Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Винницкая школа» Симферопольского района Республики Крым ул. Терешковой, 8, с. Винницкое, Симферопольский район, РК, РФ, 297549

тел.(0652) 33-77-26, e-mail: school_simferopolsiy-rayon1@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

01.09.2025 № 420-O

с. Винницкое

Об организации бесплатного горячего питания в МБОУ «Винницкая школа» в І полугодии 2025/2025 учебного года

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Законом Республики Крым от 21.08.2014 № 54-3РК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», Законом Республики Крым от 19.12.2022 № 374-3PK/2022 «О внесении изменений в Закон Республики Крым «Об образовании в Республике Крым», Законом Республики Крым от 07 декабря 2023 года № 496-3РК/2023 «О бюджете Республики Крым на 2024 год и плановый период на 2025 и 2026 годов», п. 10 Приложения 8, п. 11 приложения 16 к постановлению Совета министров Республики Крым от 29 марта 2023 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым», постановление Совета министров Республики Крым от 07.07.2023 № 470 «О создании автоматизированной системы управления питанием и доступом в муниципальных общеобразовательных организациях в Республике Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении порядка обеспечения категорий обучающихся муниципальных отдельных общеобразовательных постановление Совета министров Республики Крым от 13.12.2024 № 766 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 29 марта 2023 года № 241», распоряжением Совета министров Республики Крым 13.10.2022 года № 1599-р «Об утверждении Перечня государственных программ Республики Крым, действующего с 1 января 2023 года, и признании утратившими силу некоторых распоряжений Совета министров Республики Крым», Приказом Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22 января 2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями на 14.11.2024г), п. 1. Протокола заседания оперативного штаба Республики Крым для реализации мер, предусмотренных Указом Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 года № 757 «О мерах, осуществляемых в субъектах Российской Федерации в связи с Указом Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 года № 756» утверждённого Главой Республики Крым от 07.11.2022, , Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, постановлением администрации Симферопольского района от 30.06.2017 № 188-п «Об утверждении Порядка обеспечения категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных питанием отдельных учреждений Симферопольского района» (с изменениями), постановлением администрации Симферопольского района от 09.01.2025 № 6-п «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым в 2025 году и признании угратившими силу некоторых постановлений администрации Симферопольского района Республики Крым», приказа управления образования администрации Симферопольского района Республики Крым от 28.08.2025 № 809 «Об в муниципальных общеобразовательных питания бюджетных **учреждениях** Симферопольского района в I полугодии 2025/2026 учебного года», с целью укрепления здоровья обучающихся во время учебно-воспитательного процесса, а также создания условий для предоставления качественного и сбалансированного питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Организовать горячее питание для обучающихся МБОУ «Винницкая школа» с 01.09.2025г.
- за счет средств бюджета:
- горячее питание для обучающихся 1-4 классов (за счет средств федерального бюджета);
- завтрак для обучающихся льготных категорий, получающих основное общее и среднее общее образование (дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети участников специальной военной операции) с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, утвержденных СанПиН (за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район);
- обед для обучающихся льготных категорий, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование (дети сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети участников специальной военной операции) с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, утвержденных СанПиН (за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район);

- за счет средств родителей:

- завтрак для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование, не имеющих льгот:
- обеды для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование, не имеющих льгот;
- буфетная продукция.
- 2. Назначить ответственными за:
- организацию питания обучающихся в школе Марченко Галину Александровну, педагога- организатора;
- качество поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов Аблаеву Наталью Михайловну, уполномоченного по охране труда;
- организацию питания обучающихся 1-9 классов за бюджетные средства и средства родителей классных руководителей 1-9 классов;
- размещение необходимой информации по вопросам организации питания Горблянскую Светлану Викторовну, учителя, ответственного за ведение школьного сайта.
- 2.1. Ответственность за пожарную безопасность и материально-техническое состояние столовой (до назначения сотрудника на должность «заведующего хозяйством») оставляю за собой.
- 3. Утвердить с 01 сентября 2025 года стоимость горячего питания:
- горячее питание для обучающихся 1-4 классов 78,05 руб. в день за счет средств федерального бюджета;
- завтрак для обучающихся льготных категорий, получающих основное общее и среднее общее образование (дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети участников специальной военной операции) 50,00 руб. за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район;
- обед для обучающихся льготных категорий, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование (дети сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети участников специальной военной операции) 80 руб. в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район:
- компенсация за двухразовое питание в денежном эквиваленте для обучающихся, отнесённых к льготной категории «дети с ограниченными возможностями здоровья», «дети инвалиды», а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому 158,05 рублей в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район.

