



МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ЦОЦИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»
(МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»)

МУ «Курчалойн кӀоштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетан йукъардешаран хьукмат
«ЦОЦИ-ЙУЪРТАРА №2 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ИШКОЛ»
(МБЙУХЬ «Цоци-Йуьртара №2-гӀа ЙУИ»)

ПРИКАЗ

29 августа 2025 г.

№ 159-од

с. Цоци-Юрт

Об организации горячего питания обучающихся в 2025/2026 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации горячего питания учащихся, утвержденным директором от 31.08.2023, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в 2025-2026 учебном году для обучающихся 1–4-х классов одноразовое горячее питание в дни работы МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2».
2. Кусаеву М.Х., заместителя директора по УВР начальной школы, назначить ответственной за организацию горячего питания для обучающихся.
3. Утвердить:
 - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение №1);
 - режим питания обучающихся 1–4-х классов (приложение №2);
 - программу производственного контроля (приложение №3);
 - дорожную карту по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся начальных классов (приложение №4);
 - план по реализации дорожной карты по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся начальных классов (приложение №5).

4. Ответственному за организацию питания Кусаевой М.Х.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания.
- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали заявления на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям.

5. Классным руководителям 1–4-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания.

6. Учителям, ведущим урок в классе, в установленное время для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

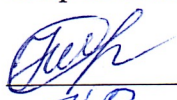
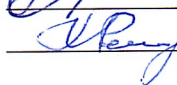
7. Заместителю директора по ИКТ, Хаджимурадову Р.Ш. разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

8. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Кусаеву М.Х.

Директор

М.Х.Яхьяева

С приказом ознакомлены:

Кусаева М.Х.

Хаджимурадов Р.Ш

**Десятидневное меню
Завтраки**

День	Наименование		Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельника	1.	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	2.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	3.	Картофельное пюре №377	100	2,7	4	5,8	70
	4.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	14,52	17,6	75,84	519,84
Вторник	1.	Каша рисовая с изюмом №177	170	4,93	8,81	38,85	254,41
	2.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	4.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	11,59	11,06	95,69	528,66
Среда	1.	Омлет с сыром №275	150	16,87	23,25	2,81	287,97
	2.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	3.	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	120,88
	4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	22,91	32,55	53,38	598,11
Четверг	1.	Рис припущенный №305	100	2,43	2,87	24,45	133,35
	2.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	3.	Хлеб пшеничный	70	5,52	0,7	33,8	163,58
	4.	Сосиски "Особые халяль"	50	4,75	6,75	1,37	85,23
	5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	15,42	12,07	92,32	539,59
Пятница	1.	Рыба припущенная	90	15,6	0,6	0,96	71,64
	2.	Картофельное пюре №377	150	4,04	6	8,7	104,96
	3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	5.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
		Итого	500	25,18	16,65	49,83	449,89
Понедельник	1.	Рыба припущенная	75	13	0,5	0,8	59,7
	2.	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	139,78
	3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	4.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	5.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	15	0,12	12,3	0,19	111,94
	6.	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
		Итого	500	23,72	23,68	86,89	655,56
Вторник	1.	Сырники из творога запеченные	100	15,8	5,3	17,9	182,5
	2.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83

	3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	6.	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
		Итого	500	26,74	22,45	102,67	719,69
среда	1.	Запеканка из творога	150	23,85	11,55	22,5	289,35
	2.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	3.	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	120,88
	4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	29,89	20,85	73,07	599,49
четверг	1.	Греча отварная №4,3	100	5,73	4,06	25,76	162,5
	2.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	3.	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	4.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	17,55	17,66	95,8	612,34
пятница	1.	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	70
	2.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,88
	3.	Чай с лимоном №459	180	0,02	0,09	8,55	35,09
	4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	74,64
	5.	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	6.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
		Итого	500	14,4	33,57	93,81	594,61

