



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большеяльчикская средняя общеобразовательная школа имени Г.Н. Волкова Яльчикского муниципального округа Чувашской Республики»

Пётёмёшле пёлю паракан муниципаллă бюджет учрежденийĕ «Чăваш Республикин Елчĕк муниципаллă округĕнчи Аслă Елчĕкри Г.Н. Волков ячĕллĕ пётёмёшле пёлю паракан вăтам школă»

(МБОУ «Большеяльчикская СОШ им. Г.Н. Волкова»)

ВЫПИСКА из ПРИКАЗА

26.08.2025

№ 87

с. Большие Яльчики

О создании комиссий по организации питания обучающихся в 2025-2026 учебном году

В целях осуществления контроля над организацией питания школьников, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиНа при организации питания

приказываю:

1. Утвердить бракеражную комиссию на 2025-2026 учебный год в следующем составе:
 - председатель комиссии – Патшина Р.Е., заместитель директора по ВР, ответственный за питание;
 - член комиссии – Майкова М.К., медицинская сестра Яльчикской ЦРБ (по согласованию);
 - член комиссии – Мешкова Л.А., повар школьной столовой (по согласованию);
 - член комиссии - Егоркина Л.Н., Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
 2. Утвердить комиссию для осуществления контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год в следующем составе:
 - председатель комиссии – Волков Н.А., директор школы;
 - член комиссии – Патшина Р.Е., заместитель директора по ВР, ответственный за питание;
 - член комиссии – Мешкова Л.А., повар школьной столовой (по согласованию);
 - член комиссии – Адюкова Л.Г., заместитель директора по воспитательной работе;
 - член комиссии – Тарасова Т.П., председатель Управляющего совета школы;
 - член комиссии – Майкова М.К., медицинская сестра Яльчикской ЦРБ (по согласованию);
 3. Утвердить комиссию по предоставлению обучающимся льготного питания на 2025-2026 учебный год в следующем составе:
 - председатель комиссии – Волков Н.А., директор школы;
 - член комиссии – Патшина Р.Е., заместитель директора по ВР, ответственный за питание;
 - член комиссии – Егоркина Л.Н., учитель начальных классов;
 - член комиссии – Хушкина Н.З., председатель профкома;
3. Утвердить:
- план работы МБОУ «Большеяльчикская СОШ им. Г.Н. Волкова» по организации горячего питания обучающихся на 2025-2026 учебный год (приложение

№ 1);

- план работы Комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год (приложение № 2);

- план работы по организации льготного питания обучающихся МБОУ «Большеяльчикская СОШ им.Г.Н.Волкова» на 2025-2026 учебный год (приложение № 3);

- план работы бракеражной комиссии МБОУ «Большеяльчикская СОШ им.Г.Н.Волкова» на 2025-2026 учебный год (приложение №4)

4. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Патшину Р.Е.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор подпись имеется

Н.А.Волков

С приказом ознакомлены: подпись имеется

Патшина Р.Е.

подпись имеется

Л.Г.Адюкова

подпись имеется

Л.Н.Егоркина

подпись имеется

Н.З. Хушкина

подпись имеется

Т.П.Тарасова

Выписка верна

Директор МБОУ

«Большеяльчикская СОШ им. Г.Н. Волкова»

Н.А. Волков

План работы
МБОУ «Большаяльчикская СОШ им.Г.Н.Волкова»
по организации горячего питания обучающихся на 2025-2026 учебный год
I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
Подготовка помещения столовой к новому учебному году: - мелкий ремонт мебели столовой и сантехнического оборудования; - косметический ремонт помещения для приема пищи; - инвентаризация посуды, заказ недостающего инвентаря; - дезинфекция помещения и инвентаря; - косметический ремонт пищеблока.	Июнь – июль 2025 г.	завхоз
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания с привлечением родительской общественности. Задачи проведения: Формирование бракеражной комиссии. Составление графика работы школьной столовой и буфета. Организация дежурства в столовой, питания обучающихся различных возрастных групп. Ознакомление педагогического коллектива и представителей родительского комитета со стоимостью бесплатного питания. Организация питания за наличный расчет. Утверждение меню.	Сентябрь и по мере поступления документации.	Директор школы, ответственный за питание Патшина Р.Е.
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок.	В течение года.	Патшина Р.Е., бракеражная комиссия
Подготовка помещения столовой на зимний период: мытье и заклеивание окон	октябрь	завхоз
Промежуточная полная дезинфекция помещений, мебели, посуды, организованных рабочих мест в помещениях столовой.	Еженедельно по субботам. В период каникул	Завхоз, повар
Ведение документации по организации питания	В течение года	Патшина Р.Е.

