технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, правил маркировки инвентаря и личной гигиены.

4.2. Ежедневную пробу из общего котла за 30 минут до раздачи осуществляет бракеражная комиссия (Сабирова К.Р., Мылласова А.В., Саблина Н.А.) с записью в журнал готовой продукции

5. Порядок предоставления бесплатного питания и нормативы

5.1. Бесплатное горячее питание предоставляется на основании заявлений родителей и приказов директора исходя из фактического посещения:

- 1-4 классы (одноразовое питание) – до 141 рублей в день на одного учащегося;
- 1-4 классы с ОВЗ и инвалиды (двухразовое питание: завтрак и обед) – до 240 рублей в день.

5.2. Школа не осуществляет торговую наценку на продукты вне зависимости от категории учащихся. Для учета бюджетных средств ведется ежедневный табель, сдающийся в конце месяца в бухгалтерию (бухгалтер – Ананичева О.О.).