МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Журавлинская средняя школа»)

ПРИКАЗ

31.08.2026 г. с.Журавли № 230

Об усилении контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа»

На основании письма № 77/9269/01-29 от 19.08.2026 г. отдела образования администрации Сакского района, в соответствии со статьями 37, 79 пункта 7 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской федерации от 02.06.2026 № 18, утвержденного постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной за организацию горячего питания обучающихся заместителю директора по УВР Зекиряевой Оксане Фёдоровне в срок до 01.09.2026:

- принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся полноценным горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием;
- оформить в соответствии с требованиями документацию по организации горячего питания, с учетом Методических рекомендаций по ведению документации по организации питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, направленного письмом 77/12971/01-29; '
- обеспечить качественную работу бракеражной комиссии, включив в ее состав медицинского работника;
- обновить в столовой (школы), возле пищеблока, в местах доступных для родителей (законных представителей) (детские сады) стенд или уголок потребителя, разместить на нем ежедневное меню с указанием стоимости рациона питания, графика питания;
- организовать с обучающимися, родителями (законными представителями), педагогами информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания (конкурсы, викторины, беседы, консультации и т.д.);
- ввести в практику проведение административных совещаний по обсуждению отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания с участием родительских комиссий;
- разработать план мероприятий по работе с обучающимися и их родителями (законными представителями), направленный на пропаганду здорового питания, формирование у обучающихся основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и максимальный охват обучающихся горячим питанием (школы);
- разместить на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об организации питания.

2. Усилить контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа» во II полугодии 2025/2026 уч.года.

3. Продолжить проводить анкетирование среди обучающихся и их родителей по вопросам качества организации горячего питания (не менее 2-х раз в год).

4. Проанализировать:

- график приема пищи, с целью повышения индекса съедаемости, при необходимости внести в него корректировку;

- график выдачи пищи с пищеблока, с целью соблюдения требований к температурному режиму блюд, при необходимости внести в него корректировку.

5. Обеспечить контроль:

- наличия одного горячего блюда в каждом приеме пищи;

- продолжительность перемен для приема пищи обучающихся общеобразовательных организаций не менее 20 мин.;

-для обучающихся, которые находятся в учреждении более 6 часов 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед для обучающихся Пой смены, обед и полдник для обучающихся 2-ой смены;

- присутствие дежурного учителя (классного руководителя) в столовой во время приема пищи детьми;

- работу буфета на протяжении осуществления учебного процесса в школе.

6. Взять на строгий контроль:

- санитарно-гигиенического состояние школьных столовых и пищеблоков образовательных организаций,

- нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации питания обучающихся,

- условия для соблюдения обучающимися гигиенических навыков и питьевого режима,

- качество поступающих продуктов питания и соблюдение графиков поставки,

- соблюдение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи,

- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов,

- соблюдение графика приема пищи обучающимися и воспитанниками;

- соблюдение режима приема пищи;

- предоставление питания обучающимся и воспитанникам в соответствии с основным (организованным) меню со 100% выполнением норм питания по возрастным категориям,

- приготовление блюд строго в соответствии с технологией приготовления,

- разнообразие ассортимента блюд, предоставленных в меню,

- соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд,

- реализацию мероприятий по предоставления питания обучающимся во время проведения капитального ремонта общеобразовательных организаций,

- подготовку и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор А.А.Смоголь-Омельяненко

С приказом ознакомлена О.Ф.Зекиряева «____»_____2026 г