



**УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЛЫСЬВЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»
(МАОУ «СОШ №3»)**

П Р И К А З

29.08.2025

№ 87 о.д.

**Об организации питания на
2025 – 2026 учебный год**

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ, от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденных руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года, МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года, Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьей 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", на основании Устава школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание с 01.09.2025 года.
2. Утвердить:
 - 2.1. План мероприятий по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 3» (приложение 1).
 - 2.2. План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2025-2026 учебный год (приложение 2).

2.3. График работы школьной столовой:

Понедельник – пятница: 08.30 ч. – 16.00 ч.

Суббота: 08.30 ч. – 13.00 ч.

Технический перерыв:

Понедельник: 12.30 ч. – 13.00 ч.

Вторник – пятница: 12.00 ч. – 12.30 ч.

2.4. График питания учащихся 5 - 11 классов на 2025 - 2026 учебный год:

ПОНЕДЕЛЬНИК - ПЯТНИЦА

ВРЕМЯ	КЛАССЫ	ФОРМА ПИТАНИЯ
08.40 – 08.50		Буфет
09.30 – 9.50	5А, 5Б, 6А, 6Б,	Обед
10.30 – 10.50	7А, 7Б, 7В, 8А, 8Б, 8В,	Обед
11.30 – 11.50	9А, 9Б, 9В, 10А, 10Б, 10В, 10М 11А, 11Б, 11В, 11М	Обед
12.00-16.00		Буфет

СУББОТА

ВРЕМЯ	КЛАССЫ	ФОРМА ПИТАНИЯ
08.40 – 08.50		Буфет
09.30 – 9.50	8А, 8Б, 8В, 9А, 9Б, 9В,	Обед
10.30 – 10.50	10А, 10Б, 10В, 10М	Обед
11.30 – 11.50	11А, 11Б, 11В, 11М	Обед
12.00-13.00		Буфет

3. Организовать питание льготных категорий, обучающихся в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №3».

4. Назначить **Биянову Н.В.**, делопроизводителя, ответственной за:

- порядок оформления документов по питанию детей из семей, нуждающихся в предоставлении мер социальной поддержки;
- работу в ЕГИССО.

5. **Классных руководителей 5 – 11-х классов** назначить ответственными за:

- проведение с родителями и учащимися разъяснительной работы по организации питания учащихся за счет средств родителей;
- ежедневный учет детей, получающих льготное питание, заполнение талона и отчетность за количество питающихся;
- сопровождение детей в столовую, контроль их поведения (проход в столовую, мытье рук) и порядок во время питания.

6. Девятковой И.В., заместителю директора по УВР, производить проверку графика дежурств учителей по столовой.

7. Утвердить состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии:

Зыкина Г.А., заведующая хозяйством

- Члены комиссии:

- **Юдина В.С.**, социальный педагог

- **Зинченко Н.С.**, медицинский работник

- **Давыдова С.В.**, шеф-повар

- **Представитель от родителей** (по согласованию).

Комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии муниципального автономного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3».

Давыдовой С.В. ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовления пищи, ежедневно заносить в журнал бракеража готовой продукции результат органолептической оценки.

8. Назначить **Зыкину Г.А.**, заведующую хозяйством, ответственной за организацию питания в школе.

9. **Зыкиной Г.А.**, заведующей хозяйством:

- доводить до сведения поваров о результатах проверки бракеражной комиссии.

- ежеквартально предоставлять директору школы отчет по проверке столовой.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Т.В. Кандакова

С приказом ознакомлены:

/ И.В. Братникова
 / В.А. Винокурова
 / Н.И. Гушина
 / И.В. Девяткова
 / О.А. Егорова
 / Г.А. Зыкина
 / М.Б. Коржева
 / Т.А. Майринова

/ А.П. Михалева
 / Т.В. Мокрушина
 / С.А. Прозорова
 / Т.Д. Сулейманова
 / Ю.А. Усть-Качкиннцева
 / О.В. Усть-Качкиннцева
 / В.С. Юдина

План мероприятий по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 3»

№	мероприятие	срок	ответственный
1	Проверка пищеблока к началу учебного года. Соблюдение норм санитарно- гигиенического режима.	сентябрь	Кандакова Т.В. директор школы
2	Проверка графика дежурств учителей по столовой	1 раз в неделю	Девяткова И.В., зам. директора по УВР
3	Проверка соответствия рациона меню	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы
4	Проверка санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы
5	Координирование графика работы столовой	ежедневно	Зыкина Г.А., заведующая хозяйством
6	Проверка качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Зинченко Н.С., фельдшер школы
7	Беседа с родителями по вопросам питания	1 раз в неделю	Классные руководители
8	Подготовка справки по итогам месяца	1 раз в неделю	Зыкина Г.А., заведующая хозяйством
9	Наблюдение графика питания	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы
10	Наблюдение за выполнением правил личной гигиены	ежедневно	Классные руководители, дежурный администратор
11	Организация питания детей из малообеспеченных семей и по медицинским показаниям	1 раз в неделю	Зыкина Г.А., заведующая хозяйством
12	Организация питьевого режима	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы
13	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания.	1 раз в неделю	Зыкина Г.А., заведующая хозяйством
14	Взятие суточной пробы	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы Зыкина Г.А., заведующая хозяйством Юдина В.С., социальный педагог
16	Наблюдение за закладкой и выходом готовой продукции	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы
17	Проверка наличия и хранения моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Зинченко Н.С. фельдшер школы Зыкина Г.А., заведующая хозяйством
18	Проверка наличия санитарных книжек	август	Зинченко Н.С. фельдшер школы Зыкина Г.А., заведующая хозяйством
19	Проверка соответствия ежедневного меню	ежедневно	Зинченко Н.С. фельдшер школы Зыкина Г.А., заведующая хозяйством

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
на 2025 – 2026 учебный год**

№ п/п	Сроки	Объект проверки	Результат
1	28 августа — 03 сентября	готовность столовой к работе в новом учебном году: - наличие необходимой информации на стендах столовой, - санитарное состояние столовой и пищеблока, - наличие достаточного количества посуды, - наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблок, - наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, - соответствие документации на продукты, поступающих на пищеблок, - качество поставляемой продукции и сырья, - функционирование санитарно-гигиенической зоны (вода, раковины, мыло).	Акт готовности к началу учебного года
2	28 ноября — 03 декабря	- сроки реализации и условия хранения готовой продукции; - наличие меню; - соответствие вывешенного меню фактическому питанию; - работа буфета, соответствие буфетной продукции разрешенному списку; - исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов; - наличие правильно оформленных ценников; - санитарное состояние столовой и пищеблока; - соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд; - контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	Протокол комиссии
3	28 февраля — 03 марта	- соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок; - качество поставляемой продукции и сырья; - сроки реализации и условия хранения готовой продукции; - санитарное состояние столовой и пищеблока; - соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд; - контрольное взвешивание отпускаемой продукции; - соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	Протокол комиссии
4	Годовой план школы	- Проведение анкетирования среди учащихся и сотрудников по вопросам качества и организации питания или проведение встреч ученической и родительской общественности с арендатором школьной столовой.	Результаты анкетирования (встреч)