Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Астрахани «Гимназия №1»
(МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»)

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2026 г. № 282

г. Астрахань

Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1» в 2026/27 учебном году

На основании пункта 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», положения об организации питания учащихся МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2026/27 учебном году для обучающихся 1-4-х классов в дни работы МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1» бесплатное горячее питание: завтрак для обучающихся 1-й смены, обед – для обучающихся 2-й смены. Организацию питания осуществить в строгом соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26, с учетом медицинских показаний обучающихся.

2. Согласовать:

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7-11 лет (приложение 1);
- режим питания обучающихся 1-4-х классов (приложение 2).

3. Назначить ответственными за организацию питания и осуществление контроля противоэпидемических мероприятий за качеством бесплатного горячего питания Амирову Е.А., зам. директора по УВР (общее руководство), Воронину Е.С., заведующую производством (по договору), Полякову А.В., медицинскую сестру (по согласованию).

4. Ответственному за организацию питания Амировой Е.А.:

- обеспечить контроль за организацией и качеством бесплатного горячего питания и реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

- ежеквартально готовить и предоставлять директору МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1» статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися 1-4-х классов на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями;
- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- постоянно принимать меры по усилению родительского контроля за обеспечением бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4-х классов;
- постоянно обеспечивать проведение регулярного мониторинга результатов родительского контроля за обеспечением бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4-х классов и формирование на его основе предложений для принятия решений по улучшению питания;
- размещать результата родительского контроля на официальном сайте Гимназии;
- вносить предложения по улучшению качества организации питания;
- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности (при необходимости);
- контролировать соблюдение СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и иных нормативно-правовых актов в сфере общественного питания.

5. Ворониной Е.С., заведующей производством:
- при приготовлении пищи придерживаться меню, утвержденного Приказом № 226а от 28.08.2026, на период двух учебных недель с учетом требуемых для обучающихся поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
- вести документацию (в бумажной и/или электронной форме) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности, технологические карты блюд и др.);
- обеспечивать соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- обеспечивать проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой МР 2.4.0179-20 номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований;
- • обеспечивать персональный контроль качества и организации горячего питания и соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продуктов, сопроводительных документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов питания и продовольственного сырья;
- обеспечивать в необходимом количестве оборудование, посуду и инвентарь производственных помещений пищеблока;
- осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы с обязательной отметкой в журнале, а также соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции;
- проводить производственный контроль в соответствии с Программой производственного контроля питания, основанный на принципах ХАССП.

- ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при выполнении трудовых функций;
- измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
- фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
- не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). контролировать наличие памяток в пищеблоке.
- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- разместить на информационных стендах памятки по профилактике инфекционных заболеваний.

6. Поляковой А.В., медицинскому работнику (по согласованию):
- усилить контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием помещений пищеблока и столовой, чистоту обеденного зала;
- усилить контроль за качеством поставляемых продуктов питания; соблюдение сроков годности и условий хранения всех продуктов питания;
- обеспечить особый контроль за организацией питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным с директором и наличием в рационе питания детей продукции, обогащенной микроэлементами, включающей в себя витамины, йод и минеральные соли;
- контролировать организацию ежедневного отбора и хранения суточной пробы готовой пищи, согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
- обеспечивать ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролировать соблюдение сроков прохождения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока;
- контролировать ведение журнала «Здоровье»;
- контролировать ведение журнала учета термометрии сотрудников пищеблока; контролировать деятельность персонала пищеблока по работе с дезсредствами.

7. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- правильно хранить дезинфицирующие (в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специальном месте);
- обеспечить мытье посуды в соответствии с санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых службами санэпиднадзора для общепита и образовательных учреждений.;
- мытье столовой посуды ручным способом производить в следующим порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С добавлениями моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячий проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание на решетчатых стеллажах;

- после каждого приема пищи проводить обработку обеденных столов, с применением дезинфицирующих средств;
- проводить ежедневно дезинфекцию столовой и кухонной посуды по окончанию рабочей смены;
- проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

8. Классным руководителям 1-4-х классов:
- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме (Приложение № 3);
- еженедельно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи; осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

9. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:
- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока; проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

10. На основании п. 2. Положения об установлении порядка и случаев обеспечения питанием обучающихся муниципальных ОО г. Астрахани за счет бюджетных ассигнований бюджета МО «Город Астрахань» от 14.04.2016 г. предоставлять питание детям-инвалидам (учащимся 1-4-х классов) ОП «Дистанционное образование» при условии фактического посещения образовательной организации.

11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, приносящим готовую пищу, на основании заявления родителей (законных представителей) создать специальные условия для питания в столовой (отведенное место, подогрев пищи).

12. Секретарю учебной части Быстровой Е.С. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

13. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Амирову Е.А.

Директор МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1» Н.А. Муштакова

С приказом ознакомлены:

Ответственные за организацию питания
Е.А. Амирова
Е.С. Воронина

Медсестра
А.В. Полякова

Классные руководители:
Ю.П. Константинова
Д.В. Перова
Т.В. Морозова
Л.Н. Пигарева
Ю.В. Смольникова
Ю.А. Беккер
Л.Э. Мамедрзаева
Н.А. Лебедянская
О.А. Старичкова
С.Г. Рулева
К.А. Шарапова
Н.Н. Рогачева
Э.А. Кисляк
Т.С. Краморова
Х.Х. Мамедова
Н.Г. Аюпова
Т.Н. Придатченко