

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5  
городского поселения Терек»  
Терского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

ПРИНЯТО  
на заседании  
Педагогического совета  
МКОУ СОШ №5 г.п. Терек  
Протокол №1  
от «31» августа 2025г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом и.о. директора  
МКОУ СОШ №5 г.п. Терек  
от «31» августа 2025г. №12



**ПОЛОЖЕНИЕ № \_\_\_\_\_**  
**об организации питания детей,**  
**нуждающихся в лечебном и диетическом питании**  
**в МКОУ СОШ №5 г.п. Терек**

**1. Общие положения**

**1.1.** Настоящее положение регулирует порядок организации питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МКОУ СОШ №5 г.п. Терек (далее – школа, образовательная организация) и распространяется на всех участников образовательных отношений. Диетическое или лечебное питание предоставляется обучающимся общеобразовательных организаций в течение учебного года (кроме каникулярного времени, выходных и праздничных дней) в столовой образовательной организации.

**1.2.** Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральными законами Российской Федерации №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»; №52-ФЗ от 29.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в новой редакции); № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28; 1.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06. 2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других

объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 39, от 24.03.2021 №10);

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

**1.3.** Настоящее Положение принимается на Педагогическом совете школы и утверждается директором образовательной организации.

**1.4.** Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

**1.5.** Изменения и дополнения в Положение принимаются в составе новой редакции Положения в порядке, установленном пунктом.

**1.6.** После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Порядок организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании исполнителем по договору об оказании услуг по организации питания обучающихся.**

**2.1.** Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании осуществляется работниками школьной столовой, которые организуют питание обучающихся и обеспечивают питьевой режим, при наличии технической возможности.

**2.2.** Для постановки ребёнка на индивидуальное питание в образовательной организации родитель (законный представитель) ребёнка обращается к руководителю школы с заявлением о необходимости создания ребёнку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребёнка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (*Приложение № 1*).

**2.3.** Документы, указанные в п. 2.2., передаются в школьную столовую для предоставления меню и определения технической возможности его реализации.

**2.4.** По результатам рассмотрения полученных документов школа предоставляет ответ о возможности обеспечения меню, или об отказе.

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, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

В отказе указываются причины, в связи с чем выполнение данного меню не может быть обеспечено. Если принимается положительное решение для предоставления меню, на основании этого образовательная организация закрепляет ответственного за контроль обеспечения и выдачи данных рационов питания согласно меню обучающемуся.

**2.5.** На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) и медицинским работником 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, принесённых из дома.

**2.6.** Руководитель образовательной организации информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе 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 дополнительно информирует учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), инструктирует его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

**2.7.** Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами размещается на сайте образовательной организации.

**2.8.** В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесённых из дома определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определяется режим питания ребёнка.

### **3. Порядок организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании готовыми домашними блюдами в МКОУ СОШ №5 г.п. Терек.**

**3.1.** Родители (законные представители) детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании готовыми домашними блюдами, предоставляют в образовательную организацию заявление об организации питания готовыми домашними блюдами с приложением назначения лечащего врача и индивидуального меню разработанного специалистом диетологом с учётом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

**3.2.** При поступлении от родителей (законных представителей) заявления оформленного согласно п. 2.1. настоящего положения: индивидуальное меню утверждается директором образовательной организации; приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания детей и выдачу детям рационов питания, а также взаимодействия с родителями (законными представителями) детей.

**3.3.** Ответственность за качество переданных готовых домашних блюд для организации питания детей, нуждающихся в диетическом или лечебном питании возлагается на родителей (законных представителей) обучающихся.

**3.4.** Питание организовывается в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного

хранения готовых блюд и продукции, микроволновые печи для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

**3.5.** Родитель (законный представитель) обучающихся готовые домашние блюда передают в образовательную организацию в контейнерах ежедневно (в день посещения ребенком образовательной организации).

**3.6.** Контейнер, в котором предоставляются готовые домашние блюда, должен отвечать следующим требованиям:

- Не токсичен и изготовлен из пищевого пластика;
- Имеет обозначение на упаковке «ПП», «РР», «5»;
- Имеет обозначение эксплуатации при температуре от -15 до +90-140, что позволяет разогревать блюдо с использованием печи СВЧ;
- Наличие пиктограммы «СВЧ-печь».

**3.7.** Все переданные контейнеры, хранятся в холодильном оборудовании, который отвечает всем требованиям безопасности.

**3.8.** Все готовые домашние блюда должны быть реализованы в день их предоставления родителями (законными представителя) детей или непосредственно обучающимися.

**3.9.** Контейнер возвращается родителю (законному представителю) или обучающемуся, по завершению пребывания ребенка в образовательной организации.

**3.10.** Школа не несёт, обязанности по чистке (мойке) контейнеров.

**3.11.** Невостребованные готовые домашние блюда возвращаются родителям или обучающимся в этот же день. Если контейнер ребенок или родитель не забрали, он утилизируется вместе с продукцией.

#### **4. Питание готовыми блюдами школьников**

**4.1.** Обучающийся приносит контейнер промаркированный (с указанием даты времени изготовления пищи, ФИО обучающегося, номера класса, подписи родителя) с готовыми домашними блюдами, соответствующими меню, разработанному лечащим врачом, согласно времени пребывания, обучающегося в образовательной организации, и самостоятельно ставит его в холодильник в обеденном зале.

**4.2.** Обучающимся с 1 - 4 класса готовые домашние блюда сотрудники пищеблока разогревают в печи СВЧ, в таре предоставленной родителем (законным представителем).

**4.3.** Обучающиеся с 5 - 9 классов самостоятельно разогревают готовые домашние блюда в печи СВЧ питание в контейнере.

**4.4.** Контейнеры после приёма пищи обучающиеся забирают с собой.

#### **5. Заключительные положения**

**5.1.** Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до утверждения нового Положения.