РЕСПУБЛИКА КРЫМ
АДМИНИСТРАЦИЯ ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, МОЛОДЕЖИ И СПОРТА

ПРИКАЗ

от 20.08.2026 № 291/01-07(5)

г. Джанкой

Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района 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-ЗРК «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 02.06.2026 года № 19 СанПиН 2.3/2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.4282-26 «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 (COVГО-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 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»,

постановлениями администрации Джанкойского района от 27.12.2023 № 1132 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район Республики Крым», приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым», Уставом муниципального образования Джанкойский район Республики Крым (от 14.11.2014 № 1/4-5), с целью организации и обеспечения питания обучающихся образовательных учреждений муниципального образования Джанкойский район

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательных учреждениях Джанкойского района на 2026-2027 (приложение № 1).

2. Назначить ответственного за мониторинг организации качества питания обучающихся в образовательных учреждениях Джанкойского района мотодиста МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Пелешанко Оксану Георгиевну.

3. Руководителям образовательных учреждений Джанкойского района:

3.1. 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».

3.1.1. Обеспечить выполнения постановление от 02.06.2026 года № 19 СанПиН 2.3/2.4.4283-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.1.2. Обеспечить выполнения приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым».

3.2. Обеспечить выполнение вышеуказанных нормативных документов.

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

3.4. Организовать работу по 100 % охвату детей горячим питанием учащихся и воспитанников образовательных учреждений Джанкойского района с 01.09.2026 года.

3.5. Обеспечить питание в образовательных учреждениях за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся завтрак, обед, полдник.

3.6. Назначить приказом по образовательному учреждению ответственного за организацию питания и прописать функциональные обязанности.

3.7. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов общеобразовательных учреждений из расчета 60 рублей на одного учащегося следующие категории учащихся Джанкойского района:

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;

ж) обучающиеся 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.

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

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

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;

ж) обучающиеся 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.

3.9.1 Обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки);

3.10. 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 общеобразовательных учреждениях, обучающиеся в 1-11 классах муниципальных образовательных учреждений и получающих образование на дому на основании медицинских показаний;
- Дети-инвалиды, обучающиеся в 1-11 классах муниципальных образовательных учреждений, не имеющие возможность получать горячее питание в общеобразовательном учреждении по медицинским показаниям.

3.11. Обеспечить своевременную подачу заявки на финансирование питания детей льготной категории в дошкольных образовательных учреждения, учреждениях, реализующих программы дошкольного образования:

а) дети-инвалиды;

б) дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети с туберкулезной интоксикацией.

3.12. Перед началом нового учебного года провести генеральные уборки на пищеблоках образовательных организаций с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

3.14. Создать 2 комиссии:

1. приказ о бракеражной комиссии по готовой пищевой продукции (ежедневный контроль);

2. приказ о создании комиссии по приему продовольственного сырья (по поступлению товара).

3.15. 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.

3.16. Обеспечить контроль за наличием документов на поступающие в образовательные учреждения 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).

3.17. Организовать для обучающихся общеобразовательных учреждении, посещающих группу продленного дня, дополнительный полдник.

3.18. Создать условия для организации и приема пищи обучающихся в образовательных учреждениях.

3.19. Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 02.06.2026 года № 18 по ведению учетной документации на пищеблоке, санитарного состояния пищеблока.

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

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

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

3.23. 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.

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

3.25. Обеспечить образовательные учреждения сборниками рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных и общеобразовательных учреждениях (Сборником технических нормативов) РФ.

3.26. Обеспечить образовательные учреждения приборами для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;
термощупами - специальными кулинарными термометрами для измерения температуры блюд.

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

3.28. 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 и проч.

3.29. Ежемесячно проводить контроль руководителю за организацией питания в образовательном учреждении. Приложение № 3. Составлять акт.

3.30. Регулярно обновлять информацию на сайте образовательного учреждения в разделе организация питания, ежедневно загружать меню.

3.31. Утверждать приказом образовательного учреждения примерное двухнедельное меню.

Каждое образовательное учреждение корректирует меню согласно ценам, указанным в заключенных контрактах.

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

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 ит.д.).

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 образовательные учреждения по договору (контракту) на поставку продуктов питания.

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

При корректировке меню для школьников, воспитанников 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).

4. Бухгалтерский учет операций по питанию:

4.1. 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.

4.2. 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.

4.3. 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).

4.4. Классные руководители ежедневно ведут учет посещения столовой учащимися школы (вести журнал питающихся детей). Ежемесячно передают в бухгалтерию табель учета питания.

4.5 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.

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

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.

4.6. 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 инвентаризации принимает комиссия.

5. Работники школьной столовой обязаны эффективно распоряжаться закрепленным за ним имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, поддерживать порядок и создавать уют в помещении.

6. МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (Журакивской Е.Б) производить оплату вышеуказанных расходов по организации питания в соответствии с заключенными контрактами.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заместитель главы администрации-
начальник управления образования,
молодежи и спорта администрации
Джанкойского района В.А. Кравченко

Приложение № 1
УТВЕРЖДЕН
приказом управления образования,
молодежи и спорта
администрации Джанкойского района
от 20.08.2026 № 294/01-08(05)

План работы
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательных учреждениях Джанкойского района

№	Мероприятия	Срок	Ответственный	Выполнение № документа Дата
	Организационно - методические мероприятия			
1	Проведение совещания с классными руководителями (воспитателями) по вопросу горячего питания	Сентябрь	Руководитель	
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.	Сентябрь	Руководитель	
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей в столовую	Сентябрь	Руководитель	
4	Совещание при директоре школы (заведующей) «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПин….»	Сентябрь	Руководитель	
6	Семинар для классных руководителей и воспитателей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Сентябрь	Руководитель	
7	Совещание при руководителе « Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	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»	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	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	Сентябрь		
3	Утвердить режим работы столовой на год	Сентябрь	Руководитель	
4	Подготовить документацию по организации питания:	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)	Сентябрь	Руководитель	
6	Оформить уголок потребителя, разместить в нем:	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	Сентябрь		

	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание	Сентябрь	Руководитель	
	Режим работы столовой на учебный год			
8	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	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»; «Воспитание здоровых пищевых привычек»;	Сентябрь	Руководитель	
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»	Сентябрь	Руководитель	
5	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	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		Руководитель	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганде здорового образа жизни для родителей (законных представителей) обучающихся	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	Сентябрь	Руководитель	
2	Продолжить оснащение столовой техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	Сентябрь	Руководитель	
3	Провести ремонтные и наладочные работы для подключения нового оборудования столовой	Сентябрь	Руководитель	
4	Провести косметический ремонт обеденного зала	Сентябрь	Руководитель	
5	Подготовить проект эстетического оформления обеденного зала столовой	Сентябрь	Руководитель	
6	Разработать 10 дневные примерные перспективные цикличные меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга	В течение учебного года	Руководитель	

	При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в 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	Сентябрь	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	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	1 раз в месяц	Руководитель	

	продукции в соответствии с предварительным заказом			
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 .	Сентябрь	Руководитель, Мед/работник	

Приложение № 2
к приказу управления образования,
молодежи и спорта
администрации Джалкойского района
от 20.08.2020 № 291/01-08(5)

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 пит 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 общеобразовател организации, учреждения среднего профессионального образования);

-приказ о распределении обязанностей среди администрации образовательного учреждения; о назначении ответствен 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 пита 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 продуктое, поставляемых в образовательное учреждение:

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении, наличие соответствующи документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих и 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 требуемо калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся согласованного с руководителе 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 наличи 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 учреждени (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, родительски 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».

Приложение № 3
УТВЕРЖДЕН
приказом управления образования,
молодежи и спорта
администрации Джанкойского района
от 20.08.2026 № 291/01-05(б)

Контроль руководителя за организацией питания в ОУ.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а же их заболеваемость. По этому контролем правильной организации питании детей в ОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель, (см. ФЗ *«Об образовании в Российской Федерации»*; «Организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение»).

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы *«Об организации питания детей в ОУ»* (В котором утверждается ответственный за организацию питания в ОУ, приказ *«О создании совета по питанию»*, *«О создании комиссии по питанию»*, *«О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»*. Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ОУ на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Утверждается план работы совета по питанию на учебный год. Заключаются договоры с поставщиками продуктов, организаторами услуг питания.

Руководитель несет ответственность за выполнение договоров по питанию. Копии договоров обязательно должны быть в ОУ и регистрироваться соответствующем журнале. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора. Руководитель должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре.

С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания на месяц. Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным. Например, тематическая провер на тему *«Контроль за организацией питания в ОУ»* и оперативная проверка *«Состояние охраны труда на пищеблоке»*.

Руководителю необходимо производить входной контроль за получаемыми услуг горячего питания, и продуктами в ОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно, как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) *(см. СанПиН)*.

Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т. д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции *(мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.)*. В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов *(внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта)*. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей *(см. СанПиН)*. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ОУ ведется 10 дневное меню: для детей дошкольного возраста и раннего возраста.

Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые *(такие как рыба, творог, яйца)* включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем *(или лицом, назначенным приказом руководителя)* ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и *(через косую черту)* на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества, в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует руководитель. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат

невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат*(дополнение)* невостребованных *(прибавленных)* продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит руководитель, присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов *(масло, мясо, рыба и др.)* членами Совета по питанию проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель ОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда, и обязательно содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность *(калорийность)* продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ОУ и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для заведующего хозяйством, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Руководитель ОУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет бракеражная комиссия вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, *«Бифилайф»*,*«Бифидок»*, *«Кефир»*, сок *«Яблочный витаминизированный»*, сок *«Яблочный прямого отжима»* и т. д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда*(внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)*. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН).

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола, на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды детей должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. В этом вопросе большую помощь оказывает комиссия по питанию, которая ежедневно в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат, активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке и не менее трех лет.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ОУ обязан контролировать работу завхоза, ответственного за организацию питания, по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, медсестры, ответственного за питание избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 . Все формы учетной документации*(журналов)*.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально *(протокол, справка, акт и т. д.)*.