

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД «ИСТОКИ» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

ПРИКАЗ

31.08.2026 № 11

Об организации питания в МБОУ Истоки г.о. Самара в 2026-2027 учебном году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», на основании Устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад «Истоки» городского округа Самара, с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся и воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2026-2027 учебном году производственного контроля по данному вопросу, решения Совета школы МБОУ Истоки г.о. Самара (протокол №1 от 28.08.2026г.), а также в рамках осуществления производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с 10-ти дневным «Циклическим меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет и от 7 до 11 лет.
2. Строго выполнять требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемические требования к организации общественного питания населения», ответственные: повара, кладовщик.
3. **Медицинскую сестру Самородову И.В.** назначить ответственным за организацию питания детей в МБОУ Истоки г.о. Самара:
 - контроль за ведением документации по питанию;
 - ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - проводить производственный контроль за питанием детей (выполнением натуральных и денежных норм), проводить закладку продуктов питания;
 - контроль за включением в ежедневный рацион детей салатов, закуски, кисломолочных продуктов, фруктов;
 - осуществлять контроль за качеством готовой продукции и технологией приготовления пищи;
 - контроль за включением в рацион детей второго завтрака;

- составление меню-требования;
- ведение накопительной ведомости;
- снятие пробы готовых блюд с отметкой их органолептических свойств в тетради бракеража готовой продукции.

3. Кладовщику Чурашовой Н.А. обеспечить правильное хранение овощей и других продуктов и соблюдение сроков реализации продуктов.

4. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Мкртчян Р.А.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, пользуясь технологическими картами, соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы и в школьную столовую в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе и в классе;
- отходы пищевых продуктов сохранять до конца рабочего дня;
- аккуратно и своевременно заполнять журналы отходов мяса, рыбы, овощей;
- выдачу готовой продукции выдавать по весу, соотнося фактический выход с выходом в меню;
- соблюдать личную гигиену;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;
- возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Помощникам воспитателей и кухонному работнику быть ответственными за организацию приема пищи воспитанниками в группе и в школьной столовой:

- следить за наличием маркировки посуды и инвентаря, детской мебели;
- при раздаче блюд ориентироваться на контрольное блюдо;
- четко знать объем столовой посуды, мерной тары, раковин;
- участвовать в формировании культурно-гигиенических навыков у детей;
- соблюдать правила мытья посуды, обработку столов;
- своевременно освобождать от отходов тару после каждого приема пищи.

6. Воспитателем всех возрастных групп и учителям начальных классов:

- обеспечит родителей достоверной информацией о меню на каждый день, о его стоимости;

- проводить работу с родителями по посещаемости детьми дошкольного отделения, особенно по пятницам, в предпраздничные дни;
- во время приема пищи учить воспитанников и обучающихся культуре еды, правилам общения за столом;
- организовать дежурство учителей начальных классов по столовой, согласно Приложению 4;
- контролировать поступление денежных средств за содержанием детей в дошкольном отделении.

7. Главному бухгалтеру Переплетчиковой М.А. :

- своевременно проводить сверку документов с ООО «Возрождение»;
- анализировать выполнение натуральных и денежных норм ежемесячно и представлять данные директору;
- ежедневно производить расчет дневного рациона питания с занесением общей стоимости на бланке меню;
- проводить снятие остатков на пищеблоке, складе;
- контролировать поступление денежных средств за питание.

8. Утвердить график приема пищи учащимися в 2026-2027 учебном году (Приложение 1)

9. Утвердить график выдачи пищи в дошкольные группы в 2026-2027 учебном году (Приложение 2)

10. Утвердить стоимость питания за родительские средства:

Дошкольное отделение:

- затраты на питание – 210 руб.

Школа:

Обед – 110,17 руб.

Полдник – 37,83 руб.

11. Организовать бесплатное питание для учащихся начальной школы за счет бюджетных средств:

- завтрак- 85 руб.

- Обед – 110руб.

