



Российская Федерация
Иркутская область
АДМИНИСТРАЦИЯ ШЕЛЕХОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

От 10.08.2026 № 398-ПР

Об утверждении Положения об
организации питания обучающихся
в муниципальных образовательных
организациях Шелеховского района

В целях создания оптимальных условий для полноценного, здорового питания обучающихся в образовательных организациях Шелеховского района, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Иркутской области от 07.06.2021 № 38-ОЗ «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области», руководствуясь статьями 30, 31, 34, 35 Устава Шелеховского района, Администрация Шелеховского муниципального района

ПО С Т А Н О В Л Я Е Т:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Шелеховского района.
2. Настоящее постановление подлежит официальному опубликованию в газете «Шелеховский вестник», размещению на официальном сайте Администрации Шелеховского муниципального района в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и вступает в силу с 01.09.2026.

Мэр Шелеховского
муниципального района

М.Н. Модин

УТВЕРЖДЕНО
постановлением Администрации
Шелеховского муниципального
района от 10.08.2026 № 398-ПА

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальных
образовательных организациях Шелеховского района

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение разработано с целью создания оптимальных условий для полноценного, здорового питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях Шелеховского района (далее совместно именуемые - образовательные организации; по отдельности именуемые - общеобразовательные, дошкольные образовательные организации), регулирует порядок организации питания обучающихся в образовательных организациях и является основанием для разработки локальных нормативных правовых актов, касающихся организации питания в образовательных организациях.

2. Организация питания в образовательных организациях осуществляется в соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Иркутской области от 07.06.2021 № 38-ОЗ «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН).

3. Организация питания обеспечивается непосредственно образовательной организацией при самостоятельном приготовлении и реализации продукции либо другими организациями общественного питания или индивидуальными предпринимателями при заключении контракта (договора) на оказание услуг по организации общественного питания обучающихся (на условиях аутсорсинга).

4. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- 1) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- 2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов здорового образа жизни и правильного и полноценного питания.

5. Предоставление питания организуется по классам/группам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем образовательной организации.

График питания в общеобразовательных организациях составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

График питания в дошкольных образовательных организациях составляется с учетом возрастных особенностей детей и режима функционирования.

6. Для обучающихся общеобразовательных организаций предусматривается организация двухразового горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Количество приемов пищи для обучающихся, посещающих группы продленного дня, определяются в зависимости от режима функционирования общеобразовательной организации и режима обучения в соответствии с СанПиН.

Для обучающихся дошкольных образовательных организаций с продолжительностью функционирования организации 12 часов предусматривается пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Количество приемов пищи для обучающихся, посещающих группы кратковременного пребывания, определяются в зависимости от режима функционирования дошкольной образовательной организации.

II. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНЫХ УСЛОВИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7. Лица, поступающие на работу в образовательную организацию по направлению организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

8. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в образовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

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

1) оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, украшения, аксессуары и хранить их отдельно от рабочей одежды и обуви;

2) снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

3) осуществлять смену санитарной одежды (халат, фартук и т.д.) при смене деятельности и по мере загрязнения, перед началом работы и смены деятельности тщательно мыть руки;

4) использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, бутербродов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

5) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

10. Питание должно осуществляться на основании основного 10-дневного меню, составленного с учетом калорийности и разнообразного ассортимента по дням недели, утвержденным руководителем образовательной организации.

В случае организации питания на условиях аутсорсинга основное 10-дневное меню утверждается исполнителем услуги по организации питания и согласовывается с руководителем образовательной организации.

11. Основное 10-дневное меню должно разрабатываться с учетом режима работы образовательной организации для каждой возрастной группы детей в соответствии с формой СанПиН.

12. При составлении основного 10-дневного меню должны учитываться требования СанПиН:

- 1) среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 2) суммарный объем блюд для каждой возрастной группы;
- 3) масса порций для каждой возрастной группы;
- 4) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- 5) выход готовых блюд;
- 6) запрещенные продукты и блюда, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления;
- 7) нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

13. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных

изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с СанПиН.

14. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем образовательной организации запрещается.