- 4. Согласовать:
- 4.1. Основное меню 2-х недельное для обучающихся 1-4 классов (возрастная категория: 7-11 лет) завтрак;
- 4.2. Основное меню 2-х недельное для обучающихся 1-4 классов (возрастная категория: 7-11 лет) льготная категория;
- 4.3. Основное меню 2-х недельное для обучающихся 5-9 классов (возрастная категория: с 12 лет и старше) льготная категория;
- 4.4. Перечень буфетной продукции;
- 4.5. Меню дополнительного питания.
- 5. Утвердить:
- 5.1. График питания обучающихся в школьной столовой в I полугодии 2025/2026 учебного года (Приложение 1)
- 5.2 График работы столовой, буфета в І полугодии 2025/2026 учебного года (Приложение 2);
- 5.3. График дежурства учителей на переменах в обеденном зале в І полугодии 2025/2026 учебного года (Приложение 3):
- 5.4. Список обучающихся, получающих начальное общее образование (1-4 классы) для обеспечения бесплатным горячим питанием (Приложение 4).
- 5.5. Список обучающихся, получающих начальное общее, основное общее образование (1-9 классы), отнесённых к льготным категориям (дети-инвалиды, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети из многодетных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети участников СВО) для обеспечения бесплатным горячим питанием (обед) (Приложение 5).
- 5.6. Список обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы), отнесенных к льготным категориям (дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из многодетных семей, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети участников СВО) для обеспечения бесплатным горячим питанием (завтрак) (Приложение 6).
- 5.7. Список обучающихся, отнесённых к льготной категории «дети с ограниченными возможностями здоровья», «дети инвалиды», а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, для получения компенсации за двухразовое питание в денежном эквиваленте (Приложение 7).
- 6. Утвердить перечень документов, для организации работы на пищеблоке, школьной столовой, буфете-раздаточной:
- технологический паспорт пищеблока (разработанный и утвержденный директором);
- программа производственного контроля на основе принципов XACCП (разработанная организатором питания и согласованная директором);
- технологические карты на каждое блюдо (разработанная организатором питания и согласованная директором)
- гигиенический журнал (сотрудников пищеблока)
- журнал бракеража скоропортящейся продукции (ведется организатором питания)
- журнал готовой кулинарной продукции (ведется ежедневно ответственным сотрудником школы, подписывается ежедневно членами бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ведется ежедневно ответственным сотрудником школы)
- журнал температуры и влажности складских помещений (ведется ежедневно ответственным сотрудником школы)
- журнал проведения генеральных уборок (ведется ежедневно ответственным сотрудником школы)
- ведомость контроля за рационом питания (ведется ежедневно, каждые 10 дней заполняет ответственный сотрудник школы, подписывает директор)
- договор с аккредитованной лабораторией на проведения периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям (разрабатывает организатор питания)
- 7. Ответственной за организацию питания в школе, педагогу-организатору Марченко Галине Александровне:

- 7.1. До 15.09.2025 привести локальные акты школы об организации питания в соответствие с законодательными и нормативными правовыми актами об организации питания.
- 7.2. До 03.09.2025 разместить на информационных стендах в школьной столовой:
- основное 10-дневное меню (по всем возрастным категориям);
- ежедневное меню;
- -график питания в столовой в I полугодии 2025/2026 учебного года;
- -график дежурства учителей на переменах в обеденном зале в І полугодии 2025/2026 учебного года;
- информацию по здоровому питанию;
- телефоны горячей линии по вопросам организации горячего питания (Министерства просвещения Российской Федерации, Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, управления образования администрации Симферопольского района Республики Крым).
- 7.3. До 02.09.2025 обновить документы об организации горячего питания на официальном сайте MБОУ «Винницкая школа».
- 7.4. Продолжить работу по реализации проекта «Цифровая среда» в соответствии с постановлением Совета министров Республики Крым от 07.07.2023 № 470 «О создании автоматизированной системы управления питанием и доступом в муниципальных общеобразовательных организациях в Республике Крым»:
- организовать безналичную оплату питания обучающихся с использованием «Многофункциональной карты» (далее МФК);
- автоматизировать финансовый и статистический учет питания;
- обеспечить безопасность МБОУ «Винницкая школа» за счет организации автоматического контроля доступа;
- реализовать возможность приобретения продукции оператора питания в режиме буфета и режиме самообслуживания с использованием карты МФК;
- предусмотреть способ учета и оплаты питания в случае отсутствия карты;
- безопасность и прозрачность финансовых расходов;
- учет и контроль денежных средств (родительских, бюджетных);
- доступ к отчетам по питанию, в том числе детей льготной категории;
- -совместно с исполнителем вести разъяснительную работу с родителями (законными представителями);
- довести до родителей (законных представителей) необходимую информацию о реализации проекта «Цифровая среда».
- 7.5. Организовать проведение просветительских мероприятий с детьми и их родителями (законными представителями) (конкурсы, детские тематические праздники, исследовательские проекты, викторины, классные часы, круглые столы и другие мероприятия), направленные на формирование культуры здорового питания в целях пропаганды здорового образа жизни.
- 7.6. Продолжить работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) по 100% охвату обучающихся горячим питанием.
- 7.7. Не допускать к реализации пищевой продукции, не имеющей документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции
- 7.8. Ежемесячно до 2 числа, следующего за отчетным предоставлять в МКУ «Центр по обслуживанию муниципальных учреждений образования Симферопольского района» (бухгалтерию) табеля учёта питания обучающихся получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий.
- 7.9. Обеспечить контроль за:
- наличием и ведением обязательной документации на пищеблоке (технологического паспорта пищеблока, программы производственного контроля на основе принципов ХАССП, технологических карт на каждое блюдо, гигиенического журнала сотрудников пищеблока, журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала температуры и влажности складских помещений, журнала проведения генеральных уборок, ведомости контроля за рационом питания, договора с аккредитованной лабораторией на проведения периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям, договора на вывоз пищевых отходов);

- режимом питания обучающихся;
- посещаемостью детей школьной столовой и ведением ежедневного учета;
- своевременной подачей заявок на питание обучающихся классными руководителями 1-9 классов;
- качеством поступающих на пищеблок продуктов питания, наличием сопроводительной документации, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации, качеством приготовляемой продукции, утилизацией пищевых отходов;
- правильностью закладки продуктов в соответствии с технологическими картами;
- обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- проведением дезинфекции столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мытьем в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима;
- отбором и хранением суточных проб с готовой пищей в соответствии с установленными требованиями;
- своевременным прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока;
- работой персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки);
- проведением классными руководителями мероприятий по культуре приема пищи, о правилах поведения в столовой и личной гигиене школьников.
- 8. Возложить персональную ответственность на педагога-организатора Марченко Галину Александровну за:
- выполнение СанПиН № 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- предоставление в МКУ «Центр по обслуживанию МОУ» достоверной информации по питанию, в том числе информацию, отраженную в табелях по питанию обучающихся 1-4-х классов и детей льготных категорий;
- выполнение данного приказа.
- 9. Уполномоченному по охране труда Аблаевой Наталье Михайловне:
- 9.1. Осуществлять контроль за:
- качеством поступающих на пищеблок продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, качеством приготовляемой продукции;
- правильностью закладки продуктов;
- соблюдением требований условий и технологии изготовления кулинарной продукции;
- режимом питания обучающихся;
- составлением меню и его разнообразием;
- своевременным прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока;
- состоянием посуды, соблюдением требований к мытью посуды и наличием моющих средств;
- выполнением требований к соблюдению санитарных правил и нормативов в столовой;
- состоянием здоровья, проведением санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий в сфере охраны здоровья обучающихся;
- соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 9.2. Ежедневно контролировать отбор и хранение суточных проб с готовой пищей в соответствии с установленными требованиями.
- 10. Возложить персональную ответственность на уполномоченного по охране труда Аблаеву Наталью Михайловну за:
- -за ведение документации (гигиенического журнала сотрудников пищеблока, журнала готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима холодильного оборудования, журнала температуры и влажности складских помещений, журнала проведения генеральных уборок, ведомости контроля за рационом питания);
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в школьной столовой;
- соблюдение требований к отбору и хранению суточных проб с готовой пищей.

