

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Псеевская средняя  
общеобразовательная школа»  
Менделеевского  
муниципального района  
Республики Татарстан



Татарстан Республикасы  
Менделеев муниципаль районы  
муниципаль бюджет гомуми белем  
бирү учреждениесе «Песэй урта  
гомуми белем бирү мәктәбе»

423646, РТ, Менделеевский район,  
д.Псеево, пер. Школьный 1

423646, РТ, Менделеев районы,  
Песэй авылы, Мәктәп тыкрыгы, 1

Тел.: 8(85549) 3-71-26, E-mail: spsv.men@tatar.ru,  
сайт: <https://edu.tatar.ru/mendeleevsk/mendelpseevosch>

**П Р И К А З**  
«01» сентября 2025г.

**Б О Е Р Ы К**  
№34

**Об организации питания обучающихся МБОУ «Псеевская СОШ»  
в 2025-2026 учебном году**

В целях сохранения здоровья учащихся и связи с началом 2025-2026 учебного года, во исполнение статьи 37 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Организовать питание обучающихся в МБОУ «Псеевская СОШ» с шестидневной рабочей неделей по следующему расписанию:

Горячий завтрак (понедельник-суббота):

1 смена: 1-4кл после 2-го урока (с 09.40 до 10.00ч)

2 смена: 5-10кл после 3-го урока (с 10.45 до 11.05ч)

Дополнительное питание для группы продленного дня после 4-го урока (с 11.50 до 12.00ч)

Обеспечить бесплатным горячим питанием учащихся начальных классов.

2. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Хикматову А.Р.

2.1. За прием и обеспечение продуктами питания и ведение документации

2.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с обязательным утверждением директора школы.

2.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.

2.5. За размещение ежедневного меню в единой онлайн-платформе размещения ежедневных меню для осуществления автоматического мониторинга горячего питания Министерством Просвещения РФ: <https://foodmonitoring.ru/>, а также во вкладке food официального сайта МБОУ «Псеевская СОШ»: <https://edu.tatar.ru/mendeleevsk/mendelpseevosch/food>

2.6. За качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции.

2.7. Предоставление ежемесячного отчета директору школы об израсходованных продуктах питания.

2.8. За выполнение правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”

2.9. Обеспечение дезинфицирующими средствами для мытья посуды, уборки и обработки помещений школьной столовой.

2.10. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.

2.11. За исправность технологического оборудования на пищеблоке: бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой.

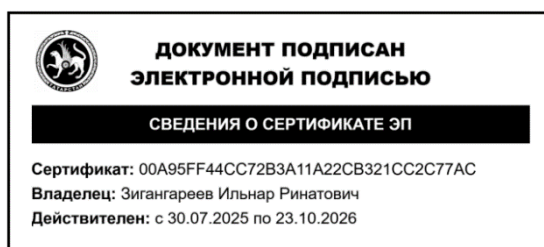
3. Возложить ответственность на повара Хамидуллину Р.С.

3.1. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3.2. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

- 3.3. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 3.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
- 3.5. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
4. Возложить ответственность на заместителя директора по дошкольной работе Шарифуллину Р.Р.:
- 4.1. За прием и обеспечение продуктами питания для дошкольной группы и ведение документации
- 4.2. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья воспитанников
- 4.4. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню.
- 4.5. Предоставление ежемесячного отчета директору школы об израсходованных продуктах питания.
- 4.6. За выполнение правил СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»
- 4.7. Сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации.
- 4.8. Бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой.
5. Возложить ответственность на повара (дошк. группа) Хисамутдинову Н.М.:
- 5.1. Организовать питание в дошкольной группе школе в соответствии с правилами и нормами правил СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
- 5.2. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 5.3. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.
- 5.4. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы.
6. Создать в МБОУ «Псеевская СОШ» бракеражную комиссию на 2025-26 уч.год в составе:
- 1) директора школы Зигангареева И.Р.
  - 2) дежурного учителя (согласно графику дежурства учителей в комнате для приёма пищи),
  - 3) завхоза Хикматовой А.Р.
  - 4) учитель (профком) Гилязова Ф.Г.
  - 5) учителя русского языка и литературы Зигангареевой А.С.
  - 6) заместителя директора по ВР Саляхутдиновой Г.Р.
5. Контроль за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Псеевская СОШ» возложить на заместителя директора по воспитательной работе Саляхутдинову Г.Р.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



И.Р.Зигангареев