12. Утвердить список воспитанников, получающих льготное питание с 01.09.2026г. (Приложение 3)

13. Утвердить график дежурства учителей в столовой в 2026-2027 учебном году (Приложение 4)

14. Организовать систематический родительский контроль за качеством организации питания.

15. Утвердить график проведения родительского контроля (Приложение 5)
16. Утвердить график уборки пищеблока (Приложение 6)
17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.А. Корнилова

С.А. Корнилова
Тул-Сул
С.А. Корнилова

ГРАФИК
приема пищи учащимися в 2026-2027 учебном году

Прием пищи	Время	Класс	Время получения пищи на пищеблоке
Завтрак	8.40-9.00	1 и 4 класс	8.20
Завтрак	9.40-10.10	2 и 3 класс	9.20
Обед ГПД	12.20-12.40	1 и 4 класс	12.00
Обед ГПД	13.00-13.20	2 и 3 класс	12.40
Полдник	15.30	1 класс	15.10

**График выдачи пищи
в дошкольные группы в 2026-2027 учебном году**

	1 младшая группа «Ладушки»	7 группа «Колоколь чик»	6 группа «Солныш ко»	8 группа «Курносики»	5 группа «Ягодка»	3 группа «Рябинка»	4 группа «Радуга»
Выдача	8.10	8.10	8.10	8.10	8.10	8.10	8.10
Завтрак	8.30	8.30	8.30	8.30	8.30	8.30	8.30
Второй Завтрак	9.30	9.30	9.30	9.30	9.30	9.30	9.30
Выдача	11.30	11.40	11.45	11.45	11.50	11.50	12.10
Обед	12.00	12.05	12.05	12.05	12.30	12.30	12.30
Выдача	15.20	15.10	15.05	15.05	15.10	15.10	15.15
Полдник	15.45	15.30	15.30	15.30	15.30	15.30	15.30
Выдача	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00
Ужин	17.20	17.20	17.10	17.10	17.10	17.10	17.10

График дежурства учителей в столовой в 2026-2027 учебном году

Время	ФИО
8.40-9.00 Завтрак (1,4 класс)	Белова Т.В., Шадрова В.Д.
9.40-10.10 Завтрак (2,3 класс)	Володина Ю.В., Садовникова В.О.
12.20-12.40 Обед (1,4 класс)	Белова Т.В., Шадрова В.Д.
13.00-13.20 Обед (2,3 класс)	Володина Ю.В., Садовникова В.О.
15.30 ПОЛДНИК	Белова Т.В.

График проведения родительского контроля в 2026-2027 учебном году

№ п/п	Дата	Ответственный
1	08.10.2025	Самородова И.В. Родители (по согласованию)
2	14.02.2026	Самородова И.В. Родители (по согласованию)
3	14.05.2026	Самородова И.В. Родители (по согласованию)

График уборки обеденного зала, кухни на 2026-2027 учебном году

9.00 (ежедневно)	Влажная уборка столов, контактных поверхностей
11.30 (ежедневно)	Влажная уборка столов, контактных поверхностей
12.30 (ежедневно)	Влажная уборка столов, контактных поверхностей, полов
13.25 (ежедневно)	Влажная уборка столов, контактных поверхностей
14.20 (ежедневно)	Влажная уборка столов, контактных поверхностей
15.25 (ежедневно)	Уборка обеденного зала, кухни
15.25-16.00 пятница	Генеральная уборка обеденного зала, кухни

Ознакомлен(а):

График уборки пищеблока на 2026-2027 учебном году

Ежедневно (понедельник-четверг)	Мытье полов у плинтусов и под оборудованием, подоконников, радиаторов, часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, кухонное оборудование, мебель и т.д.
пятница	Генеральная уборка (мытьё стен, плафонов, полов, потолка, дверей, стеллажей, всего оборудования, мебели, инвентаря, а также посуды (чистка баков, кастрюль, противней и др.

Ознакомлен(а):