

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сидорковская основная общеобразовательная школа»
П Р И К А З

от 01.09.2026 года

№ 40

**Об организации горячего питания
в МБОУ «Сидорковская ООШ»**

В целях обеспечения полноценного и калорийного питания воспитанников и обучающихся
МБОУ «Сидорковская ООШ»
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. обеспечить в 2026/2027 уч. г. организацию питания с учетом требований:
 - СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
 - Методические рекомендации МР 2.4.0413-26.
 - Письмо Минпросвещения России от 26.01.2026 № ИШ-121/04.
2. принять дополнительные меры по совершенствованию системы организации питания детей в МБОУ «Сидорковская ООШ»
3. внести в действующие программы необходимые корректировки, направленные на обеспечение детей качественным и безопасным питанием в соответствии с современными требованиями;
4. Утвердить 10-дневное меню для воспитанников и обучающихся на 2026-2027 уч.год
5. Утвердить список поставщиков продуктов на 2026-2027 уч.г.
6. назначить директора Забелину Е.А. и Ильину М.М.- завхоза ответственных лиц с закреплением персональной ответственности по вопросам организации питания;
7. создать комиссию по проверке школьной столовой и пищеблока (кухни), включая сотрудников ОУ и представителей общественности (родительский контроль) в составе:

-Забелина Е.А.- директор школы
- Гаврилова Е.Н.- родитель
-Сергеева Н.А.- родитель
-Степанова Е.И.- родитель

Бракеражную комиссию в составе:

-Забелина Е.А.- директор школы
- Ильина М.М.-завхоз школы

Быстрова Т.Н.- учитель

8.взять под личный ежедневный контроль:

- организацию работы бракеражных комиссий;
- нормы закладки основных продуктов питания, соблюдение норм и температуры готовой пищи на раздаче;
- обеспечение надлежащего хранения суточных проб, правил обработки и хранения посуды и приборов, пищевых отходов, товарного соседства при хранении продуктов;
- своевременное прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров (1 раз в год) и профессиональной гигиенической аттестации сотрудников пищеблока (1 раз в 2 года), правил личной гигиены.
- утренний медицинский осмотр (на наличие гнойничковых заболеваний, катаральных явлений, признаков кишечных инфекций, с опросом работников о состоянии здоровья членов семьи);
- выполнение правил личной гигиены персоналом и детьми (отдельные санитарные узлы для детей и персонала, исправное санитарно - техническое оборудование, наличие горячей и холодной воды, средств личной гигиены);
- работу телефонов «горячей линии» по вопросам организации питания для родителей.

9.Назначить ответственным за питьевой режим в школе завхоза Ильину М.М.

10. Настоящий приказ вступает в силу с 01.09.2026 г.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.А.Забелина