- 11. Классным руководителям 1-9 классов:
- 11.1. Проводить беседы по культуре приема пищи, о правилах поведения в столовой и личной гигиене школьника (по плану работы).
- 11.2. Проводить с обучающимися 1-9-х классов беседы по вопросам соблюдения личной гигиены, профилактики пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
- 11.3. После каждых каникул проводить инструктажи обучающихся по охране труда в столовой с обязательной регистрацией в специальных журналах.
- 11.4. Ежедневно вести табель посещаемости столовой обучающимися 1-4-х классов и обучающимися льготных категорий в соответствии с учетом посещаемости обучающихся в электронном журнале.
- 11.5. Информировать родителей (законных представителей) об организации питания обучающихся в школе, периодически организовывать обсуждение на родительских собраниях вопросов, связанных с питанием детей.
- 11.6. Проводить систематическую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) по доведению до 100% охвата учащихся горячим питанием и просветительскую работу по формированию навыков культуры здорового питания.
- 11.7. Ежедневно следить за выполнением учащимися санитарно-гигиенических требований до и во время приема пищи, правил поведения в столовой.
- 12. Оставляю за собой:
- 12.1. До 01.09.2025 предоставить во временное безвозмездное пользование ООО «Глобал Фудс», оказывающему услуги по организации и обеспечению питанием и буфетной продукцией обучающихся, школьную столовую и оборудование для приготовления пищи и ее реализации.
- 12.2. Контролировать наличие, состояние и эффективность использования переданного ООО «Глобал Фудс» имущества школы.
- 12.3. Ежемесячно до 02 числа предоставлять в МКУ «Центр по обслуживанию МОУ» данные о количестве израсходованной электроэнергии и воды, заверенные ООО «Глобал Фудс» (официальным представителем) и директором.
- 12.4. Обеспечить соблюдение требований пожарной безопасности в школьной столовой.
- 13. Ответственной за ведение школьного сайта Горблянской Светлане Викторовнев разделе «Горячее питание» на официальном сайте:
- 13.1. Разместить актуальную информацию по организации питания, а именно:
- нормативные локальные акты по организации питания;
- основное меню, утвержденное и согласованное в соответствии с требованиями, с указанием даты согласования;
- график приема пищи с подписью руководителя;
- информация для родителей по теме «Здоровое питание»;
- 13.2. Размещать ежедневное меню на официальном сайте МБОУ «Винницкая школа» в соответствующем разделе.
- 13.3. Размещать в подразделе «FOOD» до 10.00 часов ежедневное меню для обучающихся, получающих начальное общее образование.
- 13.3. Ежедневно проверять правильность размещения информации (меню), а также отображения МБОУ «Винницкая школа» на официальном сайте «Мониторинг.РФ».
- 14. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор: Я.Д. Васильченко

График работы столовой

День недели	Время
Понедельник-пятница	08:00 – 15:00

График работы пищеблока, буфета-раздаточного

День недели	Время
Понедельник-пятница	08:00 – 15:00

График питания обучающихся

Класс	Питание	Время
1 5-9	Завтрак	после 1 урока
2 3 4	Завтрак	после 2 урока
1-9	Буфетная продукция	после 3 урока
1 5-9	Обед	
2-4	Обед	после 4 урока
1-9	Буфетная продукция	после 5 урока