

ПРИКАЗ

от 19 августа 2026 года

№ 45 б

Об организации питания обучающихся в 2026-2027 учебном году

На основании Письма Министерства образования Тверской области СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020, Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 года, в соответствии с приказом Отдела образования Администрации Кашинского муниципального округа Тверской области от 19.08.2026 года № 142

ПРИКАЗЫВАЮ:

В МБОУ СОШ №1

1. Организовать бесплатное питание с 1 сентября 2026 года по 31 мая 2027 года
 - 1.1 завтраки для учащихся 1-4 классов - стоимостью 82.39 руб.;
 - 1.2 завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации - стоимостью 82.39 руб.
 - 1.3 завтраки для детей ОВЗ (1-11 классы) – 20 руб.
2. Организовать горячее питание в ГПД в том числе за счет средств родителей – стоимостью - 70 руб. (в том числе 10 рублей на хозяйственные расходы)
 - 2.1 завтраки за счет родительской платы - 40 руб.
 - 2.2 обеды для 5-11 классов, в том числе за счет родительской платы – 60 руб.
 - 2.3 обеды для детей из многодетных семей (1-4 классы), СВО (1-11 классы), ОВЗ (1-11 классы) – 60 руб.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:

медицинский работник школы, Стич Н.В., ответственный за организацию питания, председатель комиссии, Смирнова Н.А., кухонный работник

4. Бракеражной комиссии:

4.1 вести бракеражный журнал готовой продукции с учетом выявления сроков реализации продуктов питания;

4.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдачи;

4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

5. Медицинской сестре:

5.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;

5.2. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;

6. Возложить ответственность на завхоза Куликова А.А.

6.1. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах, ведение журнал температурного режима в холодильниках;

6.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.3. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

6.4. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПин;

6.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);

6.7. вести контроль за сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;

6.8. вести работу с поставщиками продуктов;

6.9. соблюдение питьевого режима.

7. Организовать работу сотрудников, участвующих в раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. при этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров — в

соответствии с инструкцией по их применению. Контроль за наличием расходных материалов возложить на завхоза Куликова А.А.

8. Мытье посуды в школе производить в посудомоечной машине при максимальных температурных режимах. Мытье посуды, осуществляемое ручным способом, производить с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

9. Утвердить Примерное десятидневное меню питания в МБОУ СОШ №1 и Уницком филиале.

В Уницком филиале МБОУ СОШ №1

1. Организовать бесплатное питание с 1 сентября 2026 года по 31 мая 2027 года 1.1 завтраки для учащихся 1-4 классов - стоимостью 82.39 руб.;

1.2 завтраки для детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации - стоимостью 82.39 руб.

1.3 завтраки для детей ОВЗ (1-9 классы) – 20 руб.

2. Организовать горячее питание в ГПД в том числе за счет средств родителей – стоимостью - 60 руб.

2.1 завтраки за счет родительской платы- 40 руб.

2.2 обеды для 5-9 классов, в том числе за счет родительской платы – 60 руб.

2.3 обеды для детей из многодетных семей (1-4 классы), СВО (1-9 классы), ОВЗ (1-9 классы) – 60 руб.

1.4. питание для воспитанников дошкольной группы общей стоимостью детодня- 115,35 руб. (из них 95,35 руб. за счет средств родителей, 20 рублей за счет местного бюджета).

2. Ответственность на калькуляцию возложить на завхоза Чайковскую Л.А.

3. Создать бракеражную комиссию в составе:

Чайковская Л.А., Воробьева И.В. - члены комиссии,

Ершова М.И., зав. филиалом, председатель комиссии.

4. Бракеражной комиссии:

4.1 вести журналы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства по организации питания в образовательных учреждениях;

4.2. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале « Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

4.3. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

4.4. разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

5. Чайковской Л.А.:

- 5.1. вести ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний с записью в «Журнале здоровья»;
- 5.2. соблюдать время с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- 5.3. вести контроль за сохранность продуктов питания, их хранение и сроками реализации;
- 5.4. предоставлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания;
- 5.5. контролировать правильность хранения и соблюдение срока реализации продуктов с ведением бракеражного журнала;
- 5.6. составлять ежедневную калькуляцию в меню;
- 5.7. ежемесячно сдавать отчеты в бухгалтерию.

6. Возложить ответственность на зав. филиалом Ершову М.И., за:

- 6.1. ведения контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
- 6.2. за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой и моющими средствами, ведение журнала температурного режима в холодильных камерах. вести журнал температурного режима в холодильниках;
- 6.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
- 6.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 6.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождение на горячей плите (не более 2-х часов);
- 6.7. вести контроль за сохранность продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- 6.8. вести работу с поставщиками продуктов;
- 6.9. соблюдение питьевого режима;
- 6.10. организовать работу сотрудников, участвующих в раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. при этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

7. Возложить ответственность на повара Воробьеву И.В.

- 7.1. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

7.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение в соответствии с требованиями СанПин;

8. Возложить ответственность на повара Воробьеву И.В., младшего воспитателя дошкольной группы Рашкину Е.Б.

8.1. за мытье посуды осуществляемое ручным способом;

8.2. за обработку столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

8.3. осуществлять раздачу готовых блюд в соответствии с нормами термометрии готовой продукции.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор: _____

/И.А.Мурашова/