

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани
«Средняя общеобразовательная школа № 30»
(МБОУ г. Астрахани СОШ № 30)

ПРИКАЗ

26.08.2026

№ 0109-2608-
3

г. Астрахань

Об организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов и усилении контроля организации и качества питания в МБОУ г.Астрахани «СОШ №30»

В соответствии со статьями 37, 41, 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Положением об установлении порядка и случаев обеспечения питанием обучающихся муниципальных образовательных организаций города Астрахани за счет бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования «Город Астрахань», утвержденным постановлением администрации муниципального образования «Город Астрахань» от 14.04.2016 № 2455, с изменениями, внесенными постановлением администрации муниципального образования «Город Астрахань» от 31.07.2020 № 214, от 25.08.2020 № 238, с Порядком обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях города Астрахани, утвержденным постановлением администрации муниципального образования «Город Астрахань» от 01.07.2021 № 188, с изменениями, внесенными постановлением администрации муниципального образования «Город Астрахань» от 30.11.2021 № 348, распоряжением администрации муниципального образования «Городской округ город Астрахань» от 16.09.2024 № 1689-р «О перечне мероприятий по организации в 2025 году бесплатного горячего питания обучающихся получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования «Городской округ город Астрахань», на основании Приказа управления образованием администрации муниципального образования «Город Астрахань» 08-07-294 от 20.08.2026 г. «Об организации в 2026-2027 учебном году бесплатного питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Астрахани»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2026/2027 учебном году с 2 сентября 2026г.:

- для обучающихся 1-4 классов в дни работы и фактического посещения школы горячее питание (1 смена-горячий завтрак, 2 смена-горячий обед) в соответствии с 10-дневным меню, разработанным ИП Ефимовой Е.В. и в согласовании с директором школы.

- для обучающихся 5-11 классов буфетное питание по предварительным заказам в соответствии с прейскурантом цен.

2. Утвердить график приема горячего питания учащихся 1-4 классов.

3. Назначить ответственным за организацию горячего питания учащихся 1-4 классов и ведение документации Васильеву И.П.

4. Васильевой И.П. :

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся 1-4 классов о предоставлении обучающимся горячего питания;
- еженедельно предоставлять статическую информацию о получении горячего питания обучающимися;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством.

5. Классным руководителям 1-4 классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание, в соответствии с журналом посещения;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися;
- ежедневно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактического полученного обучающимися горячего питания.

6. Рекомендовать Ефимовой Е.В... индивидуальному предпринимателю:

- вести документацию (в бумажной или электронной форме) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.4282-26 (журнал учета температуры и влажности, технологические карты блюд и др.);
- обеспечивать соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; обеспечивать проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой МР 2.4.0179-20 номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований;
- обеспечивать персональный контроль качества и организации горячего питания и соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продуктов, сопроводительных документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов питания и продовольственного сырья; обеспечивать в необходимом количестве оборудование, посуду и инвентарь производственных помещений пищеблока;
- осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы с обязательной отметкой в журнале и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции;

7. Рекомендовать Осадчук Е.Ю. медицинскому работнику (по согласованию, член бракеражной комиссии):

- усилить контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием помещений пищеблока и столовой, чистоту обеденного зала;
- усилить контроль за качеством поставляемых продуктов питания; соблюдение сроков годности и условий хранения всех продуктов питания;
- обеспечить особый контроль за организацией питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным с директором и наличием в рационе питания детей продукции, обогащенной микроэлементами, включающей в себя витамины, йод и минеральные соли;
- контролировать организацию ежедневного отбора и хранения суточной пробы готовой пищи, согласно СанПиН 2.3./2.4.4882-26;
- обеспечивать ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролировать соблюдение сроков прохождения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока;
- контролировать ведение гигиенического журнала (для сотрудников)»;

- контролировать ведение журнала учета термометрии сотрудников пищеблока;
 - контролировать деятельность персонала пищеблока по работе с дезсредствами.
8. Усилить с 2 сентября 2026 г. контроль за организацией питания и качеством питания.
9. Ответственному за осуществление контроля соблюдения противоэпидемических мероприятий заместителю директора по АХЧ Шишкину О.Е.:
- разместить на информационных стендах в столовой памятки по соблюдению санитарно-гигиенических мер в столовой;
 - контролировать наличие у работников столовой масок и перчаток, соблюдение графика их ношения, проведение дезинфекции столовой посуды и кухонной посуды по окончании рабочей смены, проведение проветривания и обеззараживания воздуха, влажной уборки с использованием дезинфицирующих средств.
10. Зайцеву Ю.А. разместить документы по питанию на официальном сайте школы.
11. Контроль за исполнением приказа возложить на зам. директора Шишлянникову А.В.

И.О. Директора



О.Е.Шишкин