

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым
«Специализированная школа № 19 с углубленным изучением английского языка
имени Д.С.Калинина»**

ПРИКАЗ

от 27.08.2025г.

№207

**Об организации питания
в I полугодии 2025/ 2026 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», утвержденными 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 молодежи» 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, приказа Управления образования Администрации г. Керчи Республики Крым от 25.08.2025 г. № 270 «Об организации питания учащихся 1-4 классов и обучающихся, отнесенных к льготным категориям, в общеобразовательных учреждениях города Керчи в 2025-2026 учебном году», устава 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 – 78,05 руб.
 - 1.2. Двухразовое бесплатное горячее питание для обучающихся 5– 11 классов, отнесенных к льготным категориям, за счет средств муниципального бюджета. Стоимость на 1 обучающегося в день -259,58 руб. Для обучающихся 1-4 классов бесплатное горячее питание (обед) на сумму – 129,53 руб.
 - 1.3. Горячее питание обучающихся за счет родительских средств. Стоимость на 1 обучающегося в день -130,00руб.
2. Руководителем общеобразовательной организации согласовать:
 - 2.1. Основное (организованное) меню для обучающихся в соответствии с возрастной категорией.

До 01.09.2025

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

До 01.09.2025

2.3. 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

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 Тарелкиной Л.И.:

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. Организатору питания, оказывающему услуги по организации питания **ИП Орлов** в общеобразовательной организации:

6.1. 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).

6.2. 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.

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

6.3.1. гигиенический журнал (сотрудники);

6.3.2. журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

6.3.3. журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;

6.3.4. журнал бракеража готовой пищевой продукции;

6.3.5. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

6.3.6. ведомость контроля за рационом питания.

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

7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



О.В.Плетнёв