



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Киргинцевская средняя общеобразовательная школа

МБОУ Киргинцевская СОШ
Купинского района Новосибирской области

ПРИКАЗ

От 31.08.2026 г.

№ 52-о

Об организации горячего питания в школе в 2026 учебном году

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию питания завхоза **Бельскую М.С.**

Ответственной за организацию питания:

- 1.1. руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии;
- 1.2. разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 1);
- 1.3. своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- 1.4. составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;
- 1.5. составить базу данных по питанию за родительскую плату и систематически ее корректировать по необходимости;
- 1.6. своевременно оформлять необходимую документацию и предоставлять ее в Централизованную бухгалтерию;
- 1.7. составить режим приема пищи учащимися школы;
2. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2026-2027 учебный год (Приложение 2)
3. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 3.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - 3.2. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - 3.3. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

- 3.4. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
- 3.5. обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся начальных классов в сопровождении учителя;
- 3.6. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде;
- 3.7. назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.
4. Назначить ответственным:
 - 4.1. **Бельская М.С, завхоза** – за соответствие организации питания в школе по нормам САНПИН 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 г. N 45, ежедневный охват питание учащихся, согласно утвержденным спискам, учет табелей по питанию.
5. Завхозу Васильевой Л.Н., ежедневно:
 - 5.1. осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и питанию за родительскую плату и количества питающихся;
 - 5.2. следить за состоянием кухонной посуды и спец инвентаря;
 - 5.3. контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
 - 5.4. контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
 - 5.5. проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
 - 5.6. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания;
 - 5.7. Осуществлять контроль доставляемых поставщиком продуктов (соответствие количества, стоимости и качества);
 - 5.8. проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;
6. Завхозу школы **Бельской М.С.:**
 - 6.1. следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
 - 6.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
 - 6.3. осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
 - 6.4. обеспечить наличие холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец инвентаря;

- 6.5. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора



Е.В. Маер

**План работы
по организации горячего питания
в 2026- учебном году**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом.
- Обеспечение питания детей за родительскую плату.
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	И.о. директор школы, социальный педагог, завхоз
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Социальный педагог
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	И.о. директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	И.о. директор школы, социальный педагог
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	И.о. директор школы, социальный педагог
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	И.о.директор школы, социальный педагог
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в полугодие	Администрация школы

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и их родителей

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	Повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Повар, ответственные за организацию питания

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов

4.	Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители 10-11 классов Завхоз школы
5.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
6.	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
7.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	И.о. директор школы, социальный педагог
8.	Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	И.о. директор школы, социальный педагог

5. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2026 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- 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 и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний

					комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал

**График работы столовой
на 2026учебный год**

№ п.п	Время	Мероприятие	Класс
	Работа столовой 8 ⁰⁰ -15 ⁰⁰		
1	8 ³⁰ -9 ⁰⁰	Прием заявок	
2	09 ⁴⁵ -09 ⁵⁵	Завтрак	ОВЗ, дети - инвалиды
3	10 ⁴⁰ -10 ⁵⁵	Обед	1-4
3	11 ⁴⁰ -11 ⁵⁵	Обед	5-11
4	12 ⁴⁰ -12 ⁵⁰	Обед	ОВЗ, дети – инвалиды, ПОДВОЗ