ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: majskoe.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Сивак Ирина Алексеевна
Действителен с: с 11.12.2025, 07:36
Действителен до: до 06.03.2027, 07:36
Ключ подписи: 161637C1E0D744FF17694EE0D9CE8938

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАЙСКАЯ ШКОЛА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА
(МОУ «МАЙСКАЯ ШКОЛА)

296173, Российская Федерация, Джанкойский район, с. Майское, ул. Майская, 58

ПРИКАЗ

«31» августа 2026 г. с. Майское № 199-о

Об организации питания
в МОУ «Майская школа»
на 2026-2027 учебный год

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2013 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 года № 54-3РК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», постановление от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 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 короновирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 03.12.2015 № 762 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 30.12.2014 № 657», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлениями администрации Джанкойского района от 30.12.2020 № 802 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район», О внесении изменений в постановление администрации Джанкойского района от 09.06.2022г №375, Уставом муниципального образования Джанкойский район Республики Крым (от 14.11.2014 № 1/4-5), приказом управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района от 20.08.2026 № 291 /01-03(б) «*Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района на 2026-2027 учебный год*», с целью организации и обеспечения питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующей хозяйством Эйзенбарт Э.В.:

1.1. Организовать питание в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2.Обеспечить выполнения постановление от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3.Обеспечить выполнение вышеуказанных нормативных документов.

1.4.Обеспечить личный контроль за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении.

1.5.Организовать работу по 100 % охвату детей горячим питанием учащихся с 01.09.2026 года.

1.6.Обеспечить питание в образовательном учреждении за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.7. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов общеобразовательного учреждения из расчета **60** рублей на одного учащегося следующие категории учащихся Джанкойского района (приложение 8):

а) дети-сироты;

б) дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети-инвалиды;

г) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;

д) обучающиеся из малоимущих семей (на основании документа, подтверждающего статус малоимущей семьи, выданного уполномоченным органом по месту регистрации родителей (законных представителей) обучающихся;

е) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

ё) дети из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине;

ж) дети из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки);

з) детей из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине.

1.8. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (обед) обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений из расчета **85,55** рублей на одного учащегося(приложение 9).

1.9. Обеспечить бесплатным горячим питанием (обед), на сумму **85,55** рублей на одного учащегося, следующие категории учащихся 5-11 классов общеобразовательных учреждений Джанкойского района (приложение 10):

а) дети-сироты;

б) дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети-инвалиды;

г) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;

д) обучающиеся из малоимущих семей (на основании документа, подтверждающего статус малоимущей семьи, выданного уполномоченным органом по месту регистрации родителей (законных представителей) обучающихся;

е) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

ё) дети из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине;

ж) дети из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки);

з) детей из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине.

1.10. Обеспечить выплату денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район Республики Крым, размер которой определяется исходя из денежной нормы (завтрак и обед) **145.55 руб**. в день на одного ребенка взамен льготного питания получают:

- Дети-инвалиды, инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательном учреждении, обучающиеся в 1-11 классах муниципального образовательного учреждения и получающих образование на дому на основании медицинских показаний;

- Дети-инвалиды, обучающиеся в 1-11 классах муниципального образовательного учреждения, не имеющие возможность получать горячее питание в общеобразовательном учреждении по медицинским показаниям.

1.11. Перед началом нового учебного года провести генеральную уборку на пищеблоке образовательной организации с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

1.12. Проводить организацию питания ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком. В условиях чрезвычайной ситуации (перебои в водоснабжении и электроэнергии, в случаях отсутствия автоматических резервных источников питания) горячее питание заменяется сухим пайком.

1.13. Обеспечить контроль за наличием документов на поступающие в образовательное учреждение продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

1.14. Создать условия для организации и приема пищи обучающихся в образовательном учреждении.

1.15. Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года № 32 по ведению учетной документации на пищеблоке, санитарного состояния пищеблока.

1.16. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания обучающихся.

1.17. В случае нарушения безопасных условий организации питания, которые ставят под угрозу здоровье детей, своевременно информировать администрацию школы, управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района.

1.18. Проводить ежемесячно анализ натуральных норм питания обучающихся в соответствии возрастным категориям детей.

