

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа села Маркино
Сосновоборского района Пензенской области
(МБОУ СОШ с. Маркино)

Выписка из приказа

01.09.2026г.

№65-Д

Об организации питания обучающихся
в 2026/2027 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.428326 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность., с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, Положением об организации питания учащихся в МБОУ СОШ с.Маркино

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Организовать горячее питание обучающихся 1-9 классов с 1 сентября 2026 года по 28 мая 2026 года (Список детей- Приложение 1)
2. Утвердить:

- режим приема пищи:

ЗАВТРАК

1 перемена	
09.10-09.30	1- 9 классы

ОБЕД

4 перемена	
11.50-12.25	1-9 классы

- состав бракеражной комиссии: 1.Байбекова А. К.- фельдшер
2.Байбекова Г. И. –повар
3.Назарова Л.В..-директор школы

3. Назначить ответственной за организацию питания в МБОУ СОШ с.Маркино Елизарову Л.М.

Ответственной за организацию питания Елизаровой Л.М.:

- 3.1 Руководствоваться в своей работе Положением об организации горячего питания в школе
- 3.2 Ежедневно отслеживать составление и соблюдение меню в соответствии с примерным утвержденным 10-дневным меню.
- 3.3. Проводить контроль сроков реализации продуктов.
- 3.4 Контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

3.5.Своевременно оформлять необходимую документацию по организации питания и предоставлять ее в отдел образования

4. Учителю, ответственному за ВР, Байбековой А.Х разработать план работы школы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (Приложение 2);

5. Осуществлять совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания общественно-административный контроль за организацией питания в школе
6. Организовать и проводить систематическую работу по 100 % охвату горячим питанием учащихся
7. Размещать на сайте МБОУ СОШ с.Маркино информацию о проведении презентаций работы школьной столовой, дегустации блюд и утвержденное десятидневное меню.

8. Повару Байбековой Г.И. нести ответственность

- за получение продуктов питания
- за работу по обеспечению учащихся качественным питанием, за поступление продуктов питания и графика их поставки, соблюдение примерного 10-дневного меню и рационов питания с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.4283.26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», решениями органов управления образования, касающимися организации питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность., за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, за качественное приготовление пищи и использование продуктов питания, имеющих соответствующие сертификаты качества, за приёмку овощей со школьных участков с оформлением необходимых документов и последующей сдачей в лабораторию на исследование;
- за системный контроль по организации питания в МБОУ СОШ с.Маркино, в т.ч. за утилизацию пищевых отходов и санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока;
- за условия хранения, сроки реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции, наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- за своевременное обеспечение продуктами питания и за подачу заявки на продукты;
- Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока
- Ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы
- За соблюдение технологий приготовления блюд;
- за соблюдение норм раскладки продуктов согласно меню - раскладке для приготовления обеда.

9. Классным руководителям

9.1 Вести ежедневный учёт получения обучающимися горячего питания, сопровождать их в столовую, контролировать самообслуживание учащихся класса в столовой;

- 9.2 Способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- 9.3 Вести ежемесячный учёт, добиваться своевременной родительской оплаты за питание ребёнка;
- 9.4 Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- 9.5 Активизировать пропаганду правильного рационального питания среди учащихся разных возрастных групп и их родителей с привлечением специалистов питания, представителями здравоохранения, постоянно проводить работу по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приёма пищи.

10. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Назарова Л.В.