СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДНЕНО:	ВВЕДЕНО:
На заседании Управляющего совета школы	На заседании педагогического совета №1	в действие приказом директора МКОУ «Мариновская ОШ»
Протокол №1 от 26.08.2026 г.	от 27.08.2026 г.	И.М. Мирончук
		Приказ №162-д от 27.08.2026 г.

Положение
об организации питания обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Мариновская основная школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 апреля 2026 года, 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», действующими с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», действующими с 1 сентября 2026 года, Постановлением Губернатора Волгоградской области от 24 августа 2026 года № 454 «О реализации Указа Президента Российской Федерации от 15 мая 2026 г. № 327 «О единых базовых мерах поддержки лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, и других категорий лиц в субъектах Российской Федерации», 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», действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Мариновская основная школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области.

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

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

1.4. Организация питания обучающихся в школе осуществляется на условиях аутсорсинга — с привлечением юридического лица или индивидуального предпринимателя, оказывающего услуги общественного питания, на основании договора или контракта. Питание организуется по модели буфета-раздаточной: блюда поставляются сторонней организацией в готовом к выдаче виде, приготовления пищи на пищеблоке школы не осуществляется. Способ организации питания определён с учётом решения учредителя, материально-технических условий школы, штатного расписания, санитарно-эпидемиологических требований и законодательства о закупках.

1.5. Договором или контрактом определяются порядок доставки готовых блюд, их приёмки, хранения и выдачи, ведения документации, внутреннего контроля, а также обязанности и ответственность сторон. Передача исполнителю функций по доставке и выдаче готовой пищи не освобождает общеобразовательную организацию от обязанностей по организации питания обучающихся, контролю исполнения договора и созданию безопасных условий пребывания детей.

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

1.7. Приёмку, хранение и выдачу готовой пищевой продукции осуществляют работники организации, привлечённой для оказания услуг общественного питания, в порядке, установленном договором или контрактом. Функции по контролю приёмки, бракеражу готовой продукции, ведению документации и внутреннему контролю выполняются работниками школы и (или) привлечённой организации в соответствии с распределением обязанностей, установленным договором.

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

1.9. Настоящее Положение об организации питания распространяется на учащихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы в части, непосредственно связанной с организацией питания. Требования к организации, осуществляющей питание, её работникам, поставщикам пищевой продукции и иным привлечённым лицам устанавливаются законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, договором или контрактом.

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 готовых блюд в общеобразовательной организации.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся школы;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- сохранение исходной пищевой ценности готовых блюд в процессе их транспортирования, хранения и выдачи;
- учёт индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию помещения буфета-раздаточной, поставляемым готовым блюдам, их транспортировке, хранению и раздаче;
- соответствие готовых блюд, используемых в питании обучающихся школы, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Едиными требованиями, СанПиН.

3. Требования к персоналу и помещениям буфета-раздаточной

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

3.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники буфета-раздаточной обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании и раздаче блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.3. В составе комплекса помещений буфета-раздаточной должны быть: помещение для приёма и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

3.4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.5. Помещение буфета-раздаточной должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

3.6. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях буфета-раздаточной. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

3.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.8. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

3.9. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчёта один кран на 20 посадочных мест.

3.10. Для готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться производственные столы, инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные

средства упаковки и кухонная посуда, обеспечивающие раздельное хранение блюд разных видов и соблюдение температурных режимов.

3.11. Мытьё посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

3.12. Система приточно-вытяжной вентиляции буфета-раздаточной должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.13. Производственные столы, предназначенные для работы с готовой пищевой продукцией, должны быть устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

3.14. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.15. Для обеззараживания воздуха в помещении для приёма и раздачи готовых блюд используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

3.16. Количество моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность процесса приёмки, хранения и выдачи готовых блюд, а объём единовременно выдаваемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3.18. Внутренняя отделка помещений буфета-раздаточной должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.19. Все помещения буфета -раздаточной должны подвергаться уборке. В помещении для приёма и раздачи готовых блюд ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведённых местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

3.20. Запрещается ремонт помещений одновременно с выдачей готовой продукции в них.

3.21. В помещениях буфета-раздаточной не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.21. В буфете -раздаточной запрещается проживание физических лиц, в помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.22. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.23. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трёх перемен. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

4. Порядок поставки готовых блюд

4.1. Порядок поставки готовых блюд определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

4.2. Поставщик поставляет готовые блюда отдельными партиями по заявкам образовательной организации с момента подписания контракта.

