

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2»
городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА ОТ 23.07.26 № 255 -О

О мероприятиях повышения качества и безопасности питания в 2026-2027 уч. г.

На основании Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (ст. 37), руководствуясь письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.08.2021 № 16-13231, в целях обеспечения качественного и безопасного общественного питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить контроль по обеспечению безопасной организации школьного питания.

2. Медицинской сестре Абубакировой Р.А. обеспечить:

2.1. контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока с внесением записей в соответствующий журнал;

2.2. ежедневный утренний фильтр детей в образовательное учреждение;

2.3. допуск работников пищеблока прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком и ежедневный осмотр с допуском к работе и соответствующей записью в журнале «Здоровье»;

3. Шеф-повару обеспечить:

3.1. питание обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Федеральным законом от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», основным (организованным) меню и ежедневным меню.

3.2. питание обучающихся посредством реализации основного (организованного) горячего питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом обязательных требований по выходу блюд и суммарному объему рационов питания;

3.3. прием в образовательную организацию продуктов питания осуществлять в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

3.4. прием в образовательную организацию продуктов питания, соответствующих гигиеническим требованиям с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов;

3.5. прием и списание продуктов питания животного происхождения в соответствии с приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 г. № 862.

3.6.соблюдение требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде;

3.7.соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены и санитарного состояния спецодежды.

3.8.место раздачи питьевой воды при помощи кулера обеспечивать достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой, одноразовой), а также промаркированными подносами для чистой и использованной посуды.

4. Заместителю директора Шурпило И.А:

4.1. контролировать бракераж поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке.

4.2.осуществлять контроль за соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд;

4.3. активизировать разъяснительную работу среди сотрудников по вопросам здорового и рационального питания в образовательной организации.

5. Классным руководителям:

5.1. обеспечить контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены;

5.2.активизировать разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового и рационального питания в образовательной организации.

6.Утвердить график посещения столовой МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ родителями (законными представителями) учащихся с целью контроля за организацией школьного питания (приложение № 1).

7.При посещении образовательного учреждения, столовой родителям (законным представителям) и сотрудникам соблюдать меры профилактики распространения гриппа, ОРВИ, инфекционных заболеваний, новой коронавирусной инфекции.

8.Классным руководителям ознакомить родителей (законных представителей) с графиком посещения столовой МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ.

9.Организовать питьевой режим обучающихся –упакованная (бутилированная) питьевая вода, кулеры.

10. Заместителю директора, курирующему вопросы АХР.:

10.1. обеспечить поступление в учреждение доброкачественной питьевой воды;

10.2. обеспечить свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе;

10.3. обеспечить своевременную замену бутилированной воды;

10.4. обеспечить наличие запаса и правильное хранение дезинфекционных средств;

10.5.обеспечить соблюдение требований санитарных правил к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю.

10.6.после длительных летних каникул, за 3 дня до начала 2026-2027 учебного года, провести противозидемические мероприятия, включающие:

10.6.1.генеральную уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток, в дальнейшем проводить генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

10.6.2.обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы, и туалетные комнаты;

10.6.3.контроль за ежедневной влажной уборкой помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

10.6.4.обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

10.6.5.регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организации;

10.6.6.организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты.

10.6.7.мытьё посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.

11. Специалисту по ОТ и ТБ Шаяхметовой Э.Р.

11.1.организовать проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, установленных законодательством РФ и вакцинации по Национальному календарю профилактических прививок, календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям;

11.2.обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с установленным порядком и периодичностью.

12.Утвердить график смены кипяченой воды в столовой для организации питьевого режима учащихся МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ (приложение № 2).

13.Утвердить План мероприятий («дорожная карта») по организации и обеспечению качественного питания в МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ на 2026-2027 учебный год (приложение №3).

14.Организовать дежурство педагогов в столовой согласно графику дежурства сотрудников на 2026-2027 учебный год.

15.Секретарю учебной части Шигаповой Э.Ф. довести данный приказ до сведения сотрудников.

