



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 44 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
(ГБОУ «ШКОЛА № 44 Г.О. ДОНЕЦК»)**

ИНН/КПП 9308010625/930801001

283016, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. КИРОВА, Д. 39  
E-mail: [lenosvita.school44@mail.ru](mailto:lenosvita.school44@mail.ru) <https://sh44-doneck-r897.gosweb.gosuslugi.ru/>  
Моб. тел. : +7(949) 556-89-07, тел.: +7(856) 314-04-95

## ПРИКАЗ

от «07» февраля 2025 г.  
г. Донецк

№ 25

### Об организации горячего питания учащихся 1-11 классов в школе с 10 февраля 2025 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25.1.2.2023 № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики», 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», Порядком организации и обеспечения питанием обучающихся ГБОУ «ШКОЛА № 44 Г.О. ДОНЕЦК» (далее – Порядок питания), в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание учащихся 1-11 классов школы с 10 февраля 2025 г.
2. Утвердить мероприятия по улучшению качества питания и материально – технического состояния пищеблоков в школе в 2025 году (*приложение 1*).

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

3. Организовать предоставление в 2025 году питания обучающимся в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов, регулирующих вопросы организации питания в образовательных учреждениях, а также с требованиями, установленными Государственными санитарными нормами и правилами по устройству общеобразовательных учебных заведений и организации учебно-воспитательного процесса, утвержденными 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"

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.



4. Издать соответствующие приказы об организации питания учащихся.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

5. Ответственному за организацию питания заместителю директора Москаленко М.Я.:

- подготовить пакет документов для организации питания;
- проверять ассортимент поступающих продуктов, меню, стоимость питания;
- рассмотреть вопросы организации питания детей на заседаниях, педагогического совета, совещаниях, на родительских собраниях в классах;
- предоставить необходимую информацию директору;
- участвовать в работе бракеражной комиссии с целью контроля качества приготовления блюд;
- контролировать питания детей;
- проверять соблюдение графика питания, режима дежурства педагогических работников в обеденном зале, выполнение сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил, наличие спецодежды, достаточного количества столовых приборов, соблюдение детьми правил личной гигиены, правил поведения на пищеблоке (столовой, буфете, раздаточной), качество приготовления блюд и буфетной продукции; обрабатывать информацию о количестве детей, которые получают горячее питание, в том числе детей льготных категорий;
- провести рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию по вопросам организации питания.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

6. Утвердить примерное двухнедельное меню и графики приема обучающимися горячего питания, согласовать их с органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с методическими рекомендациями **2.4.0179-20** по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», согласованы МОН ДНР и утверждены МЗО ДНР

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

7. Обеспечить подготовку помещений школьной столовой, пищеблока, холодильного и технологического оборудования, мебели, посуды для организации питания детей в соответствии с требованиями территориальной СЭС.

**Ответственный:** завхоз  
Филиппенко Г.И.

8. Требовать от руководителей предприятия, в штат которого входят работники пищеблока, наличие новых результатов бактериологических обследований на кишечную группу инфекций, патогенный стафилококк перед допуском на работу в образовательном учреждении.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

9. Осуществлять постоянный контроль за работой пищеблока, выполнения санитарно – гигиенических требований и мер по улучшению состояния питания. График генеральных уборок, санитарных дней согласовать с территориальной СЭС.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

10. Осуществлять контроль за качеством питания и учетом учащихся, получающих разные виды питания (завтрак, обед в ГПД), соблюдением графика питания, дежурства педагогов в обеденном зале.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

11. Запланировать рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях педагогического совета, совещаниях, родительских собраниях.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.



12. Обязать классных руководителей проводить воспитательную работу с детьми по формированию культуры питания, осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания. С этой целью разработать мероприятия по пропаганде здорового образа жизни и предупреждению пищевых отравлений, острых кишечных заболеваний.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

13. Разработать и выполнять перспективные планы мероприятий по улучшению качества услуг по питанию и материально-технического оборудования, обеспечения учреждения достаточным количеством посуды, моющих и дезинфицирующих средств.

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.,  
завхоз Филиппенко Г.И.

