МКОО «Калининская СОШ имени академика Ережепа Мамбетказиева»

Приказ

« 01 » сентября 2026 г № 1/44

Об организации горячего питания
учащихся 1–4 классов

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4 0180-20,МР2.40179-20 и на основании постановления администрации МО «Володарский район» № 61 от 31.01.2023г.

приказываю:

1. Организовать питание учащихся 1–4 классов в соответствии с нормативными требованиями согласно единому 10-дневному цикличному меню.
2. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой.
3. Ответственному за организацию питания заведующей хозяйством Дельмухамбетовой А.М.:

- осуществлять доставку пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов;
- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, представлять для утверждения директором и вывешивать в Уголке для родителей;
- проводить ежедневный учёт посещаемости учащихся и воспитанников, организовать питание в соответствии с количественным составом детей;
- при составлении меню-требования учитывать следующее:

✓ определять нормы на каждого ребёнка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
✓ при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
✓ проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
✓ указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующей хозяйством, повара, принимающих продукты из кладовой.

- стоимость детодня возможно ежедневно уменьшать или увеличивать в соответствии набора стоимости продуктов питания и их стоимости, выходя на среднюю стоимость детодня декады, месяца и итоги на фактическую сумму, поступивших финансовых средств в отчётный месяц. Учитывать, что средняя стоимость горячего питания на одного обучающего в день, расчитываемая на основании средней по Астраханской области стоимости среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации горячего питания обучающихся по программам начального, общего образования, расчитываемых на основании федерального статистического наблюдения за потребительскими ценами на

более 67,35руб. – 2022 году, 65,63руб. – 2023 году, 70,93 руб-2024 году,_____ в 2025 году.

- выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок повару производить в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись;
- при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в Журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями школы – председателем профкома, заведующей хозяйством и поваром;
- возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 09.40 часов;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчёты по выполнению норм питания.
- провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котёл, график выдачи готового питания, объём получения блюд в граммах;
- обновить маркировку на полке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объёмов, имеющихся в Типовом рационе питания детей;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером;
- необходимо иметь:

✓ перспективное меню на 10 дней;
✓ ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания, утверждённое директором;
✓ бракеражный журнал сырой продукции;
✓ бракеражный журнал готовой продукции;
✓ журнал учёта прихода и расхода продуктов питания;
✓ картотека блюд;
✓ документы, подтверждающие качество продуктов питания (сертификат, паспорт качества, ветеринарная справка);
✓ правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
✓ инструкцию по организации детского питания;
✓ медицинскую аптечку;
✓ огнетушитель;
✓ диэлектрические коврики около каждого прибора;
✓ именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

4. Повару Турмухамбетовой Г.Н.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому графику согласно требованиям Роспотребнадзора в присутствии ответственных лиц за закладку;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за её хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2+6 ºС.

5. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

6. Классным руководителям 1-4 классов:

- предоставлять заявку в пищеблок на количество обучающихся накануне предшествующего дня;
- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- вести заполнение табеля учёта посещаемости учащимися столовой, журнала сбора денежных средств на питание;
- организовать и провести родительские собрания, классные часы, уроки Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;
- один раз в месяц предоставлять ответственному лицу данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществлять мониторинг организации горячего питания.

7. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР Дюсенову Ж.Р.

Директор школы А.Г. Нурлиев

С приказом ознакомлены:

Амангалиева А.Н.		Дюсенова Ж.Р.	
Альжанова Н.А.		Нурлиева К.М.	
Избасарова А.Е.		Дельмухамбетова А.М.	
Турмухамбетова Г.Н.			