Обеды

День		Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельник	1.	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,6
	2.	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	3.	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	4.	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	5.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	715	28,16	26,05	121,32	833,29
Вторник	1.	Рассольник домашний №95	200	2	4,06	7,34	73,9
	2.	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
	3.	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	4.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	5.	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	6.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	780	30,02	32,91	104,56	777,04
Среда	1.	Борщ №81	250	11,1	10,85	8,56	176,29
	2.	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,4
	3.	Капуста тушеная №380	127	3	5,1	11,4	103,5
	4.	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	5.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	6.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	717	29,23	27,9	78,09	623,22

Четверг	1.	Суп с бобовыми (119)	250	7,15	48,15	15,61	524,39
	2.	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	3.	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	4.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	5.	Сыр порциями	10	2,32	2,95	0	35,83
	6.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	810	30,94	71,7	84,84	84,84
Пятница	1.	Суп картофельный №112	250	3,25	3,37	10,75	86,33
	2.	Макаронные изделия отварные с маслом №203	210	7,64	8,1	42,64	274,02
	3.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	4.	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	5.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	790	25,77	21,42	111,18	683,38
Понедельник	1.	Борщ со свежей капустой и томатом	200	5	10	20	190
	2.	Макаронные изделия отварные с маслом №203	105	3,82	4,05	21,32	137,01
	3.	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	4.	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	5.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	670	23,35	31,15	112,32	823,97
Вторник	1.	Рассольник домашний №95	200	2	4,06	7,34	73,9
	2.	Пюре картофельное №377	150	4,05	6	8,7	105
	3.	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	4.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	5.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	20	0,16	16,4	0,28	149,36
	6.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	770	23,63	41,06	76,85	713,99
среда	1.	Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,76	4,95	7,9	83,19
	2.	Плов с курицей №291	200	16,95	10,47	35,73	304,95
	3.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	4.	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	5.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	780	33,59	25,37	101,42	711,17
четверг	1.	Суп из овощей с фасолью №117	200	3,2	3,94	7,38	77,8
	2.	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
	3.	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	4.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	5.	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	6.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	780	31,22	32,76	104,6	780,94
пятница	1.	Борщ №81	200	8,88	8,68	6,85	141,04
	2.	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,4
	3.	Греча отварная №4,3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	4.	Соус красный основной №422	50	1	1,3	3,09	28,06
	5.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	6.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,14	74,68
	7.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
		Итого	720	26,72	27,37	106,85	723,18

Режим питания учеников

1 смена			2 смена		
№ урока	Время	классы	№ урока	Время	классы
1 урок	8.00-8.35		1 урок	13.00-13.40	
Завтрак	8.45-09.05	1а,б,в,	Обед	14.00-14.20	2г, 3а,д
2 урок	9.00-9.35		2 урок	14.10-14.50	
завтрак	9.20-9.40	1 г, д, е	Обед	14.30-14.50	3в,г, 4а
3 урок	10.00-10.40		3 урок	15.15-15.55	
завтрак	9.55-10.40	2а,б,в	Обед	15.00-15.20	4б,в,ж
4 урок	11.05-11.45		4 урок	15.50-16.30	
завтрак	10.30-10.50	2д,е, 3б	Обед	15.40-16.00	4г,д,е
		12 классов			12 классов

Программа производственного контроля

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
- 2.3. Производственный контроль включает:
 - 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
 - 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду

его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Нанайскому району

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6.Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор

- За организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

Заведующий хозяйством

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года;

Повар школы

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительноеобщее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического го медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя,		Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	заместитель				
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.		Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством, кладовщик, Повар, подсобный рабочий		Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
4.	Учитель технологии		Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики		Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений		Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
7.	Учитель химии		Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,		Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

	Сторожа, дворник		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,

нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	завхоз
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	кладовщик
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц-комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия

7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	завхоз
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	директор школы.
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санпросветработа	постоянно	завхоз
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Завхоз

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время	2 помещения (по 5 точек в каждом)	

