

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОЛЕНООЗЕРНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ СТЕПАНА КУЦА»  
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МОУ «Соленоозерная школа им.С.Куца»)**

**П Р И К А З**

28.08.2025

с. Солёное Озеро

№ 120 - О

**Об организации питания в МОУ  
«Соленоозерная школа им.  
С. Куца» на 2025-2026 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», постановлением 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 коронавирусной 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 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлением администрации Джанкойского района от 27.12.2023 № 1132 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район Республики Крым», приказом 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), приказа управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым от 20.08.2025 № 334/01-03 «Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района на 2025-2026 учебный год», с целью организации и обеспечения питания обучающихся МОУ «Соленоозерная школа им. С.Куца»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить План работы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2025-2026 учебный год (Приложение № 1).
2. Назначить с 01.09.2025 ответственным за организацию горячего питания обучающихся заместителя директора по воспитательной работе Эмирралиеву Д.С.
3. Ответственному за организацию горячего питания:

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 выполнение постановления от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Обеспечить выполнение вышеуказанных нормативных документов.

3.1.2. Обеспечить выполнение 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».

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

3.4. Организовать работу по 100 % охвату детей горячим питанием с 01.09.2025 года.

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

3.6. Обеспечить бесплатным горячим питанием (завтрак) обучающихся 2-4 классов и 5-9 классов из расчета 60 рублей на одного учащегося (за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район) в количестве 26 учащихся

(Приложение 2), следующие категории:

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 (законных представителей) обучающихся;

е) обучающиеся из многодетных семей;

ё) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

ж) 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;

3.7. Обеспечить бесплатным горячим питанием (обед) обучающихся 2-4 классов в количестве 17 учащихся из расчета 78,05 рублей на одного ребенка (за счет средств федерального бюджета) (Приложение 3)

3.8. Обеспечить бесплатным горячим питанием (обед) на сумму 78,05 рублей на одного ребенка следующие категории учащихся 5-9 классов в количестве 19 учащихся (Приложение 4):

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);

е) 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);

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) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

3.9. Обеспечить выплату денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания учащимся с ограниченными возможностями Ниматуллаеву Али Ремзиевичу и Плешко Кириллу Александровичу, обучающимся на дому на основании медицинских показаний, за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район исходя из денежной нормы на одного ребенка 138,05 рублей в день;

3.10. Обеспечить контроль работы бракеражной комиссии по готовой пищевой продукции и комиссии по приему продовольственного сырья;

3.11. Перед началом нового учебного года, в срок не позднее 29.08.2025 организовать проведение генеральной уборки на пищеблоке с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению;

3.12. 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;

3.13. 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);

3.14. Создать условия для организации и приема пищи обучающихся;

3.15. Обеспечить соблюдение с 1 сентября 2025 года требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 № 32 по ведению учетной документации на пищеблоке, санитарного состояния пищеблока;

3.16. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания обучающихся;

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

3.18. Проводить ежемесячно анализ натуральных норм питания обучающихся;

3.19. Предоставлять 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 (Аблаев Д.Н.) (Приложение 5, 6);

3.20. 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.

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

3.21. Выполнить ежегодную поверку технологического оборудования, измерительной техники согласно паспортным характеристикам в срок до 05.09.2025 года.

3.22. 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.

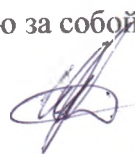
3.23. Регулярно обновлять информацию на сайте образовательного учреждения в разделе организация питания.

4. Утвердить:

- 4.1. Паспорт пищеблока (в электронном виде формат Microsoft Word) (Приложение 7).
- 4.2. Примерное двухнедельное меню:
  - 7 – 11 лет завтрак – (в электронном виде формат Microsoft Excel) (Приложение 8);
  - 12 лет и старше завтрак – (в электронном виде формат Microsoft Excel) (Приложение 9)
  - 7 – 11 лет обед – (в электронном виде формат Microsoft Excel) (Приложение 10);
  - 12 лет и старше обед – (в электронном виде формат Microsoft Excel) (Приложение 11);Меню-раскладка – (в электронном виде формат Microsoft Excel) (Приложение 12).  
Рецептуры, технология приготовления продукции (техкарты) – (в электронном виде формат Microsoft Excel) (Приложение 13).
5. Бухгалтерский учет операций по питанию:
  - 5.1. 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.
  - 5.2. 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)
  - 5.3. Классные руководители ежедневно ведут учет посещения столовой учащимися школы (вести журнал питающихся детей). Ежемесячно передают в бухгалтерию таблицу учета питания.
  - 5.4. Ежемесячно предоставлять 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 5 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 01.09.2023 г., а также списки учащихся 2-4 классов и льготной категории учащихся школы в срок до 05.09.2023 г. Отчет по организации питания учащихся 2-4 классов и льготной категории предоставлять до 2 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. (Приложение 14);
  - 5.5. 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.
6. Работники школьной столовой обязаны эффективно распоряжаться закрепленным за ним имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, поддерживать порядок и создавать уют в помещении.
7. Утвердить график работы пищеблока (Приложение 15).
8. Утвердить график работы столовой (Приложение 16).
9. Утвердить график посещения столовой школьниками разных классов (Приложение 17)

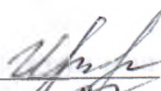
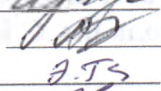
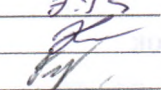
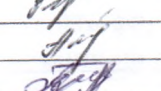
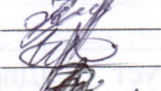
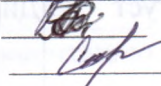
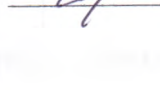



10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора



З.З.Султанов

С приказом ознакомлены:

« 25 » 08	2025 г.		Ибрайимова А.А.
« 28 » 08	2025 г.		Кемалова С.Н.
« 28 » 08	2025 г.		Гайкова Э.Н.
« 28 » 08	2025 г.		Эмиралиева Д.С.
« 22 » 08	2025 г.		Кочнева О.А.
« 29 » 08	2025 г.		Боева А.А.
« 28 » 08	2025 г.		Гуменюк Е.А.
« 26 » 08	2025 г.		Султанов З.З.
« 18 » 08	2025 г.		Сулейманов А.Э.
« 18 » 08	2025 г.		Сорока З.А.

**План работы  
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
в МОУ «Соленоозерная школа им. С.Куца»**

№	Мероприятия	Срок	Ответственный	Выполнение № документа, Дата
<b>1. Организационно - методические мероприятия</b>				
1	Проведение совещания с классными руководителями по вопросу горячего питания.	август	Директор	
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.	сентябрь	Директор	
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей в столовую.	сентябрь	Директор	
4	Совещание при директоре школы «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПин...»	октябрь	Директор	
6	Семинар для классных руководителей «Планирование работы по формированию культуры питания»	октябрь	Ответственный за орг. питания	
7	Совещание при руководителе «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	ноябрь	Директор	
8	Совещание по вопросам организации и улучшения питания:	По графику	Директор	
	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	Ответственный за орг. питания	
10	Подведение итогов контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при руководителе.	еженедельно	Ответственный за орг. питания	
<b>2. Административная работа.</b>				
1	Издание приказов по школе:			
	Об организации горячего питания обучающихся на год	Август-сентябрь	Директор	
	О назначении ответственного за горячее			

	питание обучающихся			
	Об усилении мер безопасности на пищеблоке			
	Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции			
	О создании бракеражной комиссии: 1 по готовой продукции; 2 по поступлению продовольственного сырья.			
	Об организации питания педагогических работников			
2	Разработать и утвердить формы заявлений о предоставлении питания на льготной основе	август	Ответственный за орг. питания	
3	Утвердить режим работы столовой на год	август	Руководитель	
4	Подготовить документацию по организации питания:	август	Ответственный за орг. питания	
	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	Ответственный за орг. питания	
6	Оформить уголок потребителя, разместить в нем:	сентябрь	Ответственный за орг. питания	
	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			
	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание	сентябрь	Ответственный за работу сайта	
	Режим работы столовой на учебный год			
8	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	сентябрь	Директор	

9	Оформить информационный стенд для родителей (законных представителей) обучающихся «Здоровое питание»	сентябрь	Ответственный за орг. питания	
10	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	Сентябрь, декабрь, апрель	Ответственный за орг. питания	
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	Ответственный за орг. питания	
12	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания: «Питание: качество и разнообразие Рациона»; «За что скажем поварам спасибо»; «Ваши предложения по развитию питания»	По графику	Ответственный за орг. питания	
<b>Работа с родителями (законными представителями)</b>				
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	Классные руководители	
2	Круглые столы с родителями (законными представителями) обучающихся. темы: «Здоровое питание и распорядок дня»; «Воспитание здоровых пищевых привычек»;	Сентябрь	Классные руководители	
		февраль		
3	Организация посещения столовой родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года	Директор	
4	Круглый стол с педагогическими, медицинскими работниками «Рациональное питание и здоровье»	август	Директор	



