

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕЛКОВИЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ) «ШЕЛКОВИЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

П Р И К А З

с.Шелковичное

от 20.08.2025г.

№ 94

Об организации питания
в МБОУ «Шелковичненская
средняя школа» на 2025/2026уч. год

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарными правилами 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», на основании постановления администрации Сакского района от 25.08.2022 №473 «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района РК от 11.01.2016г. №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организации Сакского района», в целях организации качественного питания и обеспечения надлежащего контроля за выполнением нормативных требований по питанию обучающихся в МБОУ «Шелковичненская средняя школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся с 1 сентября 2025 года в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», на основании постановления администрации Сакского района от 25.08.2022 №473 «О внесении изменений в постановление администрации Сакского района РК от 11.01.2016г. №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организации Сакского района», согласно утвержденного и согласованного в установленном порядке примерного десятидневного меню.

1. Предусмотреть минимизацию контактов обучающихся во время приема пищи в столовой.

2. Организовать работу сотрудников пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток.

3. Организовать эффективную работу по контролю качества поступающих в учреждение продуктов питания, исключая поставку фальсифицированной продукции.

4. Утвердить режим работы школьной столовой с 8.00 до 14.00. и график питания обучающихся:

Завтрак:

№	Класс	Время завтрака
1	1	09.50-10.10
2	2-4	10.10-10.30
3	5-10(льгот.категория)	10.10-10.30

Обед (льгот.категория):

№	Класс	Время обеда
1	1	11.40-12.00
2	2-4	12.10-12.30
3	5-11	12.10-12.30

5. Обеспечить 100% охват горячим питанием обучающихся начальных классов и обучающихся льготной категории (дети из многодетных семей, малоимущие семьи, дети-инвалиды, дети-сироты).

6. Утвердить список обучающихся 1-4 классов на одноразовое бесплатное горячее питание в количестве 50чел. (Приложение 3) и обучающихся льготной категории в количестве 72 чел. (Приложение 1,2)

7. Назначить ответственным за организацию питания детей в школе заместителя директора по учебно-воспитательной работе Новикову Ю.В.

8. Заместителю директора по УВР Новиковой Ю.В.:

9.1. Обеспечить постоянный личный контроль за организацией питания в школе.

9.2. На расширенных совещаниях при директоре, педсоветах регулярно рассматривать вопросы организации питания школьников.

10. Сестре медицинской Смаиловой С.А.:

10.1. Информировать директора школы обо всех случаях нарушений нормативных требований к организации питания школьников со стороны частного предпринимателя Рублевой Т.В., осуществляющей питание.

10.2. Продукцию без сертификата качества не допускать к употреблению детьми.

10.3. Лиц, не прошедших своевременно медицинский осмотр немедленно отстранять от работы.

10.4. Не допускать реализации мяса и кисломолочной продукции без Ф-2 ветеринарной службы.

10.5. Контролировать условия доставки продуктов в школьную столовую.

10.6. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

11. Возложить ответственность на зав.производством школьной столовой Таранец Н.Н. и повара Сейдаметову Э.Н. за:

11.1. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;

11.2. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;

11.3. Работу с поставщиками продуктов.

11.4. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

11.5. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

11.6. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на обед детям;

11.7. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

11.8. Составление разнообразного меню;

11.9. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

11.10. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

11.11. Соблюдение графика уборки пищеблока и кухни.

12. Утвердить комиссию по проверке соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания и питьевого режима в составе:

Председатель комиссии: Новикова Ю.В. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии: Смаилова С.А – сестра медицинская;

Велиева С.Р. – председатель ПК школы

Швец А.В. - учитель начальных классов

12.1. Комиссии по проверке соблюдения санитарно-гигиенического режима проводить проверки питания и питьевого режима не реже одного раза в 3 месяца. Копии актов проверок предоставлять в отдел образования.

13. Классным руководителям 1-9 классов:

13.1. Провести родительские собрания по вопросам организации питания детей различных возрастов.

13.2. Обеспечить прием пищи детьми согласно графика питания обучающихся;

13.3. Ежедневно вести табель учета посещения столовой;

13.3. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

13.4. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

13.5. Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



И.И.Искра