	суток		
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания

МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.Цоци-Юрт, ул.Б.Эдиева
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на 64 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания в МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические и калькуляционные карты.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус
------	-----------------------------	-----------	---	---

ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в неделю

**Дорожная карта
по совершенствованию организации качественного
горячего питания учащихся начальных классов
МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»**

Цель	Развитие эффективной системы организации качественного горячего питания учащихся школы, направленной на сохранение здоровья учащихся, улучшение качества питания, увеличение охвата учащихся горячим питанием.
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> - Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, обучающихся в Школе, увеличение охвата горячим питанием до 100%; - Снижение числа алиментарно-зависимых заболеваний (болезней, связанных с приемом пищи); - Обеспечение качественного и сбалансированного школьного питания; - Реализация права учащихся на питание, оказание мер социальной поддержки учащимся; - Развитие и укрепление материально-технической базы школьного буфета; - Формирование у учащихся знаний и навыков о здоровом питании; - Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных Отношений.
Ответственные исполнители	Администрация школы, классные руководители 1-4 классов
Сроки реализации	2025-2026 уч.год.
Основные направления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение питания учащихся школы полноценными горячими завтраками и обедами, увеличение охвата горячим питанием; 2. Снижение распространенности алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний органов пищеварения в среде учащихся школы вследствие улучшения качества питания; 3. Организация мероприятий по пропаганде здорового питания и формирования чувства ответственности за свое здоровье; 4. Оснащение буфета- раздаточной современным специализированным технологическим оборудованием, проведение в помещении ремонтных работ; 5. Устранение выявленных нарушений санитарного законодательства в части организации питания.
Ожидаемые результаты	<p>Проведение мероприятий Программы к 2025 году позволит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создать условия для обеспечения учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с требованием СанПиН; - увеличить охват горячим питанием учащихся 1-4 классов до 100 %; - усовершенствовать материально-техническую базу буфета-раздаточной; - увеличить уровень культуры питания школьников и сформировать чувство ответственности за свое здоровье у 100% учащихся.

II. Общие положения

Дорожная карта по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся МБОУ «МБОУ Цоци-Юртовская СШ№2» на 2025-2026 годы (далее Дорожная карта) разработана в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;

- распоряжением Правительства Российской Федерации «О плане мероприятий по реализации Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г.» от 30 июня 2012 г. № 1134-р;
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства здравоохранения и социального развития России «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций» от 11 марта 2012 г. №231н/178;

III. Концепция организации качественного горячего питания учащихся МБОУ «Цоци-Юртовская СШ№2» на 2025-2026 год.

Рациональное, сбалансированное по своему составу, питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости организма инфекциям, работоспособности и успеваемости в школе, полноценному физическому и умственному развитию.

Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического.

С учетом того, что 25 % (горячий завтрак) от суточного рациона ребенок получает в образовательной организации, а 75 % (при одноразовом горячем питании в школе) – дома, становится понятно, что очень важно не только накормить детей в школе, но и научить детей и родителей правилам питания (как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в рационе).

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;
- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;
- эффективность обучения;

- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Желаемые эффекты формирования культуры питания:

- **развивающий** – выражается в активизации познавательной деятельности школьников в вопросах здорового питания;
- **оздоровительный** – наблюдается в части соблюдения школьниками режима дня, организации рационального питания, профилактики вредных привычек и различных заболеваний;
- **социальный** – включает в себя активное вовлечение в работу родителей (законных представителей); эстетика питания, организация правильного питания в семье.

