

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАЙНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

27.08.2026 г.

№ 173

с. Крайнее

Об организации питания

в I 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 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от № 18, от 02.06.2026 СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, 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, с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать горячее питание обучающихся 1 – 9 классов с 01.09.2026:

1-4 классы:

- завтрак за счет межбюджетного трансфера из бюджета Республики Крым из расчета 85 рублей 06 копеек- дневная стоимость условного (минимального) набора продуктов питания;

-обед за счет средств бюджета муниципального образования Сакского района Республики Крым из расчета 90 рублей 04 копеек- дневная стоимость условного (минимального) набора продуктов питания

5-11 кл (завтрак-обед),за счет средств бюджета муниципального образования

Сакского района Республики Крым :

- завтрак из расчета 85 рублей 86 коп.- дневная стоимость условного (минимального) набора продуктов питания ;
- обед из расчета 106 рублей 10 копеек - с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов.

Меню дополнительного питания для обучающихся, ассортимент продукции реализуемой в буфете школьной столовой.

1. Классным руководителям:

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

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

Ежедневно

Вести учет детей нуждающихся в специализированном питании

(по заявлению родителей и справкой лечащего врача). Ежедневно

2. Назначить ответственного специалиста по организации питания обучающихся на 2026/2027 учебный год до 12.01.2027. Бекирову В.С.:

3. Специалисту ответственному по питанию Бекировой В.С.:

Осуществлять общественно-административный контроль за организацией питания обучающихся.

Ежедневно

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

Ежедневно

Проводить мониторинг организации питания обучающихся, в том числе анкетирования.

Два раза за учебный год

Осуществлять контроль за санитарным состоянием школьной столовой.

Ежедневно

Контролировать дежурства учителей в соответствии с утверждённым графиком.

Ежедневно

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

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

Ежедневно

Информировать своевременно о нарушениях безопасности условий организации питания руководителя.

При необходимости

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

- 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

Вести протоколы по итогам рассмотрения вопросов по организации питания.

По итогам совещания

Меметовой Гульджихан завхозу

Контролировать организацию питания, качество поступающего сырья на пищеблок школьной столовой.

Ежедневно

Вести журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Ежедневно

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

Ежедневно

Проводить перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и остальных поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал.

Ежедневно

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

1 раз в год

Осуществлять контроль соблюдения режима питания детей.

Ежедневно

4. Организатору питания, оказывающему услуги по организации питания (ИП Духовник) в общеобразовательной организации:

Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН).

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.

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.

Обновить инструкции по эксплуатации технологического оборудования, пожарной безопасности.

5. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Демко Н.Н.

С приказом ознакомлены:

В.С.Бекирова «24» 08 2026г.

Г.И.Меметова «24» 08 2026г.