14. Не допускать проведение дней рождения, праздников с употреблением тортов, пирожных, кондитерских изделий с кремом, соков и других напитков;

**Ответственный:** зам.директора  
Москаленко М.Я.

15. Организовать бюджетное питание детей:

<i>Время перемены</i>	<i>Классы, в них обучающихся</i>	<i>Обучающиеся, из числа льготной категории</i>	<i>Число посадочных мест в обеденном зале, число столов, чайной посуды, столовых приборов</i>
09.40-09.55	1-А, 1-Б, 2-А, 2-Б классы (81 чел.)		❖ 85 посадочных мест
10.40-10.55	3-А, 3-Б, 4-А, 4-Б, 4-В класс (84 чел.)		❖ 170 столовых приборов
11.40-11.55		5-11 классы (56 чел.)	❖ 170 комплектов чайной и столовой посуды

**16. Принять к сведению заместителю директора Москаленко М.Я.:**

16.1. Процесс организации питания детей в Организации состоит из: отработки режима и графика питания детей; приема продуктов питания и продовольственного сырья гарантированного качества; составления меню-требования; приготовления блюд; проведения реализации готовых блюд и буфетной продукции; предоставления детям готовых блюд и буфетной продукции; ведения учета детей, которые получают бесплатное горячее питание, а также горячее питание за деньги родителей; контроля за питанием; информирования родителей об организации питания.

16.2. Бесплатным питанием в Организациях Донецкой Народной Республики обеспечиваются категории детей в соответствии с частью 7 статьи 76 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», приказом Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17 сентября 2015г. № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 24 сентября 2015г., регистрационный № 521.

16.3. Ответственность за безопасность и качество продуктов питания и продовольственного сырья, готовой продукции возлагается на поставщиков, организации (предприятия), которые обеспечивают питание детей, или руководителя Организации.

16.4. Примерное двухнедельное меню составляется с учетом особенностей питания населения в том или ином регионе, натуральных норм и продуктовым набором. Ежедневное меню составляется исходя из наличия продуктов в соответствии с примерным меню (п.3 ПКМ № 1200).

16.5. Ассортимент школьных буфетов определен приказом Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.03.2018 № 42/413/227.

16.6. Продукты питания и продовольственное сырье должны поставляться в Организации вместе с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемиологической экспертизы).



16.7. Руководитель образовательного учреждения является ответственным за организацию питания детей в Организации за материально-техническое состояние пищеблока, соблюдение требований санитарных норм, осуществляет контроль рассмотрения вопроса организации питания детей на заседаниях педагогического совета, совещаниях, родительских собраниях в классах (группах, группах продленного дня), контролирует ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания.

17. Контроль за выполнением данного приказа возложить на заместителя директора Москаленко М.Я.

Директор ГБОУ  
«ШКОЛА № 44 Г.О. ДОНЕЦК»

Москаленко М.Я.  
314-04-95



О.П. Куринная

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О. работника	Подпись	№	Ф.И.О. работника	Подпись
1	Ястремская Т.Н.	<i>[Signature]</i>	13	Кириченко Н.Н.	<i>[Signature]</i>
2	Винницкая И.Н.	<i>[Signature]</i>	14	Гончаренко Е.Ю.	<i>[Signature]</i>
3	Белевцова Л.В.	<i>[Signature]</i>	15	Орлова Е.А.	<i>[Signature]</i>
4	Костикова И.А.	<i>[Signature]</i>	16	Тимченко И.В.	<i>[Signature]</i>
5	Новикова И.Н.	<i>[Signature]</i>	17	Шаповалова Д.А.	<i>[Signature]</i>
6	Цветкова И.В.	<i>[Signature]</i>	18	Шилан В.Б.	<i>[Signature]</i>
7	Москаленко М.Я.	<i>[Signature]</i>	19	Петричук О.Д.	<i>[Signature]</i>
8	Токмачева Ю.В.	<i>[Signature]</i>	20	Шаповалова А.А.	<i>[Signature]</i>
9	Телушкина Е.А.	<i>[Signature]</i>	21	Полищук Ю.А.	<i>[Signature]</i>
10	Лашина Н.В.	<i>[Signature]</i>	22	Зайцева Н.Д.	<i>[Signature]</i>
11	Громова А.С.	<i>[Signature]</i>	23	Филиппенко Г.И.	<i>[Signature]</i>
12	Блышик В.В.	<i>[Signature]</i>			



**МЕРОПРИЯТИЯ**  
**по улучшению качества питания и**  
**материально – технического состояния пищеблоков**  
**на 2025 год**