15. В случае необходимости внесения изменений в ежедневное меню по объективным причинам (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) шеф-поваром/заведующим производством столовой должна быть оформлена служебная записка руководителю образовательной организации, на основании которой издается приказ образовательной организации о внесении изменения в ежедневное меню и оформляется соответствующее меню.

16. Изготовление продукции должно производиться 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.

17. В целях осуществления контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

18. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, плотно закрывающиеся, отбирается отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 грамм.

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

20. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с формой СанПиН.

21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

1) использование запрещенных пищевых продуктов в соответствии с СанПиН;

2) использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

3) пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);

- 4) овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;
- 5) нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- 6) 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;
- 7) реализация на следующий день готовых блюд;
- 8) замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- 9) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

22. В целях осуществления 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, регистрацию показателей влажности - в складских помещениях.

23. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

III. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

25. В соответствии с Законом Иркутской области от 07.06.2021 № 38-ОЗ «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области» организация питания отдельных категорий обучающихся осуществляется в общеобразовательных организациях за счет средств федерального бюджета, бюджета Иркутской области, бюджета Шелеховского района.

Стоимость бесплатного питания отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области установлена постановлением Правительства Иркутской области от 04.10.2021 № 712-пп «Об установлении расчетной стоимости бесплатного питания отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области и признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Иркутской области».

Обучающиеся, не относящиеся к льготным категориям, имеющим право на обеспечение бесплатным питанием, питаются за счет средств родительской платы.

26. Детям 1-4 классов в общеобразовательных организациях предоставляется горячее бесплатное питание не менее одного раза в день,

предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в соответствии с Порядком обеспечения отдельных категорий обучающихся в Иркутской области бесплатным питанием, утвержденным постановлением Правительства Иркутской области от 15.10.2021 № 758-пп «Об обеспечении отдельных категорий обучающихся в Иркутской области питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем и признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Иркутской области» (далее – Порядок № 758-пп).

27. Дети с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием в соответствии с Порядком № 758-пп.

Родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на дому, выплачивается ежемесячная денежная компенсация расходов на питание в соответствии постановлением Администрации Шелеховского муниципального района от 03.07.2024 № 383-па «О предоставлении компенсации расходов на питание родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся на дому».

28. Учреждениями системы социальной защиты населения, подведомственными министерству социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, за счет средств областного бюджета назначаются меры социальной поддержки в виде бесплатного питания в общеобразовательных организациях в отношении следующих категорий обучающихся:

- 1) детей-инвалидов;
- 2) детей из многодетных и малоимущих семей;
- 3) детей участников специальной военной операции;
- 4) детей, пребывающих на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области.

29. Дети-инвалиды обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием в соответствии с Порядком № 758-пп.

Родителям (законным представителям) детей-инвалидов, обучающихся на дому, а также родителям (законным представителям) детей-инвалидов, имеющих хронические заболевания, при которых по назначению врача требуется лечебное питание в соответствии с постановлением Правительства Иркутской области от 15.09.2021 № 657-пп «Об установлении перечня хронических заболеваний, при которых детям-инвалидам, обучающимся в государственных общеобразовательных организациях Иркутской области, в муниципальных общеобразовательных организациях в Иркутской области и не проживающим в них, требуется в соответствии с назначениями врача лечебное питание, и при которых их родителям (законным представителям) выплачивается ежемесячная компенсация расходов на питание в случае, если в указанных общеобразовательных организациях не организовано лечебное

питание таких обучающихся», выплачивается ежемесячная денежная компенсация расходов на питание в соответствии с Порядком № 758-пп.

30. Дети из многодетных и малоимущих семей, дети участников специальной военной операции, дети, пребывающие на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области, обеспечиваются бесплатным питанием один раз в день в соответствии с Порядком № 758-пп.

31. В случае если принимается решение об организации питания детей-инвалидов, нуждающихся в лечебном питании из продуктов и блюд, принесенных из дома, в общеобразовательной организации должны быть созданы условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи, определяется режим питания ребенка.

32. Родители (законные представители) детей-инвалидов, нуждающихся в лечебном питании, предоставляют в общеобразовательную организацию заявление об организации питания готовыми блюдами.

33. Ответственность за качество предоставленных готовых домашних блюд для организации питания детей-инвалидов, нуждающихся в лечебном питании, возлагается на родителей (законных представителей).

