

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новотырышkinsкая средняя общеобразовательная школа»
633167 РФ, Новосибирская область, Колыванский район,
село Новотырышкино, ул. Ленина, 21
Тел/факс: (383) 52-33-419
ИНН 5424106602 КПП 542401001 ОГРН 1025405625596

ПРИКАЗ

04.08.2026 г.

№ 140- О/В

«Об организации питания в школе
на 2026-2027 учебный год».

В целях организации горячего питания обучающихся 1-11 классов МБОУ
«Новотырышkinsкая СОШ» в 2026-2027 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать на 2027-2027 учебный год горячее питание для обучающихся 1-11 классов.
2. Утвердить План работы по организации горячего питания в 2027 -2027 учебном году (приложение 1), Программу производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2027 - 2027 учебный год (Приложение №2),
 - 2.1 Утвердить и ввести в действие с 01.09.2026 двухнедельное основное (организованное) меню (Приложение №3).
3. Назначить ответственной за организацию питания социального педагога Черепову Е.В., разработать перспективный план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе.
 - 3.1. Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - 3.2. Довести до классных руководителей 1-11 классов следующую информацию:
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса
4. Социальному педагогу Череповой Е.В. составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости; следить за документальным подтверждением статуса детей многодетных и малоимущих семей, обучающихся 1-4 классов в МБОУ «Новотырышkinsкая СОШ».
5. Заведующему хозяйством Батаевой М.И. организовать питание обучающихся из многодетных и малоимущих семей и обучающихся 1-4 классы с предоставлением отчетов.

6. Утвердить стоимость льготного питания в день на одного обучающегося с учётом возрастных особенностей (для обучающихся 1-4 классов) – 124,00 руб., в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных на эти цели.
7. Утвердить стоимость питания в день на одного обучающегося льготной категории – 90,70 руб.
8. Утвердить стоимость питания в день на одного обучающегося 5-11 классов за счет средств родителей – 90,70 руб.
9. Утвердить стоимость питания в день на одного обучающегося льготной категории (ОВЗ младшая до 12 лет) – 228,67 руб., (ОВЗ младшая после 12 лет) – 254,37 руб., (ОВЗ старшая) – 217,20 руб.
10. Утвердить стоимость питания в день на одного обучающегося льготной категории (инвалид младшая после 11 лет) – 254,37 руб., (инвалид старшая) – 217,20 руб.
11. Утвердить стоимость питания в день на одного обучающегося льготной категории (СВО) – 90,70 руб.
12. Утвердить график приема пищи учащимися школы на 2026-2027 учебный год (Приложение 4)

Директор _____ С.М. Букреева



План работы по организации горячего питания в 2026 -2027 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом..
 - Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
 - Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
 - Повышение культуры питания.
 - Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
 - Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися горячего питания; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, заместитель директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися горячего питания	Октябрь	Зам директора по ВР
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Октябрь	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы Зам директора по ВР
5.	Организация работы школьной комиссии	В течение	Директор школы

	по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	года	Зам директора по ВР
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Зам директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрение безналичного расчета учащихся.	1 раз в полугодие	Администрация школы

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Шеф-повар, ответственные за организацию питания

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 5-9 классов
4.	Беседы с учащимися 10-11 кл. «Быть здоровым – это модно!»	Октябрь	Классные руководители 10-11 классов Завхоз школы
5.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
6.	Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
7.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по ВР Социальный педагог школы, педагог-организатор
8.	Анкетирование детей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Зам. директора по ВР Социальный педагог школы

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2026 – 2027 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п	Объект производственног о контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичес ность	Ответственны й	Учетно- отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока.	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой.	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Визуальный осмотр комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока.	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за	Температурная карта холодильного

		помещения		организацию питания	оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал

Приложение №3
Утверждено
Директор С.М.Букреева
Приказ № 140- О/в от 04.08.2026



График приема пищи.

время	класс	Общее кол-во обучающихся за прием
9.35-09.50	1 класс (15чел) 2 класс (11 чел)	26 чел.
09.50-10.05	3 класс (15чел) 4 класс (25 чел)	40 чел.
10.45-11.05	5 класс (17чел) 6 класс (17чел) 7 класс (14чел)	48 чел.
11.45-12.00	8 класс (18чел) 9 класс (23чел) 10 класс (2чел) 11 класс (4чел)	47 чел.