4.3. Поставка готовых блюд осуществляется путём их доставки поставщиком в помещение для приёма и раздачи готовых блюд общеобразовательной организации.

4.4. Готовые блюда передаются в соответствии с заявкой общеобразовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество блюд, подлежащих доставке.

4.5. Готовые блюда должны транспортироваться в изотермической таре, обеспечивающей сохранение их температуры и качества при перевозке.

4.6. На упаковку (тару) готовых блюд должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.7. Готовая пищевая продукция поставляется в упаковке или таре, соответствующей требованиям технических регламентов, условиям договора и характеру продукции. Использование многооборотной тары допускается при соблюдении требований к её санитарной обработке.

4.8. Приём готовой пищевой продукции должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение готовой пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.10. Лица, сопровождающие готовую пищевую продукцию в пути следования и выполняющие её погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учётом её смены по мере загрязнения.

5. Условия и сроки хранения готовых блюд

5.1. Контроль доставки, приёмки и хранения готовой пищевой продукции осуществляют лица, назначенные приказом директора школы и (или) руководителя организации, осуществляющей питание, в соответствии с распределением обязанностей, договором и должностными инструкциями.

5.2. Сроки хранения и реализации готовых блюд должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.3. Буфет-раздаточная не обеспечена холодильным оборудованием для хранения готовых блюд, требующих охлаждения. Кроме этого, не имеются помещения для хранения контейнеров (термосов, тары) и иной тары.

6. Требования к готовым блюдам

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента получения 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;
- привлечение к порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

6.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам организации-изготовителя.

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утверждённому директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

7.2. В общеобразовательной организации должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации, осуществляющей питание, согласовываться

директором школы, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором школы.

7.3. Меню является основным документом для приёмки и выдачи готовых блюд в буфете-раздаточной общеобразовательной организации.

7.4. Изменение утверждённого меню допускается при отсутствии предусмотренной меню пищевой продукции, выявлении её ненадлежащего качества, возникновении аварийной ситуации или иных объективных обстоятельств. 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.

7.5. Замена блюда или пищевой продукции оформляется ответственным лицом организации, осуществляющей питание, с указанием причины и произведённой замены. Изменённое меню утверждается или согласовывается лицами, уполномоченными утверждать или согласовывать основное меню. При отсутствии медицинского работника соответствующие организационные действия выполняет ответственное лицо, назначенное приказом директора школы, в пределах его компетенции.

7.6. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учётом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утверждённым меню.

7.7. Масса порций, объём блюд, пищевой и энергетический состав рациона должны соответствовать возрасту обучающихся, продолжительности их пребывания и действующим гигиеническим нормативам.

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. 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 учётом её пищевой ценности.

7.10. Меню допускается корректировать с учётом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии

соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённая витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. Общеобразовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в том числе в обеденном зале, холле, на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет») следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача.

7.14. Родители или законные представители представляют медицинские документы, содержащие сведения, необходимые для организации лечебного или диетического питания ребёнка. Медицинские документы принимаются, хранятся и используются с соблюдением законодательства Российской Федерации о персональных данных и врачебной тайне.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача). Индивидуальное меню утверждается или согласовывается в порядке, установленном СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и договором с организацией, осуществляющей питание.

7.16. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

7.17. В общеобразовательной организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведённых помещениях (местах), оборудованных столами и стульями для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

7.18. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния помещения буфета-раздаточной, правильности хранения и соблюдения сроков реализации готовых блюд осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора школы.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

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

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. Для обучающихся школы рекомендуется организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приёмами пищи не следует превышать трёх-четырёх часов. Для обучающихся общеобразовательной организации, посещающих группу продлённого дня в школе, дополнительно рекомендуется организовать полдник за счет родительской платы. Количество и виды приёмов пищи определяются продолжительностью пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, режимом обучения, возрастом, состоянием здоровья, требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26, а также нормативными правовыми актами, регулирующими финансирование питания. Второй и последующие приёмы пищи, питание обучающихся в группах продлённого дня и дополнительное питание организуются при наличии соответствующих санитарных условий и источников финансирования.