1.19. Предоставлять ***ежемесячно до 05 числа*** следующего за отчетным месяцем анализ натуральных норм питания обучающихся СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и мониторинг организации питания в образовательном учреждении инженеру-технологу МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (приложение № 1,2,3,4,5).

1.20. Обеспечить контроль за проведением мытья столовой посуды в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, или при мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, либо использование для питания и питьевого режима одноразовой посуды. Обращаем внимание, что на все моющие и дезинфицирующие средства, одноразовую посуду должны быть документы, удостоверяющие их качество безопасность.

1.21. Использовать дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

1.22. Обеспечить образовательное учреждение сборниками рецептур на продукцию для питания детей во всех образовательных учреждениях (Сборником технических нормативов РФ).

1.23. Обеспечить образовательное учреждение приборами для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам; термощупами – специальными кулинарными термометрами для измерения температуры блюд.

1.24. Выполнить ежегодную поверку технологического оборудования, измерительной техники согласно паспортным характеристикам.

1.25. Обеспечить наличием и ведением журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания, журнал учета детей нуждающихся в специализированном питании и проч.

1.26. Вести контроль руководителя за организацией питания в ОУ. Приложение № 6.

1.27. Корректировать меню согласно ценам, указанным в заключенных контрактах.

1.28. В зависимости от предпочтений образовательного учреждения возможно внесение изменений в примерное десятидневное меню с учетом накопительной ведомости, которая облегчит замену продуктов и блюд в каждом образовательном учреждении.

1.29.При формировании технологической карты необходимо учитывать год издания сборника рецептур, поскольку может меняться нумерация блюд (например, молоко кипяченое в сборнике 2012 года издания № 400, в сборнике 2015-го – № 419 и т.д.).

1.30.В меню приводится средний расчет рациона питания, фактической калорийности и процента от суточной нормы в соответствии с приемом пищи. Калькуляция одного дня может меняться в зависимости от стоимости продуктов, поступающих в образовательное учреждение по договору (контракту) на поставку продуктов питания.

1.31.Пересматривать 10 дневные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга.

1.32.При корректировке меню для школьников, учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем. Примерное меню для 1-4 классов и 5-11 классов (завтрак). Примерное меню для 1-4 классов и 5-11 классов (обед).

2. Симидляевой Л.Р., кладовщику, вести бухгалтерский учет операций по питанию:

2.1. Предоставлять ежемесячно в централизованную бухгалтерию МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района до 05 числа месяца следующего за отчетным - накопительные ведомости по расходу продуктов питания и ежедневное меню:

2.2. Аналитический учет продуктов питания ведет бухгалтерия в оборотных ведомостях по наименованиям и количеству. Записи в оборотных ведомостях производятся на основании накопительных ведомостей и других документов по приходу и расходу продуктов питания.

2.3. Списание продуктов питания проводится по отчетам, составленным на основании меню-требований на выдачу продуктов питания. Форма меню-требования (код

формы 0504202) утверждена Приказом Министерством финансов Российской Федерации от 15.12.2010 №173н. В меню-требовании проставляется общее количество питающихся за день, плановая стоимость одного дня и фактическая стоимость питания в день. Меню-требование составляется ежедневно в соответствии с нормами расхода продуктов питания на каждое блюдо, которые определены технологическими картами на эти блюда.

Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (форма 0504038).

2.4. Предоставлять ежемесячно в материальный отдел по питанию централизованной бухгалтерии МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района, до 05 числа месяца следующего за отчетным:

- накопительные ведомости по расходу продуктов питания и ежедневное меню;
- расходные накладные на оплату и учет продуктов питания предоставлять в течение 3-х рабочих дней после поступления продуктов.

2.5.Предоставить приказы на организацию питания по состоянию на 01.09.2026г., а также списки учащихся 1-4 классов и льготной категории учащихся школы в срок до 15.09.2026г.

Отчет по организации питания учащихся 1-4 классов и льготной категории предоставлять до 02 числа месяца следующего за отчетным . При изменении списочного состава учащихся к отчету по организации питания, предоставить приказ о внесении изменений в приложение с новым списком учащихся. Отчет предоставляется в печатном виде. Исправления, лишние строки и столбцы не допускаются.

2.6. Документы на списание продуктов питания сдаются в бухгалтерию ежемесячно. С целью контроля сохранности продуктов питания школа проводит не менее одного раза в квартал инвентаризацию продуктов в столовой и на пищеблоке. Сверка результатов инвентаризации продуктов питания производится по количеству, цене, сумме по каждому наименованию в соответствии с действующими рекомендациями по организации и проведению инвентаризаций. Решение по проведению инвентаризаций принимает комиссия.

3. Третьяк Е.П., Симидляева Л.Р., обязаны эффективно распоряжаться закрепленным за ним имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, поддерживать порядок и создавать уют в помещении.

4.Черноус Е.Н., учителю, ответственной за ведение сайта, регулярно обновлять информацию на сайте образовательного учреждения в разделе организация питания, ежедневно загружать меню.

5. Классным руководителям 1-11 классов ежедневно вести учет посещения столовой учащимися школы (вести журнал питающихся детей).

6. Ивановой О.И., учителю, сдавать отчет по организации питания учащихся 1-4 классов и льготной категории предоставлять до 02 числа месяца следующего за отчетным. При изменении списочного состава учащихся к отчету по организации питания, предоставить приказ о внесении изменений в приложение с новым списком учащихся. Отчет предоставляется в печатном виде. Исправления, лишние строки и столбцы не допускаются. (форма прилагается)

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор **И.А. Синяк**

С приказом ознакомлены:
Д.С.Гафарова
Е.П.Третьяк
Э. В. Эйзенбарт
Л.Р. Симидляева
Е.Н. Черноус
О.И. Иванова

Приложение № 1

План работы
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в МОУ «Майская школа»

№	Мероприятия	Срок	Ответственный	Выполнение № документа Дата
Организационно - методические мероприятия				
1	Проведение совещания с классными руководителями (воспитателями) по вопросу горячего питания	Январь-Сентябрь	Руководитель	
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.	Январь-Сентябрь	Руководитель	
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей в столовую	Январь-Сентябрь	Руководитель	
4	Совещание при директоре школы (заведующей) «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПин….»	Январь-Сентябрь	Руководитель	
6	Семинар для классных руководителей и воспитателей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Январь-Сентябрь	Руководитель	
7	Совещание при руководителе « Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Январь-Сентябрь	Руководитель	
8	Совещание по вопросам организации и улучшения питания:	По графику	Руководитель	
	1.О качестве готовой продукции			
	2.О санитарном состоянии пищеблока			
	3.Об организации приема пищи			
	4.О соблюдении графика работы столовой			
9	Проведение семинара « Питание: стратегия развития в современных условиях»	Январь-Сентябрь	Руководитель	
10	Подведение итогов контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при руководителе	еженедельно	Руководитель	
Административная работа.				

1	Издание приказов в образовательном учреждении:			
	Об организации горячего питания обучающихся на год	Январь-Сентябрь	Руководитель	
	О назначении ответственного за горячее питание обучающихся		Руководитель	
	Об усилении мер безопасности на пищеблоке		Руководитель	
	Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции		Руководитель	
	О создании бракеражной комиссии: 1 по готовой продукции; 2 по поступлению продовольственного сырья.		Руководитель	
	Об организации питания педагогических работников.		Руководитель	
2	Разработать и утвердить формы заявлений о предоставлении питания на льготной основе	Январь-Сентябрь		
3	Утвердить режим работы столовой на год	Январь-Сентябрь	Руководитель	
4	Подготовить документацию по организации питания:	Январь-Сентябрь	Руководитель	
	План мероприятий по дератизации дезинфекции столовой			
	График генеральных уборок пищеблока			
	График текущего ремонта пищеблока			
	Журнал регистрации аварийных ситуаций			
	Журнал ежедневного мониторинга охвата обучающихся горячим питанием			
5	Подготовка списка обучающихся, имеющих право на льготное питание (по предоставлению подтверждающих документов)	Январь-Сентябрь	Руководитель	
6	Оформить уголок потребителя, разместить в нем:	Январь-Сентябрь	Руководитель	
	Приказ « Об организации горячего питания обучающихся»			
	Список обслуживающего персонала пищеблока			
	Режим работы пищеблока			
	График посещения столовой школьниками разных классов			
	Циклическое меню			
	График дежурства по столовой педагогов и обучающихся			
	Книгу отзывов и предложений			
7	Разместить на сайте	Январь-Сентябрь		
	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание		Руководитель	
	Режим работы столовой на учебный год			