34. Родители (законные представители) детей-инвалидов, нуждающихся в лечебном питании, передают готовые домашние блюда в образовательную организацию в контейнерах ежедневно (в день посещения).

35. Контейнеры, в которых предоставляются готовые домашние блюда, должны содержать информацию за подписью родителя (законного представителя) о дате и времени изготовления пищи, ФИО ребенка, классе, в котором он обучается, и отвечать следующим требованиям:

- 1) не токсичен и изготовлен из пищевого пластика;
- 2) имеет обозначение на упаковке «ПП», «РР», «5»;
- 3) имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ;
- 4) наличие пиктограммы «СВЧ-печь».

Переданные контейнеры хранятся в холодильном оборудовании.

36. Готовые домашние блюда работники пищеблока разогревают в печи СВЧ в таре, предоставленной родителем (законным представителем), и должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законным представителями) детей.

37. Контейнер возвращается родителю (законному представителю) или ребенку по завершению пребывания ребенка в образовательной организации.

38. Питание готовыми домашними блюдами для детей-инвалидов, нуждающихся в лечебном питании, организовывается в обеденном зале, оборудованном столами и стульями, микроволновой печью для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

39. В дошкольных образовательных организациях для детей, имеющих пищевые особенности, питание осуществляется по принципу щадящего питания. С учетом индивидуальных особенностей детей, по согласованию с родителями

(законными представителями) и по медицинским рекомендациям из меню исключаются блюда и продукты, вызывающие симптомы заболевания, производится замена блюд.

IV. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

40. Образовательная организация обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

41. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

1) организует информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности и внеучебных мероприятий;

2) оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания и здорового образа жизни;

3) организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, и другие мероприятия, посвященные 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;

4) размещает информацию об организации питания на официальных сайтах образовательных организаций в соответствии с требованиями к размещению и систематически актуализирует информацию;

5) содействует созданию системы общественного информирования с учетом использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

6) проводит анализ по количеству детей, охваченных питанием в образовательной организации, удовлетворенностью детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

42. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) ежегодно обсуждаются на родительских собраниях в классах и в рамках общешкольных собраний.

V. ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

43. Контроль за посещением столовой обучающимися общеобразовательной организации и учетом количества фактически

отпущенных завтраков и обедов, в том числе бесплатных возлагается на ответственного(-ых) за школьное питание, утвержденного приказом общеобразовательной организации.

44. Ответственный (-е) за организацию питания:

1) координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

2) формирует списки обучающихся для предоставления бесплатного питания;

4) осуществляет учет в журнале учета посещаемости детей, фактическую посещаемость обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически обеспеченных бесплатным питанием;

5) иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

6) осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

7) вносит предложения по улучшению питания.

45. Классные руководители общеобразовательной организации:

1) ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, или шеф-повару заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

2) ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

3) ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися питания, в том числе бесплатного;

4) еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

5) выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

46. Руководитель образовательной организации создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся.

47. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем образовательной организации, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в приказах и (или) должностных инструкциях.

48. Перед началом нового учебного года руководителем образовательной организации издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в образовательной организации, создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

49. Контроль организации питания в образовательной организации осуществляют руководитель, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, комиссия по бракеражу готовой продукции.

50. В компетенцию руководителя образовательной организации входит:

- 1) утверждение меню (ежедневное, основное 10-дневное);
- 2) контроль исполнения контрактов (договоров) на закупку и поставку продуктов питания;
- 3) материально-техническое обеспечение пищеблока (оборудование, посуда, спецодежда, санитарно-гигиенические средства, уборочный инвентарь и т.д.) и исправности оборудования в рамках выделенного финансирования;
- 4) контроль соблюдения требований СанПиН.

51. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания осуществляет контроль за:

- 1) качеством поступающих продуктов: 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);
- 2) режимом отбора и условий хранения суточных проб;
- 3) работой пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- 4) соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
- 5) информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд.

52. Комиссия по бракеражу готовой кулинарной продукции в составе не менее 3 человек ежедневно перед реализацией каждой партии проводит оценку качества готовых блюд, результаты бракеража заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции, оформленный в соответствии с формой СанПиН.