

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «Прудовская средняя школа» Советского района
Республики Крым
(МБОУ «Прудовская СШ»)**

26.12.2025 г.

ПРИКАЗ

№ 277

с.Пруды

***Об организации питания
в I (II) полугодии 2026 /2027 учебного года***

В соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98, Законом Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 29.03.2024 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым», Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 № 798, ***нормативные правовые акты администраций муниципальных районов и городских округов в части организации питания, устав общеобразовательной организации***, с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать горячее питание обучающихся 1 – 11 классов с 01.09.2025:

1.1. Одноразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 1 – 4 классов за счет средств федерального бюджета. Стоимость условного (минимального) набора продуктов питания на 1 обучающегося в день - 85, 5 5 руб. (Приложение № 1).

1.2. Двухразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 1 – 11 классов, отнесенных к льготным категориям, за счет средств муниципального бюджета. Стоимость на 1 обучающегося в день -105,24_руб. (Приложение № 2).

1.3. Горячее питание обучающихся за счет родительских средств. Стоимость на 1 обучающегося в день – 1 0 5 , 2 4 руб.

2. Утвердить руководителем общеобразовательной организации

2.1. Основное (организованное) меню для обучающихся в соответствии с возрастной категорией.

До 01.09.2025

2.2. Графики работы пищеблока, приема пищи обучающимися (*не менее 20 минут*); графики кварцевания, проветривания, проведения влажной и генеральной уборки столовой.

3. Классным руководителям:

3.1. Сформировать актуальный список учащихся 1-4 классов для получения бесплатного горячего питания.

Сентябрь, 2025 год

Январь, 2026 год

3.2. Вести табель учета приёмов горячей пищи обучающимися по утвержденной в общеобразовательной организации форме.

Ежедневно

3.3. Вести учет детей нуждающихся в специализированном питании (*по заявлению родителей и справкой лечащего врача*).

Ежедневно

4. Назначить ответственного специалиста по организации питания обучающихся на 2025/2026 учебный год до 01.09.2025.

5. Специалисту ответственному по питанию **ФИО: Добедина М.Н.**

5.1. Осуществлять общественно-административный контроль за организацией питания обучающихся.

Ежедневно

5.2. Вести просветительскую работу по формированию навыков культуры здорового питания среди детей и их родителей (законных представителей).

Ежедневно

5.3. Проводить мониторинг организации питания обучающихся, в том числе анкетирования.

Два раза за учебный год

5.4. Осуществлять контроль за санитарным состоянием школьной столовой.

Ежедневно
5.5. Контролировать дежурства учителей в соответствии с утверждённым графиком.

Ежедневно
5.6. Информировать родителей (законных представителей) на родительских собраниях, в чатах об организации питания.

Ежемесячно
5.7. Осуществлять контроль за выполнением требований нормативных документов по приему и хранению продуктов питания, приготовлению, реализации готовых блюд.

Ежедневно
5.8. Информировать своевременно о нарушениях безопасности условий организации питания руководителя общеобразовательной организации.

При необходимости
5.9. Оформлять и регулярно обновлять информационные стенды в обеденном зале школьной столовой на которых в том числе в обязательном порядке разместить:

- ежедневное меню с указанием стоимости питания, пищевыми веществами для обучающихся в соответствии с возрастной категорией (*ежедневно*);
- основное (организованное) меню в соответствии с возрастной категорией;
- меню дополнительного питания;
- ассортимент буфетной продукции;
- информацию для обучающихся о здоровом питании.

Еженедельно
5.10. Вести протоколы по итогам рассмотрения вопросов по организации питания.

По итогам совещания
6. Медицинской сестре **ФИО: Февзиева Л.М.**
6.1. Контролировать организацию питания, качество поступающего сырья на пищеблок школьной столовой.

Ежедневно
6.2. Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Ежедневно
6.3. Присутствовать при отборе суточных проб с каждой партии приготовленных готовых блюд.

Ежедневно
6.4. Проводить перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и остальных поверхностей тела,

а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.

Ежедневно

6.5. Осуществлять контроль прохождения работниками школьной столовой медицинских осмотров с обязательными отметками в санитарных книжках.

1 раз в год

6.6. Осуществлять контроль соблюдение режима питания детей.

Ежедневно

7. Организатору питания, оказывающему услуги по организации питания (**МБОУ «Прудовская средняя школа»**) в общеобразовательной организации:

7.1. Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН).

7.2. Обеспечить персонал специальной санитарной одеждой (*халат или куртка, брюки, головной убор (косынка или колпак), фартук, обувь, закрытая с задниками легкая нескользкая рабочая обувь*) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

7.3. Оформить и своевременно заполнять журналы в соответствии с требованиями СанПиН:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания.

7.4. Обновить инструкции по эксплуатации технологического оборудования, пожарной безопасности.

8. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Зырянова М.В.