5	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	январь	Зам.директора по ВР	
6	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в квартал	Ответственный за орг. питания	
7	Школа гигиенических знаний для родителей	1 раз в квартал		
8	День открытых дверей для родителей и жителей села	1 раз в полугодие	Директор	
9	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей и жителей села	декабрь	Директор	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганде здорового образа жизни для родителей (законных представителей) обучающихся		Директор	

**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	август	Директор	
2	Продолжить оснащение столовой техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	август	Директор	
3	Провести ремонтные и наладочные работы для подключения нового оборудования столовой	август	Директор	
4	Провести косметический ремонт обеденного зала	август	Директор	
5	Подготовить проект эстетического оформления обеденного зала столовой	Октябрь	Директор	
6	Разработать 10 дневные примерные перспективные циклические меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга. При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем.	В течение учебного года	Директор	
			Директор	
	Обеспечить контроль организации питания обучающихся в школьной столовой.	еженедельно	Директор	
	Освещать в средствах массовой информации проблемы питания, организацию рационального и сбалансированного питания.	постоянно	Директор	

<b>Общественный контроль организации и качества школьного питания</b>				
1	Осуществлять контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	Октябрь, декабрь, апрель	Директор	
2	Проводить контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой.	По графику	Директор	
3	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки.	По графику	Ответственный за орг. питания	
4	Обобщать и анализировать информацию по контролю работы столовой	май	Ответственный за орг. питания	
5	Проанализировать использование финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	ежемесячно	Директор	
6	Проверка табелей питания	Ежемесячно	Директор	
<b>Административный контроль организации питания и качества школьного питания</b>				
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима.	август	Директор, члены комиссии	
2	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	1 раз в неделю	Директор	
3	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Контроль формирования списка питания .	1 раз в месяц	Директор	
4	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	Директор	
5	Контроль соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Директор, члены комиссии	
6	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Ответственный за орг. питания	
7	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	ежедневно	Ответственный за орг. питания	
8	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	ежедневно	Директор	
9	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	ежедневно	Классные руководители	
10	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Директор	
12	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Ответственный	
14	Контроль суточной пробы	ежедневно	Директор	
15	Проверка состояния оборудования столовой	1 раз в неделю	Ответственный за орг. питания	

16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Завхоз	
17	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Завхоз	
18	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Завхоз	
19	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в квартал	Ответственный за орг. питания	
20	Проверка состояния вентиляции в столовой	1 раз в месяц	Ответственный за орг. питания	
21	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Завхоз	
22	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Директор Ответственный за орг. питания	
23	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников .	август	Директор	

СПИСОК  
учащихся льготной категории 2 – 9 класс (завтрак)  
МОУ «Соленоозерная школа им. С.Куца»

№ п/п	Класс	Фамилия, имя учащегося	Льготная категория	№ документа, подтверждающего льготу	Срок действия документа
1.	2	Боев Глеб	Ребенок военнослужащего	№ 431	бессрочно
2.	2	Николаенко Артем	Многодетная	№ 113085	19.09.2031
3.	3	Буркальцева Варвара	Многодетная	№ 28562	31.08.2032
4.	3	Полищук Милана	Многодетная	№ 49339	17.11.2031
5.	3	Шевцов Артур	Многодетная	№ 75851	04.11.2034
6.	4	Трушкина София	Многодетная	№ 97554	25.09.2027
7.	4	Шевцова Ангелина	Многодетная	№ 75850	03.09.2033
8.	5	Буркальцева Мария	Многодетная	№ 86394	31.08.2032
9.	5	Костышина Виктория	Многодетная	№ 59164	18.04.2032
10	5	Михайлюк Виктория	Многодетная	№ 92446	14.08.2029
11	5	Османова Рейхан	Многодетная	№ 60232	14.07.2027
12	5	Цыбин Даниил	Многодетная	№ 91/14/431	11.12.2029
13.	6	Костышина Ксения	Многодетная	№ 59165	07.03.2031
14	6	Николаенко Ника	Многодетная	№ 113084	19.09.2031
15	6	Полищук Ярослава	Многодетная	№ 73552	17.11.2031
16	6	Салимова Сабрие	Многодетная	91/14/760	31.12.2029
17.	7	Михайлюк Алина	Многодетная	№ 43883	14.08.2029
18	7	Трушкина Виктория	Многодетная	№ 55810	25.09.2027
19	7	Чалапко Мирослава	Ребенок военнослужащего	№ 3687	бессрочно
20	7	Шегеда Никита	Многодетная	№ 97507	21.02.2030
21	8	Полищук Наталия	Многодетная	№ 37750	08.09.2029
22.	8	Салимов Эмиль	Многодетная	91/14/760	31.12.2029
23	9	Буркальцев Федор	Многодетная	№ 34451	29.05.2028
24.	9	Демидов Евгений	ОВЗ	№ 46	бессрочно
25	9	Рыбкин Михаил	Многодетная	№ 43873	09.10.2026
26	9	Усейнов Нариман	Многодетная	№ 28111	14.07.2027

