

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6» БАВЛИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РТ**

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

№ 188

от 12 сентября 2025 года

Об организации питания учащихся

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», в целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения охвата горячим питанием учащихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся школы с 01 сентября 2025 года.
2. Источником финансирования являются денежные средства бюджета района и добровольные взносы родителей (лиц их заменяющих).
3. Денежные средства полученные от родителей на организацию детского питания на внебюджетный счет школы, использовать только по прямому назначению- организацию детского питания.
4. Диспетчеру по питанию Размаевой Я.В.
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - составить базу данных по питанию и систематически ее корректировать.
 - своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты, заявки и др.) и предоставлять ее ежемесячно в МКУ «ОО БМР»
 - ежедневно осуществлять контроль соответствия базы данных по питанию и количества питающихся.
5. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса,
 - классным руководителям 1-6-х классов вести работу по программе «Разговор о правильном питании»
6. Медицинскому работнику школы Дрыгиной М.В.
 - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
 - организовать медосмотры учащихся школы узкими специалистами;
 - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,
 - ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

7. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

1 полугодие

Понедельник, четверг

09.05-09.25 – 1-е классы
09.15-09.35 – 2-4 классы
10.20-10.40 – 5-8 классы
11.25-11.40 – 9-11 классы

Вторник, среда, пятница

09.20-09.40 – 1-е классы
09.40-10.00 – 2-4 классы
10.45-11.05 – 5-8 классы
11.50-12.10 – 9-11 классы

суббота

08.40-09.00 – 2-4 классы
09.40-10.00 – 5-8 классы
10.40-11.00 – 9-11 классы

2 полугодие

Понедельник, четверг

09.10-09.30 – 1-е классы
09.15-09.35 – 2-4 классы
10.20-10.40 – 5-8 классы
11.25-11.40 – 9-11 классы

Вторник, среда, пятница

09.30-09.50 – 1-е классы
09.40-10.00 – 2-4 классы
10.45-11.05 – 5-8 классы
11.50-12.10 – 9-11 классы

суббота

08.40-09.00 – 2-4 классы
09.40-10.00 – 5-8 классы
10.40-11.00 – 9-11 классы

ГПД 1-4 классы - после 5-го урока

8. Мустафиной Л.В., заместителю директора школы по административно-хозяйственной работе, ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

9. Диспетчеру по питанию:

- участвовать в приеме продуктов питания и сырья для изготовления блюд
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- создавать условия для возможности контроля питания специальных надзорных органов и легитимных комиссий.

10. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

11. Классным руководителям:

- по окончании урока организованно сопровождать учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществлять контроль за приемом пищи учащимися класса.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор МБОУ «СОШ №6»:



Т.А. Малахова