8	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	Январь-Сентябрь	Руководитель	
9	Оформить информационный стенд для родителей (законных представителей) обучающихся «Здоровое питание»		Руководитель	
10	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	еженедельно	Руководитель	
11	Организовать консультации для классных руководителей: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	В течение года	Руководитель	
12	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания:	По графику	Руководитель	
	«Питание: качество и разнообразие Рациона»; «За что скажем поварам спасибо»; «Ваши предложения по развитию питания»			
Работа с родителями (законными представителями)				
1	Провести классные родительские собрания по теме: «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у детей»; «Питание и его здоровье»; «Основные правила оздоровительного питания»; «Роль питания в поддержании умственной и физической работоспособности у обучающихся»; «Здоровое питание- залог здоровья»; «Как правильно составить рацион питания ребенка »; «Питание, воспитание, образование»	По плану работы классных руководителей	Руководитель	
2	Круглые столы с родителями (законными представителями) обучающихся. темы: «Здоровое питание и распорядок дня»;	Постоянно	Руководитель	

	«Воспитание здоровых пищевых привычек»;			
3	Организация посещения столовой родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года	Руководитель	
4	Круглый стол с педагогическими, медицинскими работниками «Рациональное питание и здоровье»	Январь-Сентябрь	Руководитель	
5	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	Январь-Сентябрь	Руководитель	
6	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в квартал		
7	Школа гигиенических знаний для родителей	1 раз в квартал		
8	День открытых дверей для родителей и жителей поселка	1 раз в полугодие	Руководитель	
9	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей и жителей поселка	Январь-Сентябрь	Руководитель	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганде здорового образа жизни для родителей (законных представителей) обучающихся	Январь-Сентябрь	Руководитель	
Организация работы по улучшению материально- технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей)				
1	Организовать и своевременно провести подготовку школьной столовой к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарным правилам и нормам	Январь-Сентябрь	Руководитель	
2	Продолжить оснащение столовой техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	Январь-Сентябрь	Руководитель	
3	Провести ремонтные и наладочные работы для подключения нового оборудования столовой	Январь-Сентябрь	Руководитель	
4	Провести косметический ремонт обеденного зала	Январь-Сентябрь	Руководитель	
5	Подготовить проект эстетического оформления обеденного зала столовой	Январь-Сентябрь	Руководитель	
6	Разработать 10 дневные примерные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в	В течение учебного года	Руководитель	

	течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем			
	Обеспечить контроль организации питания обучающихся в школьной столовой	еженедельно	Руководитель	
	Освещать в средствах массовой информацию питания, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Руководитель	
	Общественный контроль организации и качества школьного питания			
1	Осуществлять контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	август	Руководитель	
2	Проводить контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	По графику	Руководитель	
3	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки.	По графику	Руководитель	
4	Обобщать и анализировать информацию по контролю работы столовой	В течении года		
5	Проанализировать использование финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	ежемесячно	Руководитель	
6	Проверка табелей питания	Ежемесячно	Руководитель	
	Административный контроль организации питания и качества школьного питания			
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	Январь-Сентябрь	Руководитель	
2	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	1 раз в неделю	Руководитель	
3	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание, Контроль формирования списка питания	1 раз в месяц	Руководитель	
4	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	Руководитель	
5	Контроль соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Руководитель	
6	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Руководитель	
7	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	ежедневно	Руководитель	
8	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	ежедневно	Руководитель	
9	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	ежедневно	Руководитель	
10	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Руководитель	
12	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Руководитель	

14	Контроль суточной пробы	ежедневно	Руководитель	
15	Проверка состояния оборудования столовой	1 раз в неделю	Руководитель	
16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Руководитель	
17	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Руководитель	
18	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Руководитель	
19	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в квартал	Руководитель	
20	Проверка состояния вентиляции в столовой	1 раз в месяц	Руководитель	
21	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Руководитель, Ответственный за организацию питания.	
22	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Руководитель, комиссия	
23	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников .	Январь-Сентябрь	Руководитель, Мед/работник	

Приложение № 2

Мониторинг организации питания в образовательных организациях

1.Нормативно-правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:

1.1) договоры с поставщиками продуктов питания;

1.2) положение (порядок) об организации питания;

