

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. КРУТОЕ  
(МКОУ ООШ С. КРУТОЕ)**

---

**ПРИКАЗ**

от 12.01.2026 г.

№ 2

**«Об организации питания обучающихся  
МКОУ ООШ с. Крутое,  
в том числе о предоставлении бесплатного  
питания отдельным категориям обучающихся»**

В соответствии с Постановлением Правительства Свердловской области от г. № 146-ПП (в редакции от 03.12.2020г.) «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, на основании Приказа МОУО – Управления образованием от 25.12.2025г. № 567 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Тавдинского муниципального округа в 2026 году» в новой редакции, в целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся в МКОУ ООШ с. Крутое

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственность за организацию питания и ведение документации по организации питания обучающихся возложить на Клименко Татьяну Николаевну.

2. Ответственному за организацию питания в МКОУ ООШ с. Крутое Клименко Т. Н.:

2.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологические требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020г.).

2.1. Осуществлять контроль за соответствием питания обучающихся в учреждении в соответствии с 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях в размере:

- 1 – 4 классы – 77 рублей в день;
- 1 – 4 классы (ОВЗ) – 185 рублей в день;
- 5 – 9 классы – 88 рублей в день;
- 5 – 9 классы (ОВЗ) – 211 рублей в день.

2.2. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя и в соответствии с Методическими указаниями.

3. Кладовщику Гореловой Г.И.:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи директора, завхоза, повара, принимающих продукты из кладовой.

3.3. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

3.4. Выполнять требования к ведению документации на складе.

3.5. Производить выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) в соответствии с утвержденным директором меню-требованием не позднее 14.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

3.6. Нести ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

3.7. Осуществлять получение продуктов в кладовую.

4. Утвердить график горячего питания в школьной столовой (приложение № 1).

5. Повару Дрокиной Т.В., кладовщику Гореловой Г.И. разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ (заведующим хозяйства, директором, поваром).

7. Повару Дрокиной Т.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

8. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Дрокину Т.В.

9. Кладовщику Гореловой Г.И. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

– инструкцию по организации питания в ОУ;

– медицинскую аптечку;

– огнетушитель;

– диэлектрические коврики около электроприборов;

– именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

11. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

12. Ответственность за организацию питания по графику несут классные руководители.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

14. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на ответственного за питание Клименко Т. Н.

И. о директора МКОУ ООШ с. Крутое

К. К. Олькова

С приказом ознакомлены

Г.И. Горелова  
Т.Н. Клименко  
Т.В. Дрокина

**Приложение 1**

К приказу № 2 от 12.01.2026 г.  
«Об организации питания обучающихся  
МКОУ ООШ с. Крутое, в том числе о  
предоставлении бесплатного питания  
отдельным категориям обучающихся»

**ГРАФИК**  
**питания обучающихся Муниципального казенного**  
**общеобразовательного учреждения основной**  
**общеобразовательной школы с. Крутое на 2026 год**

**завтрак**

**08 ч. 10 минут – 08 ч. 20 минут**  
**питаются учащиеся, имеющие**  
**медицинское заключение**

**обед**

**11 ч. 40 минут – 12 ч. 00 минут**  
**питаются учащиеся 1 – 9 классы**