Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Даниловская основная общеобразовательная школа

Выписка из приказа

28.08.2026 г. **№ 37-Д**

«Об организации горячего питания в МКОУ Даниловской ООШ

в 2026-2027 уч. году»

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 №ПР-113, в соответствии с пунктом 1 статьи 2 Федерального закона от 01.03.202- №47- Фз «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» с 01.09.2020 г. обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных учреждениях будут обеспечиваться учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание в 2026-2027 учебном году в виде обедов для обучающихся 3 класса, из норматива расходов в день 87,96 рублей.

№/п.п	ФИ	Класс
1.	Петрова Вероника	3
2.	Цаплин Витя	3

3.Утвердить график работы школьной столовой.

4.Классным руководителям обеспечить 100 % охват горячим питанием обучающихся класса. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил.

5. Классному руководителю Филиной Г.П. информировать родителей об организации питания детей, периодически рассматривать на родительских собраниях вопросы, связанные с питанием.

6. Классному руководителю Филиной Г.П. организовать работу по воспитанию культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактики пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

7. Директору школы Лобовой Л.А. обеспечить совместно с бракеражной коммиссией, строгий контроль за качеством приготовления блюд в соответствии с десятидневным перспективным меню.

8. Обеспечить проведение на пищеблоке санитарного часа (ежедневно с 14-00 до 14^{-40}) и санитарного дня (один раз в месяц - последняя пятница).

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

10. Обеспечить неукоснительное выполнение требований СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

11. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации школьного питания кладовщика Лобанову Н.А.

11.1 Кладовщику Лобановой Н.А.

- До 3-го числа месяца, следующего за отчетным предоставлять в ресурсный центр бухгалтеру следующие документы:

- Меню-требование;

- Сводную оборотную ведомость по приходу и расходу продуктов питания, с указанием остатков продуктов на начало следующего месяца;

-Табель посещаемости детей с указанием дето дней за отчетный период, обеспечив контроль за предоставлением питания только тем учащимся, которые присутствуют на занятиях;

- Приказы об изменениях в списках питающихся детей на основании прибытия или выбытия учащихся, а также на основании ежемесячно обновляемых списков детей льготной категории.

-Ежедневно вывешивать меню с подписью директора;

-Своевременно производить списание продуктов питания согласно перспективного двухнедельного меню, технологических карточек.

12. Не допускать присутствие учеников в столовой. Не позволять привлекать учеников к работам, связанным с приготовлением и раздачей еды, уборкой помещений. Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды, инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

13. Организовать свободный доступ учеников к питьевой воде на протяжении всего времени их нахождения в учебном заведении (вода из крана из одноразовых стаканчиков).

14. Бракеражной комиссии:
-Обеспечить контроль за работой повара по приготовлению блюд в соответствии с перспективным меню; санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока; своевременным и правильным ведением необходимой документации на пищеблоке; принимать участие при поступлении продуктов питания от поставщиков.

- Еженедельно осуществлять мониторинг по наличию в школе продуктов питания, дезинфицирующих средств, столовой посуды и приборов, о состоянии оборудования.

15. Возложить ответственность за забор и хранение суточных норм по питанию и за прведение С-витаминизации третьих блюд на повара – Лобанову Н.А

16.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Выписка верна.

Директор Лобова Л.А.