1.3) положение о бракеражной комиссии, Совете по питанию, комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и др.;

1.4) программа производственного контроля;

1.5) локальные акты об организации горячего питания:

-приказ об обеспечении горячим питанием обучающихся;

-приказ об обеспечении горячим питанием обучающихся, отнесенных к льготным категориям;

- приказ об организации питания обучающихся за родительские средства (муниципальные общеобразовательные организации, учреждения среднего профессионального образования);

-приказ о распределении обязанностей среди администрации образовательного учреждения; о назначении ответственного лица за организацией питания обучающихся;

-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);

-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;

-приказ об утверждении режима питания обучающихся;

-приказ об утверждении режима работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продуктов питания на завтрак, обед, полдник, ужин);

-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.

2. Охват обучающихся горячим питанием:

- завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (в дошкольных учреждениях), чел.___;
- завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (в дошкольных учреждениях), чел. _____;
- завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня (в общеобразовательных организациях), чел. __
- завтрак, обед, полдник, ужин (в учреждениях среднего профессионального образования), чел._____;
- обеспечение интервалов между приемами пищи (не менее 2 -3 часов и не более 3,5-4 часов);
- соблюдение требований к организации питьевого режима.
- кадровое обеспечение пищеблоков (укомплектованность поварами, повышение квалификации, обучение и т.д.);

- наличие медицинских книжек у работников пищеблока (профилактические осмотры, профилактические прививки, профессиональная гигиеническая аттестация), паспортов здоровья.

3. Финансовое обеспечение питанием обучающихся:

- источники финансирования питания;
- размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц, в руб.;
- ведение табеля ежедневного учета питающихся, чел.;
- средняя стоимость питания завтрак, обед в день 1 обучающегося, в руб.;

4. Создание условий для организации питания в образовательном учреждении:

- наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;
- наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, столовой посуде;
- маркировка холодильного оборудования, производственных столов, кухонного и уборочного инвентаря на пищеблоке, условия хранения уборочного инвентаря;
- наличие и соблюдение регламента утилизации пищевых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие и состояние мебели в обеденном зале;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договоры);
- условия хранения моющих средств и дезинфекционных растворов (наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность).

5.Контроль за качеством продуктов, поставляемых в образовательное учреждение:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии);
- работа приемочных комиссий (приказ, наличие претензионных актов, актов возврата (замены) продукции, не прошедшей входной контроль качества);

- перечень производителей и поставщиков продовольственного сырья и продукции, используемых в питании, ценообразование.

- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;

- маркировка продуктов питания;

- наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований на качество и безопасность продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, организациях сельскохозяйственного назначения, учет, расценка, качественное удостоверение, акты лабораторного исследования;

6. Контроль за приготовлением и реализацией готовой продукции,

- наличие технологических карт на каждое блюдо;

- оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);

- наличие и условия хранения суточных проб готовых блюд.

7. Наличие и ведение учетной и отчетной документации:

- наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем образовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт, стоимости блюд;

- наличие и ведение журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания.

8. Соблюдение требований санитарного законодательства в образовательном учреждении:

- наличие цикличного меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся согласованного с руководителем общеобразовательного учреждения;

- организация поверки технологического оборудования, измерительной техники;

- санитарное состояние помещений пищеблока, наличие графика санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

9. Система контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении:

- анализ выполнения среднесуточных норм питания детей;

- анализ соблюдения норм выхода блюд при их приготовлении, органолептическая оценка;
- анализ количества питающихся (списки);стоимость 1 дето-дня за день, месяц;
- соответствие цикличного меню, ежедневной меню-раскладки, меню-требования санитарным нормам и требованиям;
- участие медицинских работников в контроле за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи; ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; ведение контроля за рационом питания.
- осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации образовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).
- организация планового и внепланового контроля питания (акты, справки, протоколы контрольно-надзорных органов, обращения родителей), деятельность комиссий, советов по питанию;
- освещение вопросов организации питания детей на совещаниях, семинарах, педагогических советах, родительских собраниях.

10. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:

- проведение классных часов, индивидуальных бесед, семинаров, деловых игр, викторин и др.;
- ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);
- наличие разделов «Школьное питание» на школьных сайтах, обновление информации по питанию;
- реализация программы «Разговор о правильном питании».