Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Байбекская средняя общеобразовательная школа имени Абая Кунанбаева»

Приказ

от «31» августа 2026г. № 575

с.Байбек

«Об организации в 2026-2027 учебном году бесплатного двухразового горячего питания для учащихся с ОВЗ и инвалидностью»

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся и создания условий для укрепления здоровья детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026г. № 18 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления администрации МО «Красноярский муниципальный округ Астраханской области» «Об утверждении порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей – инвалидов в муниципальных казенных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Красноярский муниципальный округ Астраханской области»

приказываю:

1.На основании полученных от родителей (законных представителей) документов на предоставление бесплатного питания (заявление, согласие на обработку персональных данных, паспорт, заключение ПМПК с актуальным сроком действия) организовать в 2026-2027 учебном году бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на сумму 88рублей93коп. в день на одного обучающегося, для следующих учащихся с ОВЗ 3,4 классах-завтрак) и на сумму 177 рублей 86 коп. в день на одного обучающегося, для следующих учащихся с ОВЗ 6,7,8,9 классах :

Всего подлежащих питанию -9 детей

2.Утвердить следующий график питания обучающихся с ОВЗ: - завтрак в 9.00. -обед в 11.35

3.Утвердить список детей получающих бесплатное двухразовое горячее питание(приложение№1)

4. Бекенова О.С. заведующей складом, обеспечить ведение табеля посещаемости и питания детей с ОВЗ.

5.Классным руководителям 3,4,6,7,8,9 классов проинформировать (под роспись) родителей о том, что в период отсутствия обучающегося по болезни или иным причинам, предоставление ему бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в школе и возобновляется со второго дня возобновления его пребывания в ОО.

6.Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии:
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026г. № 18 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»
7. Определить установленную среднюю стоимость питания в день не более 88рублей93коп;

8. Назначить ответственным за приготовление горячего питания повара Умербекову Р.К. ей же - оставлять суточную пробу блюд с соблюдением инструкции (приложение1).

9. Назначить ответственным за контроль и соблюдение технологии приготовления горячих блюд заведующей складом Бекенову О.С.

10.Заведующей складом Бекеновой О.С.:

– осуществлять приемку поступающих в образовательную организацию пищевых продуктов, проверять наличие документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.
– Вести следующие документы:

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;;
-бракеражный журнал сырых продуктов;

11.Калькулятору Темиргалиевой Т.Т.
-составлять и предоставлять на утверждение десятидневное меню
-готовить и своевременно сдавать отчет по питанию;
- вести меню-требование на выдачу продуктов из склада пищеблока;
- вести накопительную ведомость по расходу продуктов питания;

12. Кухонному работнику Умбеткалиевой С.А. при мытье столовой посуды руководствоваться инструкцией, вести журнал боя посуды;

13.Заведующей хозяйством Мендибаевой А.Х. вести журнал разведения дезинфицирующих средств;

14.Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы Д.Р.Жакяева

Приложение №1 к приказу № 575 от 31.08.26г.

Утверждаю
Директор МКОУ «Байбекская
СОШ имени А.Кунанбаева
_____Л.С.Адельбаева
Приказ №_575
от «31» августа 2026года

Инструкция по отбору, хранению и утилизации проб
в столовой МКОУ «Байбекская СОШ им.А.Кунанбаева»

Основные требования

1.Отбор проб:

-Пробы отбираю ежедневно от каждой партии приготовленных блюд;

-Отбор проводит назначенный ответственный работник пищеблока(повар);

-Пробы отбирают непосредственно после приготовления пищи;

-Отбирают пробы всех готовых блюд, кроме хлеба, мучных изделий, чая и фруктов;

2.Объем отбираемых блюд:

-холодные закуски, первые блюда ,гарниры и напитки-не менее 100гр.4

-порционные блюда-(биточки, котлеты, сырники, оладьи, пирог) целиком, поштучно в объеме одной порции;

3.Тара и маркировка:

-для каждой пробы используют отдельно промаркированную емкость с плотно закрывающейся крышкой;

-емкости должны быть стерильными (или тщательно прокипяченными)

-маркировка должна содержать дату, время отбора и наименование блюда);

4.Условия хранения:

-Пробы хранят не менее 48часов (отсчет идет с момента отбора , а не с окончания срока реализации блюда)4

-Температура хранения до +2 : от +6 С

-Пробы хранят в специально отведенном месте, или отдельном холодильнике);