

МУНИЦИПАЛЬНИЙ
ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ ЗАКЛАД
МІСТА ДЖАНКОЯ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ
«СЕРЕДНЯ ШКОЛА №5»
(МЗЗ «СП №5»)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №5»
(МОУ «СП №5»)

КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЕТИНИНЪ
ДЖАНКОЙ ШЕЭРИ
МУНИЦИПАЛЬ УМУМТАСИЛЬ
МУЭССИСЕСИ
«ОРТА МЕКТЕП № 5»
(МУМ «5-САНЛЫ ОРТА МЕКТЕП»)

296100, Республика Крым, г. Джанкой, ул. Интернациональная, 88
телефон: (06564) 3-24-87, E-mail school5_Djankoy@crimeaedu.ru
ИНН 9105006790 КПП 910501001

П Р И К А З

от « 26 » 08 .2026

№ 179 - од

Об организации питания в случае возникновения внештатных ситуаций

Во исполнение приказа отдела образования администрации города Джанкой Республики Крым от 21.08.2026 № 353/02-01 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Джанкой в случае возникновения внештатных ситуаций, в соответствии с указом Главы республики Крым от 26.06.2026 г. № 210-У «О техногенной чрезвычайной ситуации, сложившейся на приграничных с Украиной территориях», на основании письма Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 13.07.2026 г. № 82-00-02/04-6792-2026, с целью недопущения эпидемиологических осложнений при функционировании образовательных организаций города Джанкой, минимизации рисков возникновения групповых очагов инфекционных заболеваний в детских коллективах, в случае возникновения внештатных ситуаций (отсутствие электроснабжения, водоснабжения, другого),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за выдачу сухого пайка в случае возникновения внештатных ситуаций заведующую столовой Азизову Ю.А.
2. Утвердить примерный алгоритм обеспечения обучающихся питанием (приложение №1).
3. Утвердить примерный состав сухого пайка для обучающихся 1-10 классов льготной категории (приложение №2).
4. Заведующей столовой Азизовой Ю.А.
 - 4.1. На случай отключения электроэнергии разработать меню, исключив опасные в эпидемиологическом отношении блюда (изделия из рубленого мяса и рыбы, овощные салаты, запеканки, лапшевики, кисломолочные продукты и пр.), блюда,

4.2. При отсутствии должных условий для хранения скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы) допустить использование для приготовления первых и вторых блюд мясные и рыбные консервы.

4.3. Для соблюдения питьевого режима использовать бутилированную воду (негазированную) или кипяченую воду.

4.4. Соблюдать строгий контроль за качеством поступающих в образовательные организации пищевых продуктов, не допускать прием продуктов без документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с признаками порчи и пр.

4.5. Строго соблюдать условия хранения скоропортящихся продуктов и технологию приготовления блюд.

4.6. При формировании продуктового набора для организации дальнейшей выдачи сухого пайка воспитанникам и обучающимся исключить наименования, которые по своим характеристикам не допустимы в питании детей (например, молочные продукты (молоко сгущенное) на основе растительных жиров либо с заменителем молочного жира).

4.7. Обеспечить работу буфета.

4.8. Обеспечить наличие запаса питьевой и технической воды не менее чем на 3 дня.

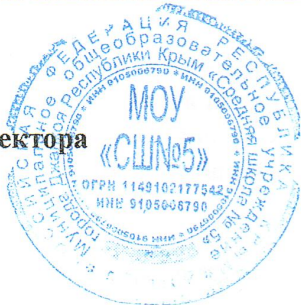
5. Заместителю директора по ВР Сейтхалиловой З.Р.

5.1. Провести беседы по вопросам профилактики кишечных инфекций.

5.2. Усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора



А.П. Рудь

Приложение №
к приказу от 16.08.2026 № 49-од
УТВЕРЖДЕНО
и.о. директора МОУ «СШ №5»
А.П. Рудь

Алгоритм обеспечения обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Джанкоя питанием

