Муниципальное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа д.Хийденсельга
Питкярантского муниципального округа
Республики Карелия

186803, Республика Карелия, Питкярантский муниципальный округ , д. Хийденсельга,
ул. Лесопильщиков, д.18. (81433) 47-7-42

ПРИКАЗ

01.09.2026 №34

Об организации питания обучающихся
в 2026– 2027 учебном году

Во исполнение подпункта «б» пункта 5 Перечня поручений Президента Российской Федерации от 15.01.2020. №ПР-113, в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (г.4, ст.34,37,41),Санитарно-эпидемиологическимиправиламиинормативамиСанПиН2.4.3648-20,методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.), методическими рекомендациями по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.). в целях организации полноценного горячего питания обучающихся 1-9 классов, обеспечения социальных гарантий обучающихся, создания необходимых условий для работы по организации питания, контроля, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, улучшения питания обучающихся из малоимущих семей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание для обучающихся 2-4 классов, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, каждый учебный день в течение учебного года в определенные образовательной организацией часы с учетом режима учебных занятий.

2. Организовать горячее питание обучающихся 2-4, 5-9 классов за счет родительских средств, а также питание обучающихся льготных категорий без взимания платы (за счет средств бюджета).

3. Осуществлять предоставление бесплатного питания обучающимся исходя из фактического посещения обучающимися общеобразовательного учреждения.

4. Организовать горячее питание обучающихся 2-9 классов в школьной столовой согласно графику приема пищи .

5. Класснымруководителям1-9 классов:

-ежедневно предоставлять информацию о количестве обучающихся в классе для организации питания на следующий день;

-выявлять обучающихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно проводить работу с родителями;

-не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учета посещаемостидетей;

-принять меры профилактического характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием обучающихся: присутствовать во время питания обучающихся в обеденномзале, следить за порядком во время приема пищи; осуществлять контроль над соблюдением правил личной гигиены обучающимися;

-не допускать вход обучающихся в школьную столовую в верхней одежде;

-способствовать увеличению показателя охвата двухразовым горячим питанием обучающихся класса;

-вести разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся на классных часах, родительских собраниях;

-проводить с обучающимися беседы, лекции, викторины по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;

-назначить дежурных, следящих за уборкой столов после приема пищи своегокласса, за соблюдением дисциплины.

6. Работникам школьной столовой:

-поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

-проводить уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;

-при приготовлении и раздачи пищи использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток;

-осуществлять мытье посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

обеспечитьорганизациюпитьевогорежимадляобучающихсявсоответствиистребования ми санитарных правил;

-осуществлятьежедневныйконтрользаработойтехнологическогооборудования столовой, принимать срочные меры в случае его поломки;

-обеспечитьисправностьоборудованиянапищеблоке,вподсобныхпомещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный и текущий ремонт;

-осуществлятьтехническийнадзорзавсемиинженернымикоммуникациями;

-обеспечитьналичиенеобходимогоколичествамоющихидезинфицирующихсредств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

7. Не допускать к работе сотрудников пищеблока без результатов профилактических медицинских осмотров, в т.ч. на определение возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии;

-осуществлять ежедневный контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд с отметкой в бракеражном журнале;

-следитьзасостояниемкухоннойпосудыиинвентаря;

-контролироватьусловияхраненияпродуктовисоблюдениесрокових реализации;

-контролироватькачествоиполнотузакладкиприготовляемойпищи;

-проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых обучающимся приготовленных блюд.

Чипко С.В., ответственной за льготное питание обучающихся:

-составить базу данных по льготному питанию обучающихся и систематически ее корректировать (по необходимости);

-своевременно оформлять необходимую документацию для предоставления льготного питания обучающимся.

8. Комиссииобщественногоконтролязаорганизациейпитанияобучающихся:

-продолжить работу по осуществлению контроля за качеством питанияобучающихся в школьной столовой в 2026-2027 учебном году, руководствуясь Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питанияобучающихся;

-осуществлять административный и родительский контроль за организацией и качеством питания в школе не реже одного раза в месяц.

9.Утвердить План работы по организации горячего питания в 2026-2027 учебном году.

10Утвердить состав комиссии по организации питания обучающихся.

9. Утвердить План работы комиссии по организации питания на2026-2027 учебный год.

10. Утвердить План работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся в 2026-2027 учебном году.

11. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год.

12. Возложить ответственность за организацию и качество питания обучающихся на повара Чипко С.В..

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор И.А.Торопина

Ознакомлены А.А.Лингвист

С.В.Чипко