№ з/п	Мероприятия	Ответственный	Сроки исполнения
<b>1. Совершенствование организации питания</b>			
1.1.	Обеспечение неукоснительного соблюдения нормативно-правовых документов по организации питания в школе, исполнение Закона ДНР «Об образовании», порядка организации питания в учебных и оздоровительных заведениях», утвержденного приказом МЗ и МОНУ № 661/1094	директор школы О.П.Куриная	в течение учебного года
1.2.	Заключение договоров на организацию питания учащихся и воспитанников школе	директор школы О.П.Куриная	в течение учебного года
1.3.	Организация дополнительных рационов питания с расширенным ассортиментом натуральных овощей, фруктов, соков, витаминизированной молочной продукции (по решению родительского комитета)	повар	в течение учебного года
<b>2. Повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности школьного питания</b>			
2.1.	Организация полноценного, безопасного и качественного питания детей (заказ и принятие до учреждения безопасных и качественных продуктов питания и продовольственного сырья в необходимом количестве, соблюдение условий и сроков их хранения, технологии приготовления блюд, правил личной гигиены работников пищеблоков, выполнение норм питания и тому подобное).	повар	в течение учебного года
2.2.	Совершенствование производственного контроля на предприятиях школьного питания и пищеблоках	зам. директора Москаленко М.Я.	в течение учебного года
2.3.	Использование в производстве рационов питания продукции и сырья: - не содержащих генно-модифицированные организмы; - повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенной витаминами	поставщики продуктов питания и услуги по организации горячего питания	в течение учебного года
2.4.	Витаминизация рационов питания за счет включения натуральных овощей и фруктов	повар	в течение учебного года
<b>3. Организация мониторинга и реализация комплекса мероприятий по формированию у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний о принципах правильного питания</b>			
3.1.	Проведение мониторинга за состоянием здоровья детей школьного возраста, позволяющее оценить влияние организации питания на состояние здоровья детей	медсестра Голуб Л.С.	в течение учебного года
3.2.	Проведение информационно-образовательных мероприятий (семинаров, лекториев, консультаций, и тому подобное)	медсестра Голуб Л.С.	в течение учебного года
3.3.	Проведение внеклассных мероприятий с учащимися по формированию навыков культуры приема пищи, культурного поведения в столовой, правил личной гигиены. Усиление разъяснительной работы среди	классные руководители 1-11 классов	в течение учебного года



	родителей о необходимости рационального питания		
3.4.	Проведение мониторинга состояния питания учащихся, заслушивание итогов на заседаниях педсоветов, совещаниях при директоре, родительских собраниях, совещаниях директоров, коллегиях, администрации	зам. директора Москаленко М.Я., медсестра Голуб Л.С.	в течение учебного года
3.5.	Формирование у участников учебно – воспитательного процесса знаний, относительно принципов здорового питания	классные руководители 1-11 классов	в течение учебного года
<b>4. Повышение качества обслуживания</b>			
4.1.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблоков	зам. директора Москаленко М.Я., медсестра Голуб Л.С.	в течение учебного года
4.2.	Контроль за выполнением функциональных обязанностей медработниками	зам. директора Москаленко М.Я.	в течение учебного года
<b>5. Обеспечение на всех этапах постоянного контроля над организацией питания детей</b>			
6.1.	Разнообразить меню для учащихся на различные суммы за наличный расчет. С этой целью заказывать качественные продукты в необходимом количестве, вводить в еженедельный рацион детей мясо, рыбу, печень, кисло – молочные продукты, сыр, соки, овощи, придерживаться сроков их хранения, технологии изготовления блюд	повар	в течение учебного года
6.2.	Расширить ассортимент блюд и хлебо - булочных изделий в соответствии с технологическими картами	поставщик услуг горячего питания	в течение учебного года
6.3.	Выполнение санитарно-гигиенических норм в пищеблоках и столовых	повар	в течение учебного года
6.4.	Продолжить эстетическое оформление обеденных залов	завхоз Филиппенко Г.И.	в течение учебного года
<b>6. Развитие материально-технической базы пищеблоков учебно – воспитательных</b>			
5.1.	Приобретение необходимого технологического и холодильного оборудования для пищеблока	завхоз Филиппенко Г.И.	в течение учебного года
5.2.	Составление перспективных планов на возобновление материально-технической базы: проведение ремонтов, приобретение технологического, холодильного оборудования, посуды и др.	завхоз Филиппенко Г.И.	в течение учебного года
5.3.	Улучшение организации питания, проведение технического перевооружения и модернизации пищеблока	завхоз Филиппенко Г.И., зам. директора Москаленко М.Я.	в течение учебного года
5.4.	Обеспечение пищеблоков дезинфицирующими и моющими средствами, проведение дезинсекции и дератизации помещений	завхоз Филиппенко Г.И.	в течение учебного года
5.5.	Проведение ремонтных работ на пищеблоке	завхоз Филиппенко Г.И.	в течение учебного года