Алгоритм при отсутствии электроснабжения	
Шаг 1. Оценка ситуации (0–15 минут после обнаружения проблемы)	
Мероприятие	Ответственный
Установить факт и предполагаемую длительность отключения (через диспетчера энергосетей/администрацию).	Директор, заместитель директора по административно- хозяйственной части
Проверить исправность резервного питания (дизель-генератор) для критических систем (холодильники, вентиляция, электроплиты).	Заместитель директора по административно- хозяйственной части
Шаг 2. Действия с продуктами (15–30 минут)	
При наличии и исправности генератора: поддерживать работу холодильников, морозильников, вентиляции.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, заведующий столовой
Если генератора нет или он не исправен: скоропортящиеся продукты (мясо, молоко, творог, яйца) не использовать; замороженные продукты не размораживать повторно; продукты в герметичной упаковке (консервы, бакалея) можно использовать при условии соблюдения сроков годности.	Ответственный за организацию питания, заведующий столовой
Шаг 3. Варианты организации питания	
Если отключение кратковременное (до 2–3 часов): скорректировать график приема пищи на более позднее время при восстановлении электроснабжения; выдать буфетную продукцию (фрукты, выпечка в индивидуальной упаковке, соки в тетрапаке)	Ответственный за организацию питания, заведующий столовой
Если отключение длительное: Обеспечить работу генератора для приготовления горячего питания по оптимизированному меню; поддерживать работу холодильников, морозильников, вентиляции; При отсутствии или неисправности генератора организовать выдачу сухих пайков обучающимся 1-11 классов льготных категорий	Ответственный за организацию питания, заведующий столовой, классные руководители
Шаг 4. Контроль и безопасность	
Не использовать продукты, хранившиеся при	Ответственный за организацию питания,

упаковки. Соблюдать правила личной гигиены персонала, использовать одноразовые перчатки и маски.	руководители
Шаг 5. Информирование и отчётность	
Уведомить учредителя, Роспотребнадзор (если есть риск массового отравления или длительное отключение).	Директор
Разместить информацию для родителей в чатах/на сайте школы.	Директор, классные руководители
Зафиксировать в журнале ЧС время отключения, принятые меры, количество детей, обеспеченных питанием.	Директор, заместитель директора по административно- хозяйственной части
Алгоритм при отсутствии водоснабжения	
Шаг 1. Подтверждение факта и оценка (0–15 минут)	
Уточнить причину и сроки устранения аварии у водоканала.	Директор, заместитель директора по административно- хозяйственной части
Определить, есть ли резервные источники воды (запас бутилированной воды, резервные баки, привозная вода).	Заместитель директора по административно- хозяйственной части
Шаг 2. Варианты питания	
Использовать запасы технической и питьевой воды для приготовления горячего питания. Использовать блюда/продукты, не требующие дополнительной обработки и мытья: выпечка/булочки в индивидуальной упаковке; фрукты в индивидуальной упаковке либо тщательно вымытые заранее и хранящиеся в холодильнике; порционные соки/молочные напитки в тетрапаке; сухие завтраки, галеты, печенье.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, заведующий столовой
Питьевой режим: бутилированная вода в индивидуальных ёмкостях или кулеры с запасами бутылей.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, заведующий столовой, классные руководители
Шаг 3. Гигиена персонала и детей	
Обязательное использование кожных антисептиков для обработки рук.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, заведующий столовой, классные руководители
Усиление контроля за санитарным состоянием обеденного зала.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, ответственный за организацию питания
Шаг 4. Отчётность и коммуникация	
Зафиксировать в журнале ЧС время отключения, принятые меры, количество детей, обеспеченных питанием.	Директор, заместитель директора по административно- хозяйственной части
Уведомить учредителя; при длительном отсутствии воды — Роспотребнадзор.	Директор
Информировать родителей о временном режиме питания.	Директор, классные руководители

Использовать запасы технической и питьевой воды для приготовления питания.	
Приоритет: безопасное питьё (бутилированная вода) и сухие перекусы в индивидуальной упаковке.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, заведующий столовой, классные руководители
В случае отсутствия запасов воды и резервного источника питания полностью исключить приготовление и раздачу горячих блюд.	Заместитель директора по административно- хозяйственной части, заведующий столовой
Сократить учебный день (уменьшить продолжительность уроков)	Директор
Организовать усиленный контроль за состоянием здоровья детей (температура, признаки кишечных расстройств).	Классные руководители, медицинский работник

Приложение №

УТВЕРЖДЕНО

приказом МОУ «СШ №5»

от 26.08.2026 № 179 -од

А.П. Рудь

Алгоритм действий

сотрудников при отключении электроэнергии в МОУ «СШ №5»

