

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН СТӘРЛЕТАМАК РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ БЕЛЕМ БИРЕУ
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
ТКАЧЕНКО ЯКОВ ТАРАС УЛЫ ИСЕМЕНДӘГЕ
ЗОЛОТОНОШКА АУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ
Үзәк урамы, 16 б., Золотоношка ауылы,
Стәрлетамак районы, Башкортостан Республикаһы,
453143
Тел./факс (3473) 27-76-33
E-mail shule-zol@rambler.ru
<http://schoolzolotonoshka.02edu.ru>



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ТКАЧЕНКО ЯКОВА
ТАРАСОВИЧА Д. ЗОЛОТОНОШКА МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА СТЕРЛИТАМАКСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ул. Центральная 16 б., д. Золотоношка,
Стерлитамакский район, Республика Башкортостан, 453143
Тел./факс (3473) 27-76-33
E-mail shule-zol@rambler.ru
<http://schoolzolotonoshka.02edu.ru>

ОКПО 48874850, ОГРН 1020201252191,
ИНН/КПП 242004910/024201001

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

22 август 2025 й.

№ 101

22 августа 2025 г.

Об организации горячего питания школьников

В целях организации горячего питания школьников в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся 3-4 классов с 01.09.2025 г., 5-11 классов с 02.09.2025 г.
2. Организовать горячее питание для детей с ОВЗ с 01.09.2025 г., для детей из ММС с 01.09.2025 г.
3. Утвердить график посещения столовой обучающимися:
1 смена – 11 ч. 20 мин – 11 ч.40 мин. (после 3 урока) – обучающиеся 3-4 классов, обучающиеся 5,6,7,9,11 классов, обучающиеся из ММС, обучающиеся с ОВЗ.
2 смена - 13 ч. 10 мин. – 13 ч. 20 мин. (после 5 урока) – обучающиеся с ОВЗ.
Классные руководители сопровождают детей в столовую, присутствуют при приеме пищи детьми и обеспечивают порядок .
5. Не допускать посторонних лиц в пищеблок.
6. Считать последнюю пятницу каждой недели санитарным днем, санитарная обработка холодильников 1 и 15 числа каждого месяца. Возложить обязанности по проведению санитарного дня в пищеблоке на повара Алешину Н.А.
7. Ежедневную уборку и обработку обеденного зала столовой возложить на уборщиков помещений Сморщек Е.В., Черную Н.В. Ежедневную уборку и обработку пищеблока возложить на повара Алешину Н.А.
8. Создать комиссию по производственному и родительскому контролю организации горячего питания обучающихся, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:

Председатель комиссии: Коваленко О.А.- директор школы

Члены комиссии –

- Лысенкова И.Г. – социальный педагог
- Петрова А.Р.

- Парало Е.В.

- Капралова Н.Б.

9. Утвердить и ввести в действие с 02.09.2025 г. план работы комиссии по контролю и качеству питания обучающихся на 2025-2026 учебный год (приложение №1)

10. Комиссии осуществлять

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- мониторинг качества поставляемой продукции и соответствие качества продуктов питания поданной заявке;
- контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
- обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблока;
- контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;
- соблюдение графика работы столовой.

11. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных собраниях.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:



О.А.Коваленко

Капралова Н.Б.
Трещко Т.В. 22.08.2025
Масленко Е.А. 22.08.2025
Точанина Н.В. 22.08.2025
Левеев И.И. 22.08.2025
Петров А.П. 22.08.2025

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОБУ СОШ

д. Золотоношка им. Я.Т.Ткаченко

О.А.Коваленко

**План работы комиссии
родительского контроля за организацией горячего питания
в МОБУ СОШ д. Золотоношка им. Я.Т.Ткаченко
на 2025/2026 учебный год**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности помещения (буфет-раздаточная) для приема пищи к новому учебному году. Проверку работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение: - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. - Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. - Журнала здоровья. - Журнала учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы буфета-раздаточной	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 неделя каждого месяца	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания,

		члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурного влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы буфета-раздаточной		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой. Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	(электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	
По необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганды здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии