Отдел образования муниципального района Сосновоборский район Пензенской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3 рабочего поселка Сосновоборск
Сосновоборского района Пензенской области
(МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск)

ПРИКАЗ

01.09.2026 г. № 170-5

р.п. Сосновоборск

Об организации питания в школе на 2026-2027 уч. год

На основании Положения о порядке организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск, утвержденного приказом от 12.01.17г. № 1-А, в целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся школы, приказываю:

1. Ответственному за питание в школе Ильиной О.Н.:
   - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям, педагогическим работникам школы, работникам отдела образования;
   - составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с Постановлением главы администрации Сосновоборского района;
   - своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по питанию в т. ч. льготному и др.) и предоставлять ее в бухгалтерию школы.
   - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
   - разработать график приема пищи обучающимися школы;
   - организовать дежурство в столовой.

2.Главному бухгалтеру Баишевой Г.И.:
   постоянно выполнять финансовое обеспечение питания в образовательной организации;

3. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:
   - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей;
   - способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;
   - обеспечить соблюдение правил личной гигиены, обучающихся класса;
   - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающихся класса;
   - за каждым обучающимся закрепить посадочное место в столовой.

4. Медицинскому работнику школы Киселевой Т.В.:
   - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости, обучающихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
   - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря,

- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи с отметкой в журнале бракеража готовой продукции,
- своевременно вести учет документации пищеблока.

5. Заведующему хозяйственной частью Фадееву И.П.:
   - ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, 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, и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец. инвентаря;
   - 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.
6. Дежурному администратору совместно с бракеражной комиссией:
   - ежедневно проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых обучающимся приготовленных блюд;
7. Дежурному учителю:
   - обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающихся 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;
   - следить за наличием дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. директора МБОУ СОШ №3 И. Н. Безбородова
р.п. Сосновоборск

С приказом ознакомлены:
Ильина О.Н.
Киселева Т.В.
Фадеев И.П.
Баишева Г.И.