

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗИМНЯЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
СЕРАФИМОВИЧСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(МКОУ ЗИМНЯЦКАЯ СОШ)

х. Зимняцкий Серафимовичского района Волгоградской области, 403483 тел.: (84464) 3-36-44

Приказ

№ 90 «о»

от 28 августа 2026 года

«Об организации горячего питания обучающихся в
2026/2027 учебном году»

На основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178), с целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий обучающихся и воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в образовательном учреждении в 2026-2027 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Педагогу-библиотекарю Озёриной А.В.

1.1. Организовать со 01 сентября 2026 года бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, обучающихся льготных категорий 5-11 классов за счет средств областного и районного бюджета, согласно 10-ти дневного меню.

1.2. Предоставить с 01 сентября 2026 года возможность получения горячего питания (обед) за счет средств родителей учащимся 1-11 классов и работникам школы.

1.3. Предоставить со 01 сентября 2026 года возможность получения бесплатного горячего питания (завтрак и полдник) детям с ОВЗ и детям-инвалидам.

1.4. Организовать горячее питание (ланч) для детей группы продлённого дня.

2. Педагогу-библиотекарю, классным руководителям:

2.1. Провести работу с родителями по питанию учащихся 1-11 классов за счет родительских средств.

2.2. Информировать родителей об организации питания детей, периодически рассматривать на родительских собраниях вопросы, связанные с питанием.

3. Педагогу - библиотекарю Озериной А.В.

3.1. Обеспечить совместно с бракеражной комиссией строгий контроль за качеством приготовления блюд в соответствии с ассортиментным минимумом горячих блюд, десятидневным меню, технологическими картами.

3.2. Обеспечить проведение на пищеблоке санитарного часа и санитарного дня.

3.3. Обеспечить контроль за наличием дезинфицирующих, моющих и чистящих средств и за качеством дезобработки столовой посуды и инвентаря, использованием средств

- 3.4. Обеспечить неукоснительное требование СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.5. Организовать работу по воспитанию культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
4. Назначить ответственным за организацию питания педагога-библиотекаря Озёрину А.В.
5. Не допускать присутствие учеников в производственных помещениях столовой. Не позволять привлекать учеников к работам, связанным с приготовлением и раздачей еды, уборкой помещений. Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче горячих блюд, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды, инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 5.1. Организовать свободный доступ учеников к питьевой воде на протяжении всего времени их нахождения в учебном заведении (кипяченая вода, стационарные питьевые фонтанчики, бутилированная вода, качество которой подтверждено документами о ее происхождении, качестве и безопасности).
6. Бракеражной комиссии:
Обеспечить контроль за работой поваров по приготовлению блюд в соответствии с 10-ти дневным меню, ассортиментным минимумом горячего питания; санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока; своевременным и правильным ведением необходимой документации на пищеблоке.
Еженедельно осуществлять мониторинг по наличию приготовленных блюд, согласно 10-ти дневного меню, дезинфицирующих средств, столовой посуды и приборов, о состоянии оборудования.
7. Контроль за забором и хранением суточных проб возложить на ответственного за питание Озёрину А.В.
8. Ответственному по питанию Озериной А.В. и классным руководителям:
- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
 - раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
 - соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
 - соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
 - использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
 - вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
 - вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
 - получать пищу в специально промаркированные емкости (для 1-2 классов);
 - при приеме пищи использовать отдельную посуду;
 - соблюдать питьевой режим;
 - включать в оперативный контроль вопросы формирования полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей; о организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: _____ - Агапцова Е.Н.