Приложение 3  
к приказу МОУ «Соленоозерная школа  
им. С.Куца» № 120-О от 28.08.2025 г.

Список учащихся 2 – 4 классов (обед)

№ п/п	Фамилия, имя учащегося	Класс
1.	Алишевич Мария	2
2.	Боев Глеб	2
3.	Головкова Аделина	2
4.	Довгалёв Тимофей	2
5.	Крылова Варвара	2
6.	Николаенко Артём	2
7.	Буркальцева Варвара	3
8.	Гайкова Элина	3
9.	Ибраимова Асие	3
10.	Полищук Милана	3
11.	Серверова Ясмينا	3
12.	Шевцов Артур	3
13.	Алишевич Алексей	4
14.	Довгалев Ярослав	4
15.	Сорокина Софья	4
16.	Трушкина София	4
17.	Шевцова Ангелина	4

Приложение 4  
к приказу МОУ «Соленоозерная школа  
им. С.Куца» № 120-О от 28.08.2025г.

Список учащихся 5 – 9 классов (обед)

№ п/п	Фамилия, имя учащегося	
1	Буркальцева Мария	5
2	Костышина Виктория	5
3	Михайлюк Виктория	5
4	Османова Рейхан	5
5	Цыбин Даниил	5
6	Костышина Ксения	6
7	Николаенко Ника	6
8	Полищук Ярослава	6
9	Салимова Сабрие	6
10	Михайлюк Алина	7
11	Трушкина Виктория	7
12	Чалапко Мирослава	7
13	Шегеда Никита	7
14	Полищук Наталия	8
15	Салимов Эмиль	8
16	Буркальцев Федор	9
17	Демидов Евгений	9
18	Рыбкин Михаил	9
19	Усейнов Нариман	9

## **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, ангина, 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».



Образец в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 2. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)															
№	Наименование пищевой продукции	Итого за сутки 100%		Завтрак 25% (7-11)			Завтрак 25% (12+)			Обед 35% (7-11)			Обед 35% (12+)		
		7-11 лет	12 лет и старше	Норма			Норма			Норма			Норма		
1	Хлеб ржаной	80	120	20,00	0,00	0,00	30	0,00	0,00	28	0,00	0,00	42	0,00	0,00
2	Хлеб пшеничный	150	200	37,50	0,00	0,00	50	0,00	0,00	52,5	0,00	0,00	70	0,00	0,00
3	Мука пшеничная	15	20	3,75	0,00	0,00	5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	7	0,00	0,00
4	Крупы, бобовые	45	50	11,25	0,00	0,00	12,5	0,00	0,00	15,75	0,00	0,00	18	0,00	0,00
5	Макаронные изделия	15	20	3,75	0,00	0,00	5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	7	0,00	0,00
6	Картофель	187	187	46,75	0,00	0,00	46,75	0,00	0,00	65,45	0,00	0,00	65	0,00	0,00
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320	70,00	0,00	0,00	80	0,00	0,00	98	0,00	0,00	112	0,00	0,00
8	Фрукты свежие	185	185	46,25	0,00	0,00	46,25	0,00	0,00	64,75	0,00	0,00	65	0,00	0,00
9	Сухофрукты	15	20	3,75	0,00	0,00	5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	7	0,00	0,00
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	50,00	0,00	0,00	50	0,00	0,00	70	0,00	0,00	70	0,00	0,00
11	Мясо 1-й категории	70	78	17,50	0,00	0,00	19,5	0,00	0,00	24,5	0,00	0,00	27	0,00	0,00
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40	7,50	0,00	0,00	10	0,00	0,00	10,5	0,00	0,00	14	0,00	0,00
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53	8,75	0,00	0,00	13,25	0,00	0,00	12,25	0,00	0,00	19	0,00	0,00