Существующие проблемы организации детского питания в школе:

- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательных отношений (детей и подростков, родителей, педагогов, иных работников), рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахара, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;
- повышенный уровень распространенности «вредных» привычек в питании школьников (наибольшим спросом, по мнению взрослых респондентов и детей, пользуются хлебобулочные изделия и выпечка, так называемый «буфетный фаст-фуд» – булочки, пицца, пирожки);
- качество школьного питания: причинами отказа от питания в буфете-раздаточной не названы: питаются все.
- недостаточная информированность родителей о школьном питании (подавляющее большинство родителей получают информацию о школьном питании от своих детей (94%), от классных руководителей – примерно каждый четвертый родитель (24%), в качестве альтернативных источников выступают различные информационные системы (1%);
- недостаточная включенность родителей в контроль организации школьного питания (основная доля родителей (61%) не предпринимали попыток посетить учебное заведение с целью проверки школьного питания)

Для решения всех вышеперечисленных проблем и в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания, оснащения школьного буфета-раздаточной и была разработана Дорожная карта по совершенствованию организации качественного горячего питания учащихся МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2» на 2025-2026 год.

**План
по реализации Дорожной карты по совершенствованию организации качественного
горячего питания учащихся 1-4 классов
МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Итоговый документ
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1.	Проведение статистического анализа охвата учащихся горячим питанием	Ежегодно	заместитель директора по ВР	Справка
2.	Анализ предписаний надзорных органов с целью устранения выявленных нарушений в части организации горячего питания	Ежегодно 2 раза в год январь, май	заместитель директора по АХР	Информация на совещании при директоре
3.	Издание приказов: «Об организации питания», «О составе бракеражной комиссии»	Ежегодно сентябрь	директор	Приказ
4.	Издание приказов об организации питания обучающихся, имеющих меры социальной поддержки	Ежегодно по мере поступления заявлений	директор	Приказы
5.	Актуализация информации по вопросам организации школьного питания на официальном сайте школы	По мере необходимости	ответственные за размещение информации на официальном сайте	
6.	Проведение родительских собраний по вопросу организации питания	Ежегодно	Классные руководители	Протоколы
7.	Рассмотрение вопроса об организации питания на заседании ОРК	Ежегодно	председатель ОРК	Протоколы
8.	Оформление информационного стенда «Здоровое питание», «Меню»	2025-2026	заместитель директора по УВР заместитель директора по АХР	
9.	Внесение изменений в графики питания с учетом вместимости обеденного зала и оптимального распределения учеников по переменам	Ежегодно	Зам по УВР	
2. Мероприятия, направленные на обеспечение необходимым оборудованием буфета-раздаточной				
1	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования	Постоянно	заместитель директора по АХР	Заклучение о техническом состоянии оборудования
2.	Косметический ремонт помещения буфета-раздаточной	Ежегодно	заместитель директора по АХР	

	3. Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания			
1.	Организация контроля качества питания: Бракераж готовой продукции Организация работы Комиссии по контролю качества питания (включение представителей родителей в состав Комиссии)	Ежедневно Ежемесячно	Медицинская сестра заместитель директора по АХР	Журнал бракеража
	4. Мероприятия, направленные на создания целостной и комплексной системы мониторинга, руководства и контроля над организацией горячего питания			
1	Комплексный мониторинг деятельности по совершенствованию организации школьного питания	По состоянию: - на 1 ноября - на 1 января - на 1 апреля - на 1 июня	заместитель директора по ВР	Информация на совещании при директоре
2	Мониторинг охвата учащихся горячим питанием	Ежемесячно	заместитель директора поУВР	Информация на совещании при директоре
	5. Мероприятия по популяризации основ здорового образа жизни и культуры питания в образовательной среде			
1.	Оформление информационного стенда «Школьное питание - залог успешного образования»	2025-2026 годы	заместитель директора по УВР	
2.	Эстетическое оформление обеденного зала школьного буфета	2025-2026 годы	заместитель директора по АХР	
3.	Проведение недели по пропаганде здорового питания: - акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» 1-4 классы; - конкурс презентаций «Режим питания» - 3-4классы; - викторина «Правильное питание»; - игра «Всем, кто хочет быть здоров»	Октябрь-апрель 2025-2026	заместитель директора по УВР, классные руководители 1-4 классов	Отчет