

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кушкопальская основная школа №4»**

**ПРИКАЗ**

от 28 августа 2025 года

№ 151

д. Кушкопала

**Об организации питания**

В целях организации питания обучающихся, выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций»

Приказываю:

1. Организовать питание обучающихся МБОУ «Кушкопальская ОШ № 4»:
  - 1) завтрак 1 - 4 классы – 10<sup>50</sup> - 11<sup>30</sup> час.
  - 2) обед с 5 - 9 классы – 10<sup>50</sup> - 11<sup>30</sup> час.
  - 3) полдник, группа продленного дня – 13<sup>30</sup> - 14<sup>00</sup> час.
2. Для обучающихся 1 – 4 классов организовать бесплатное питание в соответствии со ст. 37 Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в РФ».
3. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня, организовать питание за счет средств родителей.
4. Обеспечить 2-разовым горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих заключение центральной психолого – медико- педагогической комиссии Архангельской области за счет средств районного бюджета (при наличии обучающихся).
5. Обеспечить компенсацию части родительской платы при организации горячего питания обучающихся 5-9 классов из малообеспеченных семей, подтвердивших статус справкой администрации МО «Пинежский район» за счет средств районного бюджета.
6. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием обучающихся 1-9 классов являющихся детьми, родитель которых является

военнослужащим, сотрудником или мобилизованным гражданином при наличии соответствующего пакета документов (при наличии обучающихся).

6. Для контроля за качеством приготовления блюд создать бракеражную комиссию. Члены комиссии ежедневно заполняют журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Пищевые продукты поступающие на пищеблок должны соответствовать гигиеническим требованиям и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Ответственность за качеством поступающих продуктов и наличие документов несет Заварзина Л.Ф., повар.
8. Для контроля за качеством поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания, с целью контроля за соблюдением условий и срока хранения продуктов ежедневно заполнять следующие документы:
  - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - журнал проведения витаминизации третьих и складских блюд;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования.Ответственность за ведение журналов возлагается на повара, Заварзину Л.Ф.
9. Утвердить примерное 10-дневное меню.
10. Поварам, при приготовлении блюд использовать технологические карты, утверждённые главным бухгалтером и директором образовательного учреждения.
11. Поварам производить ежедневный отбор суточной пробы.
12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор образовательного учреждения

Л.С. Чемакина

С приказом ознакомлены: