

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОРОБЬЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ВОРОБЬЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»)**

П Р И К А З

19.08.2025 г.

с. Воробьево

№ 233

**Об организации питания
в МБОУ «Воробьевская средняя
школа» и назначении ответственных**

В соответствии со ст 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06 октября 2003 года №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления с Российской Федерации», (с изменениями), Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 декабря 2014 года №/, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15 июля 2008 №45, постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 года №304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями), постановлением администрации Сакского района Республики Крым от 11 января 2016 года №1 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных дошкольных и общеобразовательных организациях Сакского района» (с изменениями), в целях создания условий для укрепления здоровья, обучающихся в образовательных организациях», приказа отдела образования администрации Сакского района от 05.09.2019 №243 «Об утверждении Положения организации питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания обучающихся оставляю за собой.
2. Ответственной за организацию питания обучающихся:
 - 2.1. Обеспечивать создание необходимых условий для организации питания обучающихся.
 - 2.2. Контролирует состояние МТБ, своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования в помещении для организации горячего питания.
 - 2.3. Осуществлять заключение договоров с организаторами питания на оказание услуг по питанию.
3. Назначить ответственной за контроль по организации питания – Лагуто Юстину Игоревну, заместителя директора по УВР.
4. Ответственной за контроль по организации питания:
 - 4.1. В своей работе руководствоваться Положением организации питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, утвержденным приказом отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 05.09.2019 №243.

- 4.2. Осуществлять контроль за обеспечением полного охвата и качество питания обучающихся.
- 4.3. Контроль за организацией питания обучающихся осуществлять не реже 1 раза в четверть. По результатам проверок составлять акты, чек-лист.
- 4.4. Контролирует обеспечение достаточным количеством посуды, специальной санитарной одежды, дезинфицирующими и моющими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием, уборочным оборудованием.
- 4.5. Осуществляет контроль за наличием соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.
- 4.6. Контролирует своевременность составления ежедневного меню, наличия нормативно-технологической документации.
- 4.7. Контролирует своевременность прохождения медосмотра работниками пищеблока и столовой.
- 4.8. Координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание.
- 4.9. Контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания.
- 4.10. Предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием.
- 4.11. Проводит совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительную работу о пользе горячего питания, по вопросам здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях с родителями (законными представителями).
- 4.12. Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- 4.13. Осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся, «С»-витаминизацией.
- 4.14. Осуществляет контроль за санитарно-техническим состоянием столовой, пищеблока: исправностью и эффективностью работы отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации.
- 4.15. Осуществляет контроль за своевременностью дезинсекционных и дератизационных обработок.
- 4.16. Контролирует соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.
- 4.17. Контролирует соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.
- 4.18. Осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.
- 4.19. Осуществлять контроль за соблюдением требований снятия пробы готовой продукции бракеражной комиссией и оценки качества блюд по органолептическим показателям.
- 4.20. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеурочных мероприятий.
5. Медицинская сестра Аджиосманова Лиля Усмановна:
- 5.1. Следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 5.2. Ежедневно, перед началом работы, проводить осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».
- 5.3. Осуществлять контроль за витаминизацией блюд. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и

- числа детей, получивших питание, а также сведения о количестве витаминов, поступивших с искусственно витаминизированными блюдами, регистрировать в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд».
- 5.4. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется «Ведомость контроля за питанием». В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- 5.5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд.
- 5.6. Контролирует температурный режим внутри холодильного оборудования с использованием термометров.
- 5.7. Ежедневно ведет необходимую документацию (бракеражный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами).
6. Миронова М.П.:
- 6.1. Организует проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.
- 6.2. Контролирует наличие маркировки производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдение маркировки.

Директор



С.В.Новгородцева

С приказом ознакомлены

	Ю.И.Лагуто	« 19 »	08	2025 г.
	Л.У. Аджиосманова	« 19 »	08	2025 г.
	Л.А.Миронова	« 19 »	08	2025г.