

**Отчет
об условиях организации питания
в МКОУ «Ново-Никольской сош
в соответствии с обновленным СанПиН 2026**

Дата составления: 21.08.2026

Настоящий отчет подготовлен на основе анализа текущего Положения о школьной столовой МКОУ Ново-Никольская сош, информации об организации питания на официальном сайте школы и новых санитарно-эпидемиологических требований, вступающих в силу с 1 сентября 2026 года.

1. Общие положения

В связи с истечением срока действия предыдущих нормативных актов, с 1 сентября 2026 года вводятся в действие новые санитарные правила. Основным документом, регулирующим организацию питания в школах, становится **СанПиН 2.3/2.4.4282-26**, который приходит на смену СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

Необходимо отметить, что содержательные требования к качеству и безопасности питания в основном сохранены. Однако для приведения деятельности школы в соответствие с новым законодательством требуется внести ряд изменений в локальные акты и организационные процессы.

2. Основные изменения в нормативной базе и локальных актах

Для МКОУ Ново-Никольской сош это означает необходимость пересмотреть и актуализировать внутреннюю документацию, которая ссылается на устаревший СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

Требуется внести изменения в следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Программа производственного контроля.
- Инструкции по мытью посуды и обработке инвентаря.
- Приказы об организации питания и питьевого режима.
- Графики и порядок проведения родительского контроля .

Ключевое изменение — замена реквизитов санитарных правил во всех документах со старых (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на новые (СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Также следует учесть, что нумерация пунктов в новом документе стала сквозной, без подпунктов.

3. Содержательные изменения в организации питания

Несмотря на технический характер большинства поправок, в новых правилах появилось одно обязательное нововведение, касающееся работы столовой.

Новые требования к обработке подносов:

Согласно обновленным правилам, особое внимание уделяется санитарной обработке подносов. Теперь они:

- Не должны иметь видимых загрязнений и деформаций.
- Подлежат обязательной обработке после каждого использования.
- В конце рабочего дня должны промываться с применением дезинфицирующих средств .

Это требование необходимо включить в соответствующую инструкцию для персонала пищеблока. В остальном алгоритм мытья посуды и инвентаря в посудомоечных машинах сохраняется .

4. Анализ текущего состояния организации питания в школе

На основании информации, представленной на сайте школы, можно сделать следующие выводы о текущей организации питания:

- **Тип учреждения:** Школа организует питание самостоятельно.
- **Режим питания:** Для учащихся 1-4 классов организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). График питания утвержден и включает перемены для приема пищи после 1-го и после 4-го уроков.
- **Меню:** Используется 12-дневное меню, что соответствует требованиям санитарных правил. В текущей документации школы указано, что меню разработано для организации питания детей школьного возраста (7-12 лет, 12-18 лет, 12-18 лет ОВЗ)
- **Питьевой режим:** В школе обеспечена доступность питьевой воды в течение всего дня (кулеры и бутилированная вода) .
- **Льготное питание:** Предусмотрено льготное питание для учащихся 1-4 классов, а также для детей из многодетных семей. Также действует система бесплатного питания для детей-инвалидов и детей с ОВЗ.
- **Родительский контроль:** В школе создана комиссия по контролю за питанием, в состав которой входят представители родительского комитета. Родительский контроль проводится не реже одного раза в месяц, что соответствует требованиям и рекомендациям Роспотребнадзора .

5. Рекомендации по приведению в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Для успешного перехода на новые санитарные правила администрации МКОУ Ново-Никольская сош рекомендуется:

1. **Обновить локальную нормативную базу:** Внести изменения в Положение о школьной столовой и другие локальные акты, заменив в них реквизиты утратившего силу СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2. **Скорректировать инструкции для персонала:** Дополнить инструкцию по мытью посуды разделом, регламентирующим обязательную обработку подносов после каждого использования и их промывку с дезинфекантами в конце дня.
3. **Провести инструктаж с сотрудниками:** Ознакомить работников пищеблока и ответственного за питание с новыми правилами, особенно в части обработки подносов и изменения нумерации пунктов в документах.
4. **Обеспечить контроль за подносами:** Организовать регулярную проверку состояния подносов, исключив использование деформированных или грязных.
5. **Продолжить практику родительского контроля:** Учитывая, что новые правила прямо разрешают родителям присутствовать в столовой, необходимо сохранить и развивать существующую систему контроля с участием родительской общественности.

Заключение

МКОУ Ново-Никольская сош в целом имеет устоявшуюся систему организации питания, которая соответствует основным требованиям СанПиН. Для полного перехода на новые правила с 1 сентября 2026 года требуется провести техническую работу по обновлению документации и внедрению нового регламента обработки подносов. Содержательные нормы по качеству питания, меню и режиму остаются неизменными и продолжают действовать.

Директор МКОУ Ново-Никольской сош;

