

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

ПРИКАЗ

от 31.09.2026 г.

с. Лесновка

№ 253

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

На основании приказа № 259 от 11.09.2025 г администрации отдела образования Сакского района, в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 15 Закона Республики Крым от 06.07.2015 № 131 — ЗКР/2015 «Об образовании в Республике Крым», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденного Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Региональным стандартом оказания услуг и по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденный приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной за организацию горячего питания обучающихся зам. дир по УВР Антошук Ю.М.

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 «Лесновская средняя школа» во I полугодии 2026/2027 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 Первой 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 (приложение №12 СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»)
 - 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 предоставлению 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.Ю.Орден

С приказом ознакомлена:

Антошук Ю.М. «___» _____ 2026 г