8.7. Готовые блюда поставляются организацией, осуществляющей питание, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утверждённым руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.8. Ассортимент готовых блюд и напитков, поставляемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается директором школы и (или) организатором питания.

8.9. 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 учётом требований, содержащихся в приложениях № 6, 7, №№ 9–13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26. В общеобразовательной организации исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента получения от поставщика;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учётом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах ± 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведённым в Приложении 13, по каждому приёму пищи;

8.10. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паёк»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) — должно быть организовано горячее питание.

8.11. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

8.12. Проверку качества полученной пищи, соблюдение температурных режимов и сроков реализации осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой пищевой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.13. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния помещения буфета-раздаточной, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений буфета-раздаточной;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение буфета-раздаточной школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- заключение контрактов на поставку готовых блюд поставщиком.

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

8.15. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

8.16. Доставка готовых блюд осуществляется в соответствии с пунктом 9 СП 2.4.2.4283-26. Доставка готовых блюд должна осуществляться в изотермической таре. Продолжительность транспортирования, температурный режим, порядок передачи и приёмки продукции, используемая тара, перечень сопроводительных документов и ответственность сторон устанавливаются договором или контрактом. При приёмке проверяются сроки изготовления и реализации, температура пищевой продукции, целостность тары и упаковки, маркировка и наличие обязательных сопроводительных документов. Пищевая продукция, доставленная с нарушением температурного режима, установленных сроков, целостности упаковки или без обязательной документации, приёмке и использованию не подлежит.

8.17. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на основе доставки готовых к выдаче блюд от сторонней организации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Приготовление пищи на пищеблоке школы не производится.

9. Обеспечение питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

9.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее — обучающиеся с ОВЗ), не проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются учредителями таких организаций бесплатным двухразовым питанием за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.2. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ по образовательным программам начального общего образования, не проживающих в государственных и муниципальных образовательных организациях, учитываются части 2.1 статьи 37 Федерального закона № 273-ФЗ.

9.3. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается федеральными государственными органами, в ведении которых находятся соответствующие образовательные организации. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано государственными образовательными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной

компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

9.4. Основания предоставления меры поддержки, перечень документов, сроки рассмотрения заявления, размер и порядок выплаты компенсации, дата начала и прекращения её предоставления определяются нормативным правовым актом соответствующего публично-правового образования. Общеобразовательная организация не устанавливает размер денежной компенсации самостоятельно, если такое полномочие прямо не предоставлено ей нормативным правовым актом учредителя.

9.5. Родитель или законный представитель обучающегося представляет заявление и документы, предусмотренные нормативным правовым актом, регулирующим предоставление соответствующей меры поддержки. Решение оформляется приказом директора в пределах полномочий, предоставленных общеобразовательной организации.

9.6. Бесплатное питание предоставляется в дни фактического обучения, если иной порядок не установлен нормативным правовым актом субъекта Российской Федерации, муниципального образования или учредителя.

9.7. Общеобразовательная организация ведёт учёт обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих бесплатное питание, продуктовый набор или денежную компенсацию, с соблюдением законодательства о персональных данных.

9.8. Предоставление бесплатного питания или компенсации прекращается при утрате законных оснований, прекращении образовательных отношений либо наступлении иных обстоятельств, предусмотренных нормативным правовым актом, регулирующим соответствующую меру поддержки.

10. Порядок организации дополнительного питания школьников

10.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;
- для организации дополнительного питания детей в школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;
- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащённые микронутриентами

(витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих её качество и безопасность;

- допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места;
- аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

11. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

11.1. 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.

11.2. Право на льготное (бесплатное) питание в школе имеют следующие категории обучающихся:

- дети из многодетных семей;
- дети из малоимущих семей;
- дети участников специальной военной операции;
- Дети инвалиды и дети ОВЗ.

11.3. Категории получателей льготного питания, основания предоставления льготы, перечень необходимых документов, стоимость питания, источники финансирования, порядок принятия решения, сроки предоставления и прекращения льготы определяются соответствующим нормативным правовым актом. Общеобразовательная организация принимает заявления, проверяет документы, оформляет решения и организует питание только в пределах полномочий, предоставленных ей учредителем. Общеобразовательная организация не вправе самостоятельно устанавливать новые категории получателей льготного питания, размеры льгот или основания их предоставления.

