

1

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 176 с углубленным изучением отдельных предметов»  
городского округа Самара**

**ПРИКАЗ**

29.08.2024

№ 537 од

**Об организации питания учащихся в 2024-2025 учебном году**

Для усиления контроля за организацией питания в школе,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Утвердить:**

- 1.1. График питания учащихся (приложение № 1);
- 1.2. График работы столовой (приложение № 2);
- 1.3. Правила поведения в столовой (приложение № 3)
- 1.4. График проветривания и работы рециркулятора (приложение № 4)
- 1.5. Режим питания (приложение № 5).

**2. Создать:**

- 2.1. Бракеражную комиссию для осуществления контроля за питанием детей через школьную столовую.

**3. Назначить:**

- 3.1. Гусеву Н.Р. – ответственной за организацию питания по школе.

**4. Организовать питание учащихся следующим образом:**

- бесплатное питание учащихся на основании утвержденного списка (в соответствии с «Порядком предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Самара»);

- горячее питание за счет личного финансирования родителей в размере:

	1-4 кл.	5-11 кл.
завтраки	-	86,75
обеды	105,00	121,46
полдники	45,00	-

- дополнительно питание - через буфет на переменах.

**5. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс:**

- 5.1. За обеспечение 100% