



БОЙОРОК

31 08 2026

№ 309-0

ПРИКАЗ

31 08 2026

**Об организации питания
на 2026-2027 учебный год**

На основании п. 15 ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ №273 от. 29.12.2012г. (с изменениями), ФЗ № 47-ФЗ от 01.03.2020г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», методических рекомендаций по организации питания в образовательных организациях Министерства науки и образования РБ № 16-05 от 17.08.2020г., во исполнение постановления Администрации городского округа город Стерлитамак РБ от 14.03.2025г. г № 623 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан и установлении стоимости питания в общеобразовательных учреждениях», приказа МКУ «Отдел образования» ГО г. Стерлитамак РБ № 629 от 20.08.2025, договора с организатором питания, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, качественной организации питания учащихся и осуществления контроля соответствия питания требованиям, обозначенным в нормативных документах, обеспечения противоэпидемиологических требований

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся со 01.09.2026г. в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и примерным цикличным меню, согласованным с СТО Управлением Роспотребнадзора по г.Стерлитамак.
2. Назначить Аврамчук С.Б, социального педагога, ответственным лицом за организацию питания учащихся лица льготных категорий учащихся и осуществлять деятельность в соответствии с функциональными обязанностями ответственного за питание и Положением об организации питания в лицее.
3. Охватить горячим бесплатным питанием все льготные категории обучающихся и обеспечить посадку детей в обеденном зале с соблюдением санитарных норм.
4. Классным руководителям 1-11 классов:
 - активизировать разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по вопросам здорового и рационального питания в лицее, соблюдать с детьми и сотрудниками правила личной гигиены.
 - провести инструктаж с обучающимися о безопасном поведении в обеденном зале до 06.09.2026;
 - принять меры по предупреждению распространения новой инфекционных заболеваний;
 - контролировать мытье рук учениками (или обработка антисептическими средствами) перед входом в обеденный зал;

- контролировать соблюдение социальной дистанции не менее 1,5 метров между обучающимися;
- контролировать соблюдение правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - перед приемом пищи;

5. Фельдшеру (по согласованию) обеспечить контроль:

- за выполнением работниками пищеблока требований личной гигиены, наличия необходимых медицинских документов, ведение бракеражного журнала и осуществлять другие мероприятия в рамках своей компетенции;
- за поступлением и приемом продуктов питания, соответствующих гигиеническим требованиям с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов;
- за соблюдением требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде;
- за производственным контролем и соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд;
- за качественным бракеражом поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке;

2. Специалисту по охране труда Лукьяновой Т.М. обеспечить контроль:

- за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков с внесением записей в соответствующий журнал;
- за поступлением в учреждение доброкачественной питьевой воды;
- за наличием запаса и правильным хранением дезинфицирующих средств;
- за допуском работников пищеблока прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком и ежедневный осмотр с допуском к работе и соответствующей записью в журнале «Здоровье»;
- за соблюдением работниками пищеблоков правил личной гигиены и санитарного состояния спецодежды;
- за проведением инструктажей с сотрудниками пищеблока с записью в журнале.

3. Утвердить:

- план мероприятий по организации питания обучающихся МАОУ «Лицей №3 имени Секина В.А.» г.Стерлитамак РБ на новый учебный год (Приложение 1);
- график приема пищи обучающихся в столовой на новый учебный год;
- положение об организации питания на новый учебный год.
- программу производственного контроля организации питания обучающихся (приложение 1);
- график питания в столовой (приложение 2),
- положение о бракеражной комиссии (приложение № 3),
- положение об организации питания (приложение № 4),
- план работы лицея по организации здорового питания на новый учебный год (приложение № 5).

5. Ответственным за санитарное состояние пищеблока, качество готовых блюд назначить повара - бригадира Вихрову Л.Н. (по согласованию).

6. Назначить ответственными за сервировку столов сотрудников ОО «Центра социального питания г. Стерлитамак»

7. На заместителя директора Лукьянову Т.М. возложить ответственность:

- за взаимодействие с организатором питания о соблюдении рекомендаций территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты

прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в городе Стерлитамак, Аургазинском, Гафурийском, Стерлибашевском, Стерлитамакском районах (далее - Территориальный отдел) по предупреждению распространения инфекционных заболеваний;

- за организацию ежедневной уборки обеденного зала с применением вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал, перед началом работы столовой и после приема пищи каждым классом, применение бактерицидных установок в соответствии с графиком, рециркуляторов воздуха в столовой;
- за организацию и проведение своевременных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- за взаимодействие с организатором питания по вопросу санитарно-гигиенического состояния школьной столовой;
- обеспечение безопасного функционирования технологического оборудования, пожаро и электробезопасности.
- за проведение проветривания зала между приемами пищи.

8. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора Т.А. Чукавину, Лукьянову Т.М.



Л.В. Тагирова

Л.В. Тагирова

План мероприятий
по организации питания
на 2026-2027 учебный год

№	Наименование мероприятий	Исполнитель	Срок исполнения
1	Организация рационального питания в соответствии с требованиями СанПин 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»	ОО «Центр социального питания г.Стерлитамак»	В течение года
2	Контроль администрации за качеством приготовления и выхода блюд в школьной столовой	Администрация лицея	В течение года
3	Контроль бракеражной комиссии за качеством приготовления и выхода блюд в школьной столовой	Администрация лицея	В течение года
4	Контроль родительского комитета за качеством приготовления и выхода блюд в школьной столовой	Родительский комитет	В течение года
5	Обсуждение вопросов питания на общешкольных родительских собраниях	Администрация лицея	В течение года
6	Обсуждение вопросов питания на классных родительских собраниях	Зам. директора, классные руководители	В течение года
7	Опрос родителей (анкетирование) о качестве блюд и организации питания в школьной столовой	Зам. директора, курирующий вопросы питания, социальный педагог	В течение года
8	Опрос учащихся, анкетирование о качестве блюд и организации питания в школьной столовой	Зам. директора социальный педагог	В течение года
9	Проведение витаминизации блюд и профилактика авитаминоза витаминными препаратами, расширение ассортимента блюд, использование новых видов сырья и продуктов питания повышенной ценности, обогащенных микронутриентами	ОО «Центр социального питания г.Стерлитамак»	В течение года
10	Проведение «Дня всем классом в столовую»	Администрация школы	В течение года
11	Организация и проведение Дня здорового питания, родительских собраний на темы здорового питания в школе и дома.	ОО «Центр социального питания г.Стерлитамак» Администрация школы	По плану
12	Проведение флеш-моба «Здоровое питание- здоровье школьника» и т.д.	Администрация школы	В течение года
13	Проведение республиканского дня открытых дверей «Родители Башкортостана за здоровое питание!»	ОО «Центр социального питания г.Стерлитамак» Администрация школы	Ежемесячно
14	Тематические занятия по этикету поведения за столом, культуре питания и здоровому образу жизни	Администрация школы	По плану

№	Наименование мероприятия	Ответственный	дата
1	Вести контроль за поступлением и приемом продуктов питания, соответствующих гигиеническим требованиям, сопроводительными документами, удостоверяющие качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов.	Медицинский работник Работник по охране труда	в течение года
2	Контроль за соблюдением требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде.	Медицинский работник Работник по охране труда	ежедневно
3	Контроль бракеража поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке	Чукавина Т.А. Медицинский работник Бракеражная комиссия	ежедневно
4	Производственный контроль за соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд	Медицинский работник	ежедневно
5	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков с внесением записей в соответствующий журнал	Медицинский работник Работник по охране труда	ежедневно
6	Вести разъяснительную работу о соблюдении детьми и работниками образовательного учреждения правил личной гигиены	Чукавина Т.А. Медицинский работник	в течение года
8	Инструктажи с работниками пищеблока о правилах личной гигиены, санитарного состояния спецодежды, правильное хранение дезинфицирующих средств	Чукавина Т.А. Медицинский работник Лукьянова Т.М.	август
9	Допуск работников пищеблока, прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком и ежедневный осмотр с допуском к работе и соответствующей записью в журнале «Здоровье»	Чукавина Т.А. Медицинский работник Работник по охране труда	в течение года
10	Проведение профилактической (разъяснительной) работы среди работников, обучающихся и их родителей по вопросам здорового и рационального питания.	Чукавина Т.А. Медицинский работник	в течение года