№ п/п	Этап	Ответственный	Действие
1.	Первоочередные действия	Персонал столовой и пищеблока	1. Немедленно отключить все электроприборы в столовой и на пищеблоке, чтобы избежать повреждений при возможном перепаде напряжения при восстановлении подачи электроэнергии 2. Выключить освещение, оставив включённой только одну лампочку для контроля возобновления электроснабжения.
		Сотрудник, обнаруживший отключение	Немедленно сообщить о происшествии директору школы или дежурному администратору.
2.	Оценка ситуации и обеспечение безопасности	Администрация школы	1. Проверить, нет ли признаков возгорания, искрения или запаха гари в электрощитке или вблизи электрооборудования. При обнаружении таких признаков немедленно вызвать специалиста. 2. Выяснить масштаб отключения: затронуто только здание школы или весь город. Для этого обратиться в аварийную службу управляющей компании, единую дежурно-диспетчерскую службу (ЕДДС).
3.	Подключение альтернативных источников питания	Ответственный за техническое обеспечение	Запустить резервные источники электроэнергии (дизель-генератор) в соответствии с инструкциями.
	Принятие решения о режиме питания	Администрация школы	В зависимости от продолжительности отключения и наличия ресурсов принять одно из решений: 1. Организовать выдачу сухого пайка для детей льготных категорий (согласованного с Роспотребнадзором) и буфетной продукции для остальных учащихся; 2. Изменить режим работы столовой в случае возникновения внештатных ситуаций (согласно приказа школы от 26.08.2026 №176-од).

			другие доступные каналы связи.
5.	Контроль и дальнейшие действия	Администрация школы, заведующая столовой	Регулярно уточнять информацию о сроках восстановления электроснабжения у ответственных служб. При длительном отключении и невозможностью хранения продуктов согласно требованиям СанПин, обеспечить утилизацию в установленном порядке.

**Алгоритм действий
сотрудников при отключении водоснабжения в МОУ «С№5»**

№ п/п	Этап	Ответственный	Действие
1.	Первоочередные действия	Персонал столовой	Немедленно закрыть все краны в столовой и на пищеблоке, чтобы избежать затопления при внезапном возобновлении подачи воды.
		Сотрудник, обнаруживший отключение	Немедленно сообщить о происшествии директору школы или дежурному администратору. Указать время и место обнаружения проблемы.
2.	Оценка ситуации	Администрация школы	Проверить, нет ли внутренних проблем в школе (засор фильтров, поломка оборудования и т. д.).
3.	Информирование	Администрация школы, классные руководители	Информировать родителей, педагогов и учащихся о режиме работы столовой и возможных изменениях в расписании через школьные чаты, сайт учреждения или другие доступные каналы связи.
4.	Принятие решений по организации питания	Администрация школы	В зависимости от продолжительности отключения и наличия ресурсов принять одно из решений: 1.Организовать питание с использованием заранее заготовленных запасов воды 2.Перейти на сухие продукты или буфетную продукцию, не требующую приготовления с использованием воды.
5.	Контроль и дальнейшие действия	Администрация школы	Регулярно уточнять информацию о сроках восстановления водоснабжения у ответственных служб. При длительном отключении разработать план корректировки учебного процесса. Контролировать соблюдение санитарных норм в условиях ограниченного доступа к воде, обеспечивать наличие антисептиков и средств для гигиены рук.

Приложение №

УТВЕРЖДЕНО

приказом МОУ «СПШ №5»

от 26.08.2026 № 179 -од

А.П. Рудь

Состав сухого пайка

для обучающихся 1-10 классов МОУ «СПШ №5» льготной категории

Завтрак для обучающихся 1-4 классов (85,55 руб.).

№	Наименование	Количество
1	Печенье	1 упаковка (120 гр.)
2	Сок	1 упаковка (0,2 л.)
3	Яблоко	160 гр.

Завтрак для обучающихся 5-11 классов (90,00 руб.)

№	Наименование	Количество
1	Печенье	1 упаковка (120 гр.)
2	Сок	1 упаковка (0,2 л.)
3	Яблоко	150 гр.
4.	Пряники	120 гр.

Обед для обучающихся 1-4 классов (85,55 руб.)

№	Наименование	Количество
1	Вода минеральная без газа	0,5 л.
2	Бутерброд с повидлом	30/20 гр.
3	Пряники	10 гр.

Обед для обучающихся льготных категорий 5-11 классов (90,00 руб.)

№	Наименование	Количество
1	Вода минеральная без газа	0,5 л.
2	Бутерброд с повидлом	40/25
3	Печенье	120 гр.