

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» им.А.И.Чаркина
пос.Фрунзенский муниципального района Большеглушицкий Самарской области

П Р И К А З

От 01 сентября 2026г.

№ 505-од

« Об организации горячего питания в 2026-2027 учебном году»

В связи с началом учебного года, в целях обеспечения социальных гарантий охраны и укрепления здоровья обучающихся, в соответствии с ФЗ «Об образовании в РФ»

Приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся зав.хозяйством Ивченкову Г.А.;
2. Ивченковой Г.А. – осуществлять контроль:
 - за организацией и качеством питания;
 - за исправностью оборудования на пищеблоке;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за обеспеченность необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты(СИЗ);
3. Организовать бесплатное питание обучающихся 1-4 классов из расчета – 82,06 рублей первое питание .
4. Организовать питание обучающихся 5-11 классов из расчета
 - 100,00 рублей первое питание
 - 138,00 рублей второе питаниеЗа счет средств родителей
5. Организовать бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ из расчета 1-4 классов – 196,97 рублей в день, 5-11 классов – 229,11 рублей в день.
6. Организовать бесплатное второе питание обучающихся 1-4 классов мобилизованных родителей и родителей, принимающих участие в СВО из расчета
 - 114,91 рублей в день
7. Организовать бесплатное двухразовое питание обучающихся 5-11 мобилизованных родителей и родителей, принимающих участие в СВО из расчета 229,11 рублей в день.
8. Организовать бесплатное одноразовое (первое) питание обучающихся 5-11 из многодетных семей из расчета – 95,46 рублей в день
9. Кл.руководителям проводить разъяснительную работу среди обучающихся и родителей о важности соблюдения режима здорового питания
 - осуществлять ежедневный контроль за посещением столовой;
 - вовремя подавать сведения об отсутствующих;
 - следить за соблюдением правил личной гигиены перед приемом пищи;
10. Булычевой Л.Н. – повару – бригадиру школьной столовой:
 - соблюдать технологию приготовления пищи и норму закладки продуктов;
 - нести ответственность за качество приготовления блюд;
 - следить за качеством поступающей продукции;
 - следить за условиями хранения и сроками реализации продукции;
11. Климовой О.Д., повару, :
 - вести контроль за отбором проб готовых блюд;
 - осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и напитков.
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений и мытья посуды.
12. Безугловой П.Е. – кухонному работнику:
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений;
 - соблюдать правила мытья посуды;
13. Утвердить график организации питания;
14. Закрепить за каждым классом определенное место в столовой;
15. Дежурному учителю
 - обеспечить организованное посещение столовой учащимися в сопровождении кл.руководителя;
 - следить за порядком в столовой;
 - осуществлять контроль за приемом пищи учащимися.

и.о. директора: Лапузина Лапузина Н.Ф.

с приказом ознакомлен:

