

Российская Федерация
Краснодарский край

г. Усть-Лабинск

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 имени Я.И. Куницына
муниципального образования Усть-Лабинский район

Приказ

от 02.09.2025 г.

№ 198-П

**Об организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 4
в 2025-2026 учебном году**

На основании части 1 статьи 37, пункта 15 части 28, пункта 2 части 1 статьи 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края» от 14.07.2020 г. № 1871 «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях муниципального образования Краснодарского края»; с целью совершенствования организации и повышения качества питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся общеобразовательных организаций (далее-ОО),

приказываю:

1. Романенко Ю.П., учителю, ответственной за организацию питания в МБОУ СОШ № 4:

1.1 обеспечить неукоснительное соблюдение и осуществление санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах организации питания школьников, уделить особое внимание:

- организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов; – организации питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (в том числе обучающихся на дому);
- организации горячего питания обучающихся 5-11 классов из многодетных семей;
- организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

1.2. обеспечить:

- 100 % охват горячим питанием обучающихся;
- ежедневное размещение утвержденного меню, обучающихся 1-4 классов в соответствующем разделе сайта школы;
- размещение ежедневного меню обучающихся 1-4 классов;
- проведение не реже 2-х раз в год социологического опроса родителей о качестве горячего питания и их участии в родительском контроле.

1.3. при организации питания школьников необходимо предусмотреть:

- минимизацию контактов обучающихся во время приема пищи в столовой;
- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных

антисептиков при входе в помещения для приема пищи;

– мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды; проведение дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, строго в соответствии с инструкцией по их применению;

1.4. разработать и реализовать в 2025-2026 учебном году план мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания и увеличение охвата обучающихся горячим полноценным питанием, регулярно рассматривать вопрос организации питания со всеми участниками образовательного процесса на различных уровнях;

- не допускать нарушений сроков поставки пищевой продукции общеобразовательных организациях;
- незамедлительно информировать управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район о фактах поставки недоброкачественной продукции или нарушений сроков поставки пищевой продукции в ОО;

1.5. организацию питания осуществлять строго в соответствии требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20; в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания школьников МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г., обратить внимание, что:

- в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- меню должно утверждаться руководителем организации;
- в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.
- ОО является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся;
- необходимо обеспечить реализацию мероприятий проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи;
- обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, который включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток;
- не допускается замена обеда завтраком;
- ОО при обеспечении горячего питания обучающихся реализуют мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе: соблюдение

требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов, снабжение качественными продуктами питания, в том числе увеличение роли региональных сельхозпроизводителей;

- информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте ОО и т.п.);
- ОО разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганду основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии ОО с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями;

1.6. принять меры:

- по наличию на сайте ОО раздела по организации горячего питания и своевременному размещению в нем: примерного утвержденного меню, ежедневного утвержденного меню (обеспечить наличие информации о наличии диетического (лечебного) меню (подраздел); наличие перечня юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в ОО (подраздел); наличие перечня юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО (подраздел); наличие формы обратной связи для родителей и ответы на вопросы родителей по питанию (подраздел); наличие информации о содержании витаминов и минералов в меню, о соответствии норме массы вторых блюд, о соответствии суммарных объемов блюд по приемам пищи, о наличии в меню блюд с использованием колбасных изделий, не входящих в перечень среднесуточных наборов пищевой продукции);
- по обеспечению бесперебойной работы пищеблока и столовой с целью качественного обеспечения обучающихся горячим питанием в течение всего учебного года;
- по созданию условий для выполнения натуральных норм питания обучающихся в течение учебного года;
- по созданию и эффективному функционированию общественных органов для контроля над качеством организации питания (Совета по питанию, бракеражной и родительских комиссий, советов старшеклассников) в течение всего учебного года;
- по осуществлению (совместно с родительским сообществом) информационно-разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями), направленной на формирование культуры здорового питания; проведению мероприятий, направленных на формирование здорового образа жизни; обеспечению популяризации просветительских программ по здоровому питанию и формированию у родителей культуры правильного питания детей, воспитанию

1.7. в случае поставки недоброкачественных продуктов в ОО и (или) соответствующих Перечню блюд и продуктов, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания в ОО, незамедлительно сообщить организатору питания (поставщику продуктов), с целью замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в

установленные договором сроки;

1.8. в случае необоснованного отказа от замены некачественной продукции и (или) доставки качественных продуктов в установленные договором сроки информировать специалиста управления образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район (Худяков А.А.);

1.9. в случае невыполнения договорных обязательств необходимо проведение претензионной работы (направление претензии, составление актов) с направлением документов исполнителю, с одновременным информированием заместителя начальника управления образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район Н.В. Тимониной – 4-08-23;

1.10. назначить приказом ответственного за организацию питания в ОО в 2025-2026 учебном году;

1.11. представлять мониторинг организации питания школьников – ежедневный (по форме), ежемесячный об организации родительского контроля (по состоянию за отчетный месяц) в управление образованием администрации муниципального образования Усть-Лабинский район специалисту управления образованием (Худякову А.А.);

1.12. постоянно проводить разъяснительную работу с родителями и общественностью о необходимости здорового питания обучающихся (информация в

СМИ, общешкольные и классные родительские собрания, собеседования, консультации, круглые столы, презентации о правильном питании, обновление материалов стенда «Разговор о правильном питании»);

1.13. разработать пакет соответствующий нормативно-правовой документации и представить в управление образованием администрации

муниципального образования Усть-Лабинский район до 15.09.2025 г. (аналитическую справку о деятельности ОО по организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году; акт проверки готовности ОО к 2025-2026 учебному году, санитарно-эпидемиологическое заключение, соглашение о сотрудничестве при организации питания, договор организации горячего питания, план работы по организации горячего питания ОО в 2025-2026 учебном году, приказы ОО об организации питания обучающихся, здоровых пищевых привычек; обеспечению формированию пищевого поведения у обучающихся через межпредметные области, реализуемые в ОО, в том числе и программу «Разговор о правильном питании»;

1.14. осуществлять ежедневный, систематический и постоянный контроль:

- над неукоснительным соблюдением утвержденного цикличного меню;
- над неукоснительным соблюдением санитарного законодательства в части контроля над качеством, количеством, соблюдением сроков годности продуктов и пищевого сырья во время поставки, хранения, приготовления и реализации их в ОО;
- над приемом пищевых продуктов при наличии соответствующих документов подтверждающих их качество и безопасность в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- сохранением документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, а также результатов лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции до окончания использования продукции;
- над использованием кухонной и столовой посуды без деформации и сколов.

назначении ответственного за организацию питания, создании общественного

совета по питанию, о создании бракеражной комиссии, положение о совете по питанию, план работы совета по питанию, программу по организации и проведению производственного контроля основанного на принципах ХАССП; утвержденный график питания обучающихся в ОО и график дежурства администрации и учителей, утвержденный порядок размещения обучающихся в столовой, выписку из протокола первого педагогического совета о рассмотрении вопроса об организации питания школьников.

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 4



Бойко Т. Н.