

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Хлебодарная средняя общеобразовательная школа № 18

ПРИКАЗ

26.08.2025 г

№ 98

Об организации питания учащихся
1-11 классов в 2025-2026 учебном году

Во исполнение ст.37, части 7 статьи 79 ФЗ от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», на основании постановления Администрации Целинского района от 23.08.2024 № 689 «О порядке организации питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Целинского района», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно –эпидемиологических правил и норм СанПиНа №2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа ОО Администрации Целинского района от 21.08.2025 г № 260 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных школ в 2025 -2026 учебном году», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в МБОУ СОШ №18

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Провести заседание родительского комитета 30.09.2025 г. по вопросу - организации горячего питания учащихся в школе:
 - анализ работы по организации горячего питания за прошлый год;
 - выбор комиссии, контролирующей питание на новый учебный год;
 - утвердить график питания учащихся;
 - утвердить списки бесплатно питающихся учащихся 1-4 классов (списки прилагаются);
 - утвердить списки бесплатно питающихся учащихся из многодетных семей, детей из семей участников СВО, детей из малообеспеченных семей.
 - утвердить списки учащихся питающихся за родительскую плату (заявления прилагаются)
 - организовать питание учащихся 1 класса горячими обедами за родительскую плату (список прилагается)
 - утвердить программу по питанию.
2. Ответственным за организацию питания назначить зам. директора по ВР Шерстобитову Н.В.;
 - зам. директора по ВР Шерстобитовой Н.В. провести 01.09.2025 г. совещание с классными руководителями, с целью ознакомления каждого работника с должностными обязанностями.
 - предоставлять работникам пищеблока необходимую информацию для составления заявки на продукты питания в строгом соответствии с количеством обучающихся, охваченных организованным горячим питанием.
 - проводить мероприятия по родительскому контролю с максимальным охватом родительской общественности и привлечением педагогических работников в соответствии с МР 2.40180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

3. Классным руководителям: - строго контролировать посещение уч-ся и ежедневно вести таблицу учета питающихся (в программе Аксиома питание); - списки по питанию сдавать на проверку заместителю директора по ВР Шерстобитовой Н.В., .

-продолжать разъяснительную работу среди родителей и школьников по пропаганде правильного рационального питания.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – повару, кухонному рабочему работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.

5. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несут ответственность ООО «МЕГА-ТОРГ».

5.1. Получение продуктов производит повар ООО «МЕГА – ТОРГ» Малярова Н.И.

5.2. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводят визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

6. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье подлежат возврату поставщику.

7. Повару Маляровой Н.И. строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд, вести журнал «Готовой продукции»

8. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции в следующем составе:

Председатель комиссии: Шерстобитова Н.В., заместитель директора по ВР,

Члены комиссии: Розе Е.И., член родительского комитета, Малярова Н.И., повар ООО «МЕГА-ТОРГ».

9. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно- противозидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- нормы контрольных блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- электрические коврики около каждого прибора;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.