



ВІДДІЛ ОСВІТИ
АДМІНІСТРАЦІЇ
МІСТА ДЖАНКОЇ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ
(ВІДДІЛ ОСВІТИ)

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА ДЖАНКОЯ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ)

МААРИФ БОЛЮК
КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЕТИНИНЪ
ДЖАНКОЙ
ШЕЭР ИДАРЕСИ
(МААРИФ БОЛЮК)

ул. Карла Маркса, 15, г. Джанкой, Республика Крым, 296100 тел./факс: (36564) 3-20-98, 3-10-77

e-mail: dzhanobr@rambler.ru, djankoi.crimea@edu.ru

ПРИКАЗ

от 21.08.2026 г. г.

г. Джанкой

№ 383-П/Д

Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Джанкоя 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 последствий в функционировании образовательных организаций города Джанкоя, минимизации рисков возникновения групповых очагов инфекционных заболеваний в детских коллективах, в случае возникновения внештатных ситуаций (отключения электроснабжения, водоснабжения, другого)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерный алгоритм обеспечения обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Джанкоя питанием (приложение №1).
2. Утвердить примерный состав сухого пайка для обучающихся 1-11 классов льготной категории (приложение №2).
3. Руководителям образовательных учреждений города Джанкоя:
 - 3.1. Разработать до 30.08.2026 г. и утвердить алгоритм действий при возникновении внештатных ситуаций по организации питания воспитанников/обучающихся льготных категорий образовательных учреждений города Джанкоя, назначить ответственных.
 - 3.2. На случай отключения электроэнергии разработать меню опасные в эпидемиологическом отношении блюда (изделия из рубленого мяса).

рыбы, овощные салаты, запеканки, лапшевики, кисломолочные продукты и пр.), блюда, требующие энергозатратного процесса приготовления.

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

3.4. Для соблюдения питьевого режима использовать бутилированную воду (негазированную) или кипяченную воду.

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

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

3.7. Усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и сотрудниками.

3.8. Обеспечить ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств.

3.9. Усилить контроль за проведением утреннего фильтра при приеме детей в образовательные организации.

3.10. Провести дополнительные занятия с сотрудниками по вопросам профилактики кишечных инфекций, режиму уборки помещений.

3.11. Сформировать и утвердить список продуктового набора для сухого пайка взамен горячего питания для воспитанников образовательных учреждений и обучающихся общеобразовательных учреждений льготных категорий в рамках выделенных средств и утвержденной стоимости питания согласно возрасту до 30.08.2026 г.

3.12. Обеспечить запас продуктов для формирования сухого пайка не менее чем на 3 дня для детей льготной категории до 04.09.2026 г.

3.13. При формировании перечня продуктового набора руководствоваться постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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

3.15. Обеспечить работу буфета в общеобразовательных учреждениях.

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

3.17. Сформировать списки воспитанников дошкольных образовательных учреждений, которые в случае возникновения внештатных ситуаций будут посещать дежурные группы.

3.18. Назначить ответственного за выдачу сухого пайка в случае возникновения внештатных ситуаций.

4. Предоставить заведующему сектором по вопросам общего образования отдела образования администрации города Джанкоя Ивановой Н.Г. информацию о выполнении данного приказа (копию утвержденного алгоритма, перечень продуктового набора, примерное количество детей, которые будут находиться дежурные группы) до 04.09.2026 г.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего сектором по вопросам общего образования отдела образования администрации города Джанкоя Иванову Н.Г.

Начальник отдела образования
администрации города Джанкоя

Иванова
+79785847079



А.А. Товма

Примерный 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 температуре выше +6 С более 4 часов.	Ответственный за организацию питания, заведующий столовой, руководители
Все выдаваемые продукты должны иметь маркировку, срок годности и целостность упаковки. Соблюдать правила личной гигиены персонала, использовать одноразовые перчатки и маски.	Ответственный за организацию питания, заведующий столовой, классные руководители
Шаг 5. Информирование и отчетность	

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
Комбинированный сценарий (нет света и воды одновременно)	
Перейти на резервный источник питания для приготовления горячего питания по оптимизированному меню	Заместитель директора по административно-хозяйственной части, заведующий столовой
Использовать запасы технической и питьевой воды для приготовления питания.	
Приоритет: безопасное питьё (бутилированная	Заместитель директора по административно-хозяйственной части

вода) и сухие перекусы в индивидуальной упаковке.	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 административной части, 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 2

Примерный состав сухого пайка для обучающихся 1-11 классов муниципальных образовательных учреждений 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	30/25
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.