II. Основные направления работы с семьей обучающегося
Формы взаимодействия педагогов и родителей:

– Родительское собрание («Здоровое питание – здоровый ребенок», «Как научиться правильно питаться?», «Народные традиции и их роль в формировании культуры питания», «Роль отца в формировании семейной культуры здорового питания» и т.д.).

Примерная тематика родительского лектория (классные руководители):

- Современные представления о здоровом питании.
- Организация рационального питания школьников.
- Оздоровительное питание школьников в домашних условиях.
- Рациональное питание детей с дефицитом массы тела.
- Профилактика нарушений зрения и оздоровления детей с миопией.
- Питание школьников во время экзаменов.
- Питание юных спортсменов.
- Питание детей, перенесших острые респираторные вирусные инфекции.
- Профилактика пищевых отравлений.
- Правила построения меню и выбора блюд.
- Основные представления о «полезных» и «вредных» продуктах.

Презентация опыта семейного воспитания по проблемам культуры питания.
Тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки рационального здорового питания (1 раз в год).
Диспуты, дискуссии по проблемам организации правильного питания (1 раз в четверть).
Встречи родительской общественности с администрацией общеобразовательного учреждения по вопросам организации правильного питания (по необходимости).
Индивидуальные встречи и консультации (по необходимости).
Формы трудовой деятельности (оформление кабинетов, благоустройство школьной столовой, создание классной библиотечки по проблеме здорового питания, приготовление блюд по семейным рецептам и т.д.).
Формы досуга (совместные праздники, концерты и т.д.), затрагивающие проблему здорового питания.

III. Предлагаемые мероприятия с обучающимися с учетом возрастных особенностей обучающихся

Степень обучения	Мероприятия
Начальная школа	– сюжетно-ролевые игры («Мы идем в магазин», «Встречаем гостей», «Витамины» и др.); – кроссворды; - мастер-классы «Могу приготовить», «Блины к масленице»; - воскресный обед; – тесты («Полезные и вредные продукты», «Витамины в нашем питании» и др.) – игры-соревнования («Угадай продукты», «Объяснялки» и др.); – демонстрация «Удивительные превращения пирожка»; – конкурсы рисунков о полезных продуктах; – конкурсы поделок, – инсценировки («Сказка об отравленной принцессе и царе гастрономе» и т.д.); – семейный конкурс «Разговор о правильном питании»; – оздоровительные минутки; – уроки здоровья; – «А ну-ка, девочки», «А ну-ка, мальчики» (конкурсы поваренок) и т.д. - участие в республиканской программе «Разговор о правильном питании».

Основная школа	– проектная, исследовательская деятельность; - мастер-классы «Могу приготовить», «Блины к масленице»; - воскресный обед; – праздники чая; – оздоровительные минутки; – уроки здоровья; – игры-викторины «Меню спортсмена», «Морские продукты», «Вкусные истории», «Здоровье в саду и на грядке» и т.д.; – КВН о полезных продуктах; – конкурсы поделок, – семейный конкурс «Разговор о правильном питании»; – классные часы («Твое здоровье в твоих руках» и т.д.); – конкурс чтецов, поэтов, спектаклей; – игры и упражнения («На что влияет пища», «Пословицы и поговорки», «История» и т.д.); – «А ну-ка, девочки», «А ну-ка, мальчики» (конкурсы поваренок) и т.д. - участие в республиканской программе «Разговор о правильном питании».
Старшая школа	– научно-практические конференции «Не делайте из еды культа», «Мы выбираем...», «Мы за здоровый образ жизни» и т.д.; проектная, исследовательская деятельность; - мастер-классы «Могу приготовить», «Блины к масленице»; - воскресный обед; - мероприятия «Профессиональная среда» для 9-х классов, «Университетские субботы» для 11-х классов (познавательные экскурсии в кулинарные техникумы, колледжи); – праздники чая; – оздоровительные минутки; – уроки здоровья; – классные часы («Твое здоровье в твоих руках» и т.д.); – дискуссионный клуб «О чем может рассказать упаковка», «Традиции питания»; – литературное кафе «О, времена, о, яства, или меню литературных героев»; – психопрофилактические мероприятия («питание-основа жизни» и т.д.) - участие в республиканской программе «Разговор о правильном питании».

