

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Новостроевская средняя школа»
Палласовского муниципального района Волгоградской области

П Р И К А З

29.08.2025 г.

№256

«Об организации питания обучающихся в школе»

На основании:

- Федерального закона от 02 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального закона от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»
- Закон Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. № 111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области»
- Постановление Администрации Волгоградской области от 8 декабря 2008 г. № 188-п «Об утверждении Порядка расходования и учёта средств на предоставление субвенций из областного фонда компенсаций на частичную компенсацию стоимости питания обучающихся в муниципальных учреждениях Волгоградской области».
- Постановление Администрации Палласовского муниципального района Волгоградской области от 18.08.2025 г. № 447 «Об утверждении Порядка предоставления питания обучающихся 1-11 классов по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Палласовского муниципального района»
- Закон Волгоградской области от 19.10.2022 г. № 97-ОД «О внесении изменений в некоторые законодательные акты Волгоградской области в целях установления дополнительных мер социальной поддержки семей граждан, призванных на территории Волгоградской области на военную службу по частичной мобилизации в Вооружённые Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»
- Закон Волгоградской области от 28.10.2022 г. № 100-ОД «О внесении изменений в статью 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. № 246-ОД»
- Приказ комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 06.06.2022 г. №46 «Об Утверждении порядка увеличения размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, предусмотренной частью 2 статьи 46 социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. № 246 –ОД, на одного обучающегося муниципальной общеобразовательной организации Волгоградской области в день».

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного. Сбалансированного питания учащимся и на основании представленных документов учащимся школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить списки на питание и организовать горячее питание учащихся с 1 по 11 классы по спискам (Приложения № 1, № 2, № 3, № 4, № 5) к настоящему приказу в соответствии с «Примерным меню для общеобразовательных организаций Палласовского муниципального района» (возрастная категория 7 – 18 лет, завтрак, 10 дней) от 29.08.2025 г.
2. Утвердить следующий график питания учащихся:

Графики

приема пищи в столовой (с указанием времени приема пищи по классам и перерыва на питание не менее 20 минут)

1-4 классы (п. Новостройка ул. Школьная, 6б)

Время	Класс	Дежурный учитель
9.20	1а, 1б,	Ольшанова А.А.
9.30	2а, 2б	Шукалова А.М.
10.30	3а, 3б	Эргардт В.С. Тараненко Д.С.
10.40	4	Кобзева Т.И. Жумагалиева С.М. Жанаева Н.Г.

5-11 классы (п. Новостройка пер. Буденного, 4а)		
Время	Класс	Дежурный учитель
9.30	5а, 5б	Сабинин Е.В.
9.40	6а, 6б	Вольфович Т.Н.
10.30	7а, 7б	Ишамбулова А.Л. Канаева Е.М.
10.40	9а, 9б	Бисенгалиева А.Т. Дусалиева А.К.
11.30	8	Аганин В.А. Жанбекеров А.Х.
11.40	10, 11	Утепов А.А.
		Сизова Е.Н. Серкибаева О.А.

3.1. Дежурными по организации приема пищи обучающимися назначить классных руководителей.

4. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе: учитель технологии и преподаватель ОБЖ - Аганин В.А., учитель русского языка и литературы - Вольфович Т.Н., учитель английского языка Грезнева Н.А, члена родительского комитета - Иванова Л.В.

5. Ответственному за организацию горячего питания Вольфович Т.Н. создать условия для организации горячего питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях». Иметь сертификаты качества на все продукты питания, вести контроль за качеством полученной продукции, за санитарным состоянием пищеблока и качеством хранения продуктов. Иметь утвержденное меню на 10 дней, предоставлять ежедневное меню по израсходованным продуктам питания. Доставлять разнообразные по составу продукты питания, которые полностью удовлетворяли физиологические потребности растущего организма. Ежедневно вывешивать утвержденное меню.

6. Ответственному за организацию горячего питания Вольфович Т.Н. привести в соответствие с СанПин 2.3/2.4.3590-20 и «Положением об организации питания обучающихся в МКОУ «Новостроевская СШ»» всю документацию по организации горячего питания обучающихся, предоставлять обновленные списки детей из многодетных и малообеспеченных семей, получающих ежемесячное пособие на ребенка и учащихся, состоящих на учете у фтизиатра на получение бесплатного и льготного питания за счет средств областного и муниципального бюджетов, заверенные в Управлении социальной защиты населения. Осуществлять действенный контроль за посещаемостью учащимися занятий, за работой по заполнению классными руководителями табелей ежедневного учета детей, за соблюдением порядка во время питания в столовой.

7. Создать бракеражную комиссию в составе: повара – Менситовой Д.Р., ответственного за организацию горячего питания - Вольфович Т.Н., медицинского работника - Птановой В. Б.

7.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку продуктов питания.

8. Возложить ответственность на повара школьной столовой Менситовой Д.Р.

~~на бракеражную работу холодильно-технологического оборудования;~~ гигиеническое состояние пищеблока и зала столовой; сохранность и чистоту посуды и столового оборудования; хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря, посуды на пищеблоке, моющих средств. Правильное выполнение технологии приготовления 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПин. Следить за качеством продукции, своевременно обеспечить горячим питанием учащихся во избежание столпотворения во время перемены.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.К.Нурушева