14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77	14,50	0,00	0,00	19,25	0,00	0,00	20,3	0,00	0,00	27	0,00	0,00
15	Молоко	300	350	75,00	0,00	0,00	87,5	0,00	0,00	105	0,00	0,00	123	0,00	0,00
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180	37,50	0,00	0,00	45	0,00	0,00	52,5	0,00	0,00	63	0,00	0,00
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60	12,50	0,00	0,00	15	0,00	0,00	17,5	0,00	0,00	21	0,00	0,00
18	Сыр	10	15	2,50	0,00	0,00	3,75	0,00	0,00	3,5	0,00	0,00	5	0,00	0,00
19	Сметана	10	10	2,50	0,00	0,00	2,5	0,00	0,00	3,5	0,00	0,00	4	0,00	0,00
20	Масло сливочное	30	35	7,50	0,00	0,00	8,75	0,00	0,00	10,5	0,00	0,00	12	0,00	0,00
21	Масло растительное	15	18	3,75	0,00	0,00	4,5	0,00	0,00	5,25	0,00	0,00	6	0,00	0,00
22	Яйцо, шт.	1	1	1/4	0,00	0,00	1/4	0,00	0,00	1/3	0,00	0,00	1/3	0,00	0,00
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35	7,50	0,00	0,00	8,75	0,00	0,00	10,5	0,00	0,00	12	0,00	0,00
24	Кондитерские изделия	10	15	2,50	0,00	0,00	3,75	0,00	0,00	3,5	0,00	0,00	5	0,00	0,00
25	Чай	1	2	0,25	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	1	0,00	0,00
26	Какао-порошок	1	1,2	0,25	0,00	0,00	0,3	0,00	0,00	0,35	0,00	0,00	0	0,00	0,00
27	Кофейный напиток	2	2	0,50	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,7	0,00	0,00	1	0,00	0,00
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3	0,05	0,00	0,00	0,075	0,00	0,00	0,07	0,00	0,00	0	0,00	0,00
29	Крахмал	3	4	0,75	0,00	0,00	1	0,00	0,00	1,05	0,00	0,00	1	0,00	0,00
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	0,75	0,00	0,00	1,25	0,00	0,00	1,05	0,00	0,00	2	0,00	0,00
31	Специи	2	2	0,50	0,00	0,00	0,5	0,00	0,00	0,7	0,00	0,00	1	0,00	0,00
	итого					0,00			0,00		0,00	0,00			0,00

Приложение № 15  
к приказу МОУ «Соленоозерная школа  
им. С.Куца» № 120-О от 28.08.2025 г.

**График работы пищеблока**

<b>День недели</b>	<b>Время работы</b>
Понедельник	с 06:30 до 13:42
Вторник	с 06:30 до 13:42
Среда	с 06:30 до 13:42
Четверг	с 06:30 до 13:42
Пятница	с 06:30 до 13:42

Приложение № 16  
к приказу МОУ «Соленоозерная школа  
им. С.Куца» № 120-О от 28.08.2025 г.

**График работы столовой**

<b>День недели</b>	<b>Время работы</b>
Понедельник	с 08:55 до 12:20
Вторник	с 08:55 до 12:20
Среда	с 08:55 до 12:20
Четверг	с 08:55 до 12:20
Пятница	с 08:55 до 12:20

### График

#### Приёма пищи обучающимися 2-9 классов МОУ «Соленоозерная школа им. С. Куца»

##### Понедельник

<b>Время начала приема пищи</b>	<b>Время окончания приема пищи</b>	<b>Классы</b>
8-55	9-05	2-9 (завтрак)
10-45	10-55	2-4 (обед)
11-40	12-00	5-9 (обед)

##### Вторник, Среда, Четверг, Пятница

<b>Время начала приема пищи</b>	<b>Время окончания приема пищи</b>	<b>Классы</b>
9-15	9-25	2-9 (завтрак)
11-05	11-15	2-4 (обед)
12-00	12-20	5-9 (обед)