IV. Мониторинг организации здорового питания обучающихся в школе в 2025-2026 уч. году

Название мероприятия	Форма проведения	Сроки
Качество системы школьного питания	Мониторинговое исследование	Ноябрь-декабрь Март-май
Мнение участников образовательного процесса о качестве школьного питания.	Социологическое исследование	Октябрь, март
«Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Анкетирование родителей	Апрель-май

План работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год

Основные задачи:

- обеспечить обучающимся полноценное горячее питание;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания;
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
- контролировать деятельность бракеражной комиссии, комиссии по организации льготного питания;
- ежемесячно проверять соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике - Чувашии;
- проводить мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации.

Контролируется:

- соблюдение санитарного состояния в обеденном зале;
- наличие ежедневного меню в обеденном зале;
- соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся цикличному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии;
- соответствие веса порций готовой продукции утвержденному меню;
- соответствие готовых блюд органолептическим показателям;
- отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях пищевых продуктов;
- соответствие реализуемых пищевых продуктов в школьном буфете требованиям действующего СанПиНа;
- соответствие готовых блюд по системе «комплексный обед» требованиям действующего СанПиНа;
- соблюдение действующих норм СанПиНа в части обеспечения школьного пищеблока достаточным количеством столовой посуды для приема пищи (отсутствие сколов и трещин на столовой посуде);
- соблюдение графика питания обучающихся, утвержденного директором школы;
- соблюдение дежурства педагогов, обучающихся в школьной столовой;
- соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи;
- сформированность у обучающихся навыков культуры питания;
- наличие информации по вопросам здорового питания на стендах и сайте школы;
- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов; полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров; дезинфицирующие мероприятия и т.д.

№ п/п	Объект контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока. Оформление столовой	Соответствие плану размещения технологического оборудования. Обеденный зал	1 раз в год	Завхоз, ответственный за питание	Акт готовности к новому учебному году
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	1 раз в 10 дней	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Температурная карта холодильного оборудования
4	Качество поставленных продуктов животного происхождения	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	1 раз в 10 дней	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежемесячно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Бракеражный журнал. Протокол проверки
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в 10 дней	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Акт проверки
8	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	

9	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	Пищеблок	Постоянно	Медицинский работник	Журнал здоровья
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	завхоз	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение графика приема пищи.	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Ответственный за питание, фельдшер, дежурные учителя.	Журнал обработки и обеденных столов
12	Анкетирование/опрос по вопросам организации питания, по улучшению работы столовой и буфета. Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся.	Обучающиеся школы	Каждая четверть	Члены комиссии (родители)	Справка по итогам мониторинга

**План работы по организации льготного питания
обучающихся МБОУ ««Большеяльчикская СОШ им. Г.Н.Волкова»
на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Деятельность	Сроки	Ответственные
1	Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся на льготное питание. Создание комиссии по рассмотрению документов и определения состава обучающихся МБОУ ««Большеяльчикская СОШ им.Г.Н.Волкова» на льготное питание.	До 29.08.2025 г.	Ответственный за питание
2	Проведение совещания при директоре по вопросам организации льготного питания: состав бракеражной комиссии; организация дежурства в столовой; график посещения столовой обучающимися; стоимость горячего питания.	До 01.09.2025 г.	Ответственный за питание
3	Подготовка отчетной документации по льготному питанию	Ежемесячно	Ответственный за питание
4	Рассмотрение документов на льготное питание от родителей (законных представителей). Утверждение списков обучающихся на льготное питание.	До 30.08.2025 г. В течение недели со дня поступления документов	Комиссия
5	Контроль над качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание, медсестра
6	Организация лекций для родителей обучающихся с врачом – педиатром о необходимости горячего питания для растущего организма.	Январь 2026 г.	Врач – педиатр
7	1. Подготовка помещения столовой на летний период. 2. Сбор документов, их классификация, анализ проведенной работы, сдача документов по питанию за 2024-2025 учебный год в архив.	Май 2026 г.	Ответственный за питание

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Большеяльчикская СОШ им.Г.Н.Волкова»
на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Периодич ность	Ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.	ежедневно	Члены комиссии
2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания.	еженедельно	Члены комиссии
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4	Контроль за правильностью составления меню-раскладок.	ежедневно	Председатель комиссии
5	Контроль организации работы на пищеблоке.	ежедневно	Члены комиссии
6	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.	ежедневно	Члены комиссии в присутствии зав. производством
7	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	ежедневно	Медицинский работник
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	ежедневно	Члены комиссии
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи.	ежедневно	Медицинский работник, председатель комиссии, члены комиссии
10	Контроль витаминизации блюд.	ежедневно	Медицинский работник
11	Работа с родителями	на родительских собраниях	Классные руководители, председатель комиссии, члены комиссии
12	Отчет о проделанной работе.	2 раза в год	Председатель комиссии