

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
г. ЧЕРЕПАНОВА»**

ПРИКАЗ

11.08.2026

№215

«Об организации питания

учащихся в 2026- 2027 учебном году»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законами Новосибирской области от 05.07.2013 № 361-ОЗ «О регулировании отношений в сфере образования в Новосибирской области». На основании Постановления Правительства РФ от 29 марта 2023 г. N 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования». В рамках реализации послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18, постановлением Правительства Новосибирской области от 13.07.2015 № 253-п «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Новосибирской области»(с изменениями и дополнениями), на основании постановления администрации Черепановского района Новосибирской области от 30.06.2021 №530 «О социальной поддержке отдельных категорий обучающихся образовательных организаций на территории Черепановского района Новосибирской области»(с учетом изменений от 30.01.2025г, утвержденных Постановлением администрации Черепановского района Новосибирской области от 30.01.2025г № 50), Постановления администрации Черепановского района Новосибирской области № 789 от 09.10.2023г «Об обеспечении питанием на льготных условиях детей граждан, являющихся участниками специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, обучающихся по программам основного общего образования и основного среднего образования в муниципальных организациях Черепановского района Новосибирской области, » (с учетом изменений от 30.01.2025г, утвержденных Постановлением

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Организовать питание школьников с 02 сентября 2026года. Осуществлять данную деятельность с учётом высоких требований к качеству реализуемой продукции и строгим соблюдением санитарных норм и правил. Для обеспечения порядка в помещениях , предназначенных для питания детей, Березан Оксане Викторовне, диспетчеру, чётко организовать дежурство учителей.

2. Назначить ответственной за организацию питания обучающихся социального педагога Амайзер Елену Геннадьевну, в случае её отсутствия данные обязанности возложить на Шматенко Екатерину Сергеевну.

2.1. Ответственной за питание взять под контроль:

- организацию питания;
- формирование договоров на питание и их оплату;
- соответствие питания меню;
- вести табель учета питания;
- контролировать оплату питания родителями;

2.1. Ответственному за питание вменить в обязанности ведение всех форм отчетности относительно питания в школе.

3. Для реализации питания учащихся определить следующее помещение:

-Основное здание школы (ул. Толстого,6)

Столовая на 209 мест

В режиме столовой полного цикла и доготовочном режиме.

4. Обеспечить питанием на льготных условиях обучающихся детей из многодетных и малоимущих семей , а также детей граждан, являющихся участниками специальной военной операции из субвенции областного бюджета Новосибирской области» (Приложение №1).

5. Обеспечить двухразовым горячим питанием на льготных условиях обучающихся детей с ОВЗ и детей-инвалидов из субвенции областного бюджета Новосибирской области» (Приложение №2).

6. Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся начальных классов, из субвенции областного бюджета Новосибирской области» (Приложение №3).

7. Для организации питания использовать специальную посуду, в редких случаях (при необходимости) одноразовые столовые приборы и посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускать.

8. Повору разрабатывать примерное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Витаминизация блюд проводить только под контролем медицинского работника.

Запретить к реализации в столовой следующие продукты:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Чипсы, солёные орехи, сухарики
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

9.С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создать бракеражную и общественную комиссии, которые наделить следующими полномочиями:

- ежедневный контроль качества;
- регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием учащихся;
- социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

10.Медицинскому работнику у , прикрепленному по договору с ЦРБ к школе, вести профилактическую работу по правильному питанию в школе и ежедневно контролировать соблюдение норм хранения готовой продукции и калорийность питания.

11. Ответственному за питание Амайзер Елене Геннадьевне(Шматенко Екатерине Сергеевне) ежемесячно анализировать охват питанием учащихся по классам и формировать отчетность по установленной форме

12. В рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни Горгопко Е.К. взять под контроль планирование и проведение следующих мероприятий:

- дни здоровья;
- информационные часы: «Продукты полезные и вредные», «Азбука здорового питания»;
- классные часы «О пользе горячего питания», «Гигиена питания», «Здоровое питание»...

13.С целью изучения удовлетворённости детей и родителей качеством питания в столовой, ввести родительский контроль и ежемесячно в присутствии шеф-повара и ответственного за питание составлять акт по результатам мониторинга питания. Акт публиковать на школьном сайте

Директор школы И.М.Петушкова

С приказом ознакомлены:

