



АДМІНІСТРАЦІЯ
САКСЬКОГО РАЙОНУ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ
ВІДДІЛ ОСВІТИ

АДМИНИСТРАЦИЯ
САКСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЕТИНИНЪ
САКЪ РАЙОН МЕМУРИЕТИ
ТАСИЛЬ БОЛУГИ

П Р И К А З

от 14.01.2025

№ 14

г. Саки

Об усилении контроля за организацией и качеством питания в муниципальных образовательных организациях района в 2025 году

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», утвержденного постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, 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, во исполнение приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 13.01.2025 №15 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым в 2025 году», с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, п р и к а з ы в а ю:

1. Сектору общего, дополнительного образования и воспитательной работы отдела образования (Голуб О.А.):

1.1. Взять на контроль выполнение пунктов приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 13.01.2025 №15 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Крым в 2025 году».

2. Директору муниципального казенного учреждения «Центр обеспечения общего и дополнительного образования» Сакского района Республики Крым

Мальцевой Е.А.:

2.1. Обеспечить проведение мониторинга по организации питания, в том числе в части:

- санитарно-гигиенического состояния школьных столовых и пищеблоков образовательных организаций,
- нормативно-правовой базы, регламентирующей порядок организации питания обучающихся и воспитанников,
- условий для соблюдения обучающимися и воспитанниками гигиенических навыков и питьевого режима,
- контроля качества поступающих продуктов питания и соблюдения графиков поставки,
- соблюдения условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи,
- наличия сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов,
- соблюдения графика приема пищи обучающимися (наличие перемены не менее 20 минут) и воспитанниками;
- соблюдения режима приема пищи (приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- предоставление питания обучающимся и воспитанникам в соответствии с основным (организованным) меню со 100% выполнением норм питания по возрастным категориям,
- приготовления блюд строго в соответствии с технологией приготовления,
- разнообразие ассортимента блюд, предоставленных в меню,
- соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд,
- реализации мероприятий по предоставлению питания обучающимся во время проведения капитального ремонта общеобразовательных организаций,
- подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания.

2.2. Предоставлять ежемесячно справку об итогах мониторинга начальнику отдела образования.

2.3. Осуществлять систематический контроль за выполнением натуральных норм продуктов питания.

2.4. Итоги мониторинга рассматривать на совещании руководителей образовательных организаций Сакского района Республики Крым.

3. Руководителям образовательных организаций района:

3.1. Принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся и воспитанников полноценным горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием.

3.2. Оформить в соответствии с требованиями документацию по организации горячего питания.

3.3. Обеспечить качественную работу бракеражной комиссии, включив в ее состав медицинского работника учреждения.

3.4. Оформить в столовой стенд или уголок потребителя (для ОУ), в

родительских уголках, расположенных в приемных, и центральном информационном стенде (для ДОУ), разместить на них ежедневное разновозрастное меню с указанием стоимости рациона питания, графика питания.

3.5. Организовать информационно-просветительскую работу с учащимися, воспитанниками, родителями, педагогами по формированию культуры здорового питания (конкурсы, викторины и т.д.).

3.6. Вести в практику проведение административных совещаний по обсуждению отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания с участием родительских комиссий.

3.7. Разработать план мероприятий по работе с обучающимися и их родителями, направленных на пропаганду здорового питания, формирование у обучающихся и воспитанников основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и максимальных охват обучающихся горячим питанием.

3.8. Разместить на официальных сайтах образовательных организаций в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об организации питания.

3.9. Каждый прием пищи обучающихся общеобразовательных организаций должен включать одно горячее блюдо. Для обучающихся, которые находятся в учреждении более 6 часов необходимо организовать 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед для обучающихся 1-ой смены, обед и полдник для обучающихся 2-ой смены.

3.10. Проводить анкетирование среди обучающихся и их родителей по вопросам качества организации горячего питания (не менее 2-х раз в год).

3.11. Взять на строгий контроль:

- санитарно-гигиенического состояние школьных столовых и пищеблоков образовательных организаций,
- нормативно-правовую базу, регламентирующую порядок организации питания обучающихся и воспитанников,
- условия для соблюдения обучающимися и воспитанниками 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 (наличие перемены не менее 20 минут) и воспитанниками;
- соблюдение режима приема пищи (приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
- 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.

4. Контроль исполнения приказа возложить на заведующего сектором общего, дополнительного образования и воспитательной работы Голуб О.А.

Начальник отдела образования



Б.А.Яковец

С приказом ознакомлены:



О.А.Голуб «14» января 2025 г.



Е.А.Мальцева «14» января 2025 г.