11.4. Для получения льготного питания родитель (законный представитель) обучающегося представляет в школу заявление и документы, подтверждающие отнесение ребёнка к одной из категорий, указанных в пункте 11.2 настоящего Положения, в соответствии с перечнем, установленным нормативным правовым актом учредителя.

11.5. Решение о предоставлении льготного питания оформляется приказом директора школы на основании представленных документов и в пределах полномочий, предоставленных общеобразовательной организации.

11.6. Льготное питание предоставляется в дни фактического обучения, если иной порядок не установлен нормативным правовым актом субъекта Российской Федерации, муниципального образования или учредителя.

11.7. Предоставление льготного питания прекращается при утрате законных оснований, прекращении образовательных отношений либо наступлении иных обстоятельств, предусмотренных нормативным правовым актом, регулирующим соответствующую меру поддержки.

11.8. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, осуществляется общеобразовательной организацией на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

12. Порядок организации питьевого режима в школе

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

12.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

12.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

12.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребёнок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребёнка.

12.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипячёной воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров — для сбора использованной посуды одноразового применения.

12.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

12.4. При использовании бутилированной воды столовая общеобразовательной организации должна быть обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

12.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

12.6. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в ёмкости, проводится замена ёмкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

12.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

13. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

13.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в буфете -раздаточная;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

13.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребёнка;
- сообщать классному руководителю о планируемом отсутствии ребёнка не позднее предыдущего учебного дня, а при внезапной болезни или иных непредвиденных обстоятельствах — незамедлительно после того, как им стало известно об отсутствии;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

13.3. Родительским комитетам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации по согласованию с администрацией школы.

14. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

14.1. 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;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования общеобразовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования буфета-раздаточной;
- 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 государственно-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;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством 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 обогащённых и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
  - количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;
  - удовлетворённость детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

14.2. 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 отчёта.

15. Ответственность и контроль за организацией питания

15.1. Директор общеобразовательной организации обеспечивает организацию питания обучающихся в пределах полномочий школы и несёт ответственность за исполнение возложенных на общеобразовательную организацию обязанностей. Организация, осуществляющая питание, поставщики готовой пищевой продукции и иные привлечённые лица несут ответственность за исполнение своих обязанностей в соответствии с законодательством Российской Федерации и договором или контрактом.

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

15.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками буфета-раздаточной общеобразовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

15.4. К началу нового учебного года директором школы издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой пищевой продукции, определяются их функциональные обязанности.

15.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой пищевой продукции, утверждённые приказом директора школы, и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе общеобразовательной организации.

15.6. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учёт питающихся детей в Журнале учёта питания детей (Табеле посещаемости школьной столовой), а также учёт питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

15.7. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на поставку готовых блюд;
- материально-технического состояния помещений буфета-раздаточной, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения буфета-раздаточной общеобразовательной организации и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации готовых блюд.

15.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, назначенные ответственные лица в пределах предоставленных полномочий осуществляют:

- проверку поступающей готовой пищевой продукции, включая контроль целостности упаковки, маркировки, сроков годности, условий транспортирования, внешнего вида, цвета, запаха и консистенции в случаях, когда такая оценка безопасна и предусмотрена порядком приёмки;
- проверку товаросопроводительной документации и документов об оценке соответствия, предусмотренных техническими регламентами;
- оформление отказа в приёмке продукции при отсутствии обязательной документации, нарушении упаковки, маркировки, температурного режима, сроков годности или наличии признаков порчи.

Определение вкуса поступающей готовой пищевой продукции при приёмке не производится.

15.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует и ведёт списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, на основании документов и сведений, предусмотренных нормативными правовыми актами;
- передаёт персональные данные обучающихся только уполномоченным работникам и организациям в объёме, необходимом для организации питания и предоставления соответствующей меры поддержки;
- не передаёт персонифицированные списки обучающихся органам государственно-общественного управления, родительским комитетам и иным лицам, не имеющим законного основания для доступа к таким сведениям;
- представляет коллегиальным органам обезличенные сведения о количестве обучающихся соответствующих категорий, если это необходимо для рассмотрения вопросов организации питания;
- передаёт организатору питания и иным уполномоченным лицам только те сведения об обучающихся, которые необходимы для определения количества и вида предоставляемого питания, без передачи сведений о диагнозах, состоянии здоровья, материальном положении семьи и иных избыточных персональных данных;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учёта количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- получает и обрабатывает сведения о наличии у обучающихся права на бесплатное или льготное питание только в порядке, предусмотренном нормативными правовыми актами и соглашениями об информационном взаимодействии;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

15.10. Классные руководители в пределах своей трудовой функции:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до приёма пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- информируют обучающихся и родителей (законных представителей) о режиме питания и порядке предоставления бесплатного или льготного питания;
- проводят предусмотренные планами воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование культуры здорового питания;

- передают ответственным работникам поступившие от родителей обращения по вопросам организации питания.

15.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении буфета-раздаточной. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам буфета-раздаточной в организации питания. Обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с порционированием и раздачей пищи, мытьём посуды, обращением с отходами, уборкой помещений буфета-раздаточной и выполнением иных работ, создающих санитарно-эпидемиологические риски.

15.12. Сведения о состоянии здоровья обучающихся, наличии ограниченных возможностей здоровья, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания обрабатываются только в объёме, необходимом для организации питания и предоставления мер социальной поддержки. Доступ к таким сведениям предоставляется только работникам, которым он необходим для исполнения должностных обязанностей.

15.13. При привлечении сторонней организации общественного питания обязанности и ответственность сторон разграничиваются договором или контрактом. Общеобразовательная организация контролирует исполнение договора, соблюдение утверждённого меню, режима питания, порядка допуска работников, ведение документации и устранение выявленных нарушений.

15.14. Пищевая продукция с истёкшим сроком годности, нарушенной упаковкой, отсутствующей маркировкой, признаками порчи, нарушением температурного режима либо без обязательных сопроводительных документов не принимается и не используется для выдачи. Отказ в приёмке оформляется актом или иным документом, предусмотренным договором или контрактом. Информация передаётся директору школы и поставщику.

15.15. При возникновении аварийной ситуации, прекращении холодного или горячего водоснабжения, электроэнергии, создающем угрозу безопасности пищевой продукции, приём и выдача готовой пищи приостанавливаются в объёме, необходимом для предотвращения риска причинения вреда. Ответственное лицо незамедлительно сообщает о ситуации директору школы и руководителю организации, осуществляющей питание. Директор общеобразовательной организации принимает решение об организации резервного питания, доставке безопасных готовых блюд, изменении меню либо временном прекращении соответствующих операций. Пищевая продукция, безопасность которой не может быть подтверждена после нарушения условий хранения, использованию не подлежит.

15.16. Передача организации, осуществляющей питание, сведений о пищевой аллергии, лечебном или диетическом питании допускается только в объёме, необходимом для поставки и выдачи соответствующего рациона. В договоре с организацией питания определяются цели обработки, перечень передаваемых персональных данных, обязанности по обеспечению их конфиденциальности и безопасности, сроки обработки и порядок уничтожения либо возврата сведений после достижения целей обработки. Если организация, осуществляющая питание, обрабатывает персональные данные по поручению школы, договор должен содержать перечень персональных данных, перечень операций с ними, цели обработки, требования к конфиденциальности и безопасности, обязанность подтверждать принятые меры защиты, порядок уведомления общеобразовательной организации об инцидентах, а также условия прекращения обработки, возврата или уничтожения персональных данных.

16. Документация

16.1. В общеобразовательной организации ведётся документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой производственного контроля, законодательством о бухгалтерском учёте, договором или контрактом и нормативными правовыми актами учредителя. К такой документации относятся в применимых случаях:

- локальные акты и приказы по организации питания;
- договоры и контракты;
- основное и ежедневное меню;
- технологические документы организации, осуществляющей питание;
- документы по приёмке готовой пищевой продукции;
- журналы бракеража;
- документы по контролю рациона и выполнению норм питания;
- документы по организации лечебного и диетического питания;
- документы по учёту предоставленного бесплатного и льготного питания.

Формы документов могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

16.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;

- Об утверждении режима питания;

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом школы, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации. Проект Положения может быть рассмотрен Советом родителей, Советом обучающихся и иными коллегиальными органами в пределах их компетенции. Если Положение содержит нормы трудового права или непосредственно затрагивает права работников, оно принимается с соблюдением установленного Трудовым кодексом Российской Федерации порядка учёта мнения представительного органа работников.

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

17.3. Настоящее Положение принимается на неопределённый срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 17.1 настоящего Положения.

17.4. После утверждения Положения об организации питания обучающихся в школе (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.