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директор



И.А. Шурпило

Приложение № 1
к приказу МАОУ «СОШ № 2»
городского округа
г. Стерлитамак РБ
от 23.07.2026 № 255-О

График
посещения столовой МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ
родителями (законными представителями) учащихся
с целью контроля за организацией школьного питания

Класс	Дата (число каждого месяца)
1а	1
1б	2
2а	3
2б	4
2в	5
3а	6
3б	7
4а	8
4б	9
4в	10
5а	11
5б	12
5в	13
6а	14
6б	15
6в	16
7а	17
7б	18
7в	19
8а	20
8б	21
8в	22
9а	23
9б	24
9в	25
10	26
11	27

И.о. директор



И.А. Шурпило

Приложение № 2
к приказу МАОУ «СОШ № 2»
городского округа
г. Стерлитамак РБ
от 23.07.2026 № 255-О

План мероприятий (дорожная карта)
по организации и обеспечению качественного питания
в МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ
на 2026-2027 учебный год

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	2	3	4
1. Организационно-управленческие мероприятия по реализации регулирования питания			
1.1	Организация питания в соответствии с требованиями с СанПиН (с изменениями и дополнениями)	2026-2027 уч. год	Администрация
1.2	Обеспечение бесплатным питанием обучающихся получающих начальное (общее) образование, детей из многодетных малообеспеченных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей участников СВО, прибывших из ЛНР и ДНР	В течении года	МКУ «Отдел образования», Организатор питания, ГБУЗ РБ ГKB № 1 г.Стерлитамак, социальный педагог Турумтаева М.П.
1.3	Организация ежедневной работы столовой и буфета	В течении года	Организатор питания, администрация
1.4	Организация питания обучающихся (за счет родительских средств)	В течении года	Заместитель директора Шурпило И.А
1.5	Проводить мониторинг состояния питания	В течении года постоянно	Заместитель директора Шурпило И.А Социальный педагог Турумтаева М.П.
1.6	Сбор, обработка и анализ данных об охвате горячим питанием	В течении года постоянно	Заместитель директора Шурпило И.А Социальный педагог Турумтаева М.П.
1.7	Организация работы в АИС «Образование» («ELSSCHOOL») по вопросам питания	В течение года	Ответственный за питание в АИС. «Образование» («ELSSCHOOL») Асадуллина З.Н
1.8	Заполнение информации во вкладке «Питание» в подсистеме «Образование» ГИС «Единая электронная образовательная среда Республики Башкортостан» («ELSSCHOOL»):	Ежедневно	Шурпило И.А. Турумтаева М.П. Асадуллина З.Н.
1.9	Размещение файлов ежедневного меню на https://foodmonitoring.ru/10704/food	Ежедневно	Шурпило И.А
1.10	Заполнение и размещение файла findex.xlsx, Календаря питания на 2026-2027 учебный год, размещение файла типового примерного меню в подкаталоге «food» на ЕСХД «Мониторинг питания»	Ежедневно	Шурпило И.А.
1.11	Работа бракеражной комиссии	В течение года	Заместитель директора Шурпило И.А.
1.12	Контроль за температурой подачи готовых блюд	В течение года	Бракеражная комиссия
1.13	Анкетирования по вопросам организации питания	В течение года	Социальный педагог Турумтаева М.П.

2. Осуществление контроля за обеспечением безопасности организации питания			
2.1.	Работа бракеражной комиссии по вопросам качества питания ежедневную работу бракеражной комиссии при поступлении и приеме в образовательные учреждения продуктов питания, соответствующих гигиеническим требованиям с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции; -ежедневная работа бракеражной комиссии по осуществлению качественного бракеража готовых блюд и поступающей продукции с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке; ежедневное соблюдение требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся; к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде; -поступление в учреждения доброкачественной питьевой воды; -наличие запаса и правильное хранение дезинфицирующих средств.	Постоянно	Заместители директора Шурпило И.А., заместитель директора, курирующий вопросы АХР
2.2	Усилить контроль: - за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков с внесением записей в соответствующий журнал, -проводить своевременный медицинский осмотр и допуск к работе сотрудников пищеблока с оформлением записи в журнале «Здоровья». -не допускать к работе на пищеблоке лиц с явными признаками заболеваний, - своевременно проводить бракераж готовой продукции и поступающего сырья и продуктов питания с внесением записи в соответствующий журнал по установленной форме.	Постоянно	Заместитель директора Шурпило И.А, заместитель директора, курирующий вопросы АХР, медицинская сестра Абубакирова Р.А.
2.3	Усилить внутренний фильтр больных детей, больных и с подозрением на заболевание. Усилить контроль за соблюдением детьми и работниками образовательного учреждения правил личной гигиены	Постоянно	Администрация
3. Предпринимаемые мероприятия по обеспечению безопасности организации питания			
3.1	Организовать питание в образовательных учреждениях по единому цикличному меню	Постоянно	Организатор питания ,администрация
3.2	Организовать предварительное накрытие столов или условия реализации готовых блюд через раздачу в соответствии с санитарными правилами	В течение года постоянно	Организатор питания
3.3	Усилить производственный контроль за соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд. Обеспечить соблюдение работниками пищеблоков правил личной гигиены и санитарного состояния спецодежды	В течение года постоянно	Организатор питания, Администрация
3.4	Организовать горячее питание для детей, нуждающихся в специализированном питании соответствующее диетическое питание	В течении года	Организатор питания

3.5	Вести работу по обеспечению сбалансированного питания, с соблюдением норм суточного потребления белков, жиров, углеводов, с обязательной витаминизацией третьих блюд витамином С; -осуществлять приготовление блюд с использованием йодированной соли; -включать в меню молочную продукцию и хлебобулочные изделия с содержанием биодобавок, рекомендованных для детского питания	В течении года, постоянно	Организатор питания
4. Организационные мероприятия по улучшению питания			
4.1.	Организация работы бракеражной комиссии, мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся	В течении года постоянно	Администрация
4.2	Ежедневное размещение утвержденного меню на официальном сайте общеобразовательной организации с приложением фотографий рационов завтраков, обедов	В течении года постоянно	Ответственная за сайт Кривицкая И.Т.
4.3	Проведение анкетирования обучающихся и родителей (законных представителей) по качеству предлагаемого горячего школьного	В течении года постоянно	Социальный педагог Турумтаева М.П.
4.4	Проведение родительских собраний на темы здорового питания в школе и дома	В течении года постоянно	Администрация
4.5	Организация работы в АИС «Образование» модуль «Питание»	В течении года постоянно	Ответственный за питание в АИС Асадуллина З.Н.
4.6	Проведение «День открытых дверей «Родители Башкортостана за здоровое питание!», «Дни здорового питания»	В течении года	Заместитель директора Шурпило И.А., Социальный педагог Турумтаева М.П.
4.7	Реализация программы «Разговор о здоровье и правильном питании»	В течении года	Классные руководители
4.9	Проведение флеш-моба «Здоровое питание-здоровье школьника», «Десерт для мамочки», «Национальные блюда», «Солдатская каша» и др.	В течении года	Классные руководители
4.10	Освещение мероприятий по проведению открытых мероприятий по организации питания в ОУ в средствах массовой информации, сайте	В течении года по итогам проведенных мероприятий	Ответственная за сайт Кривицкая И.Т.
4.11	Доведение родителям (законным представителям) информации об организации питания в образовательных организациях всеми доступными формами (QR-коды, телефон горячей линии и прочее)	В течении года постоянно	Ответственная за сайт Кривицкая И.Т.
5. Подготовка и повышение квалификации работников столовых образовательных учреждений, пропаганда культуры питания			
5.1	Проводить работу по пропаганде горячего лечебно - профилактического питания среди учащихся, родителей и педагогических работников	В течении года постоянно	Классные руководители
5.2	Участвовать в потребительских конференциях, в дегустации новых блюд и продуктов питания	В течении года	Ответственные за организацию питания
5.3	Проводить в школах тематические занятия по этикету поведения за столом, культуре питания и здоровому образу жизни	В течении года постоянно	Организатор питания, классные руководители
6. Материально - техническое обеспечение			
6.1.	Капитальный ремонт столовой	до 01.09.2025	МКУ «ОО»

6.2	Приобретение кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря	По мере необходимости	Организатор питания
6.3.	Ремонт торгово- технологического оборудования.	По мере необходимости	Организатор питания
6.5	Обновить маркировку инвентаря, досок и ножей	Август	Организатор питания
6.7	Увеличение количества посадочных мест	При наличии средств	МКУ «ОО»

И.о. директор



Handwritten signature in blue ink.

И.А. Шурпило

Приложение № 3
к приказу МАОУ «СОШ № 2»
городского округа г. Стерлитамак РБ
от 23.07.2026 № 255-О

График
смены кипяченой воды в столовой для организации питьевого режима
учащихся МАОУ «СОШ № 2» городского округа г. Стерлитамак РБ
на 2026-2027 уч. год

№ смены воды	Время	Примечание
1-я смена	07.30- 08-00	Оптимальная температура питьевой воды составляет от +18 °С до +20 °С
2-я смена	10.30- 11.00	
3-я смена	13.30-14.00	
	15.00	Обработка емкости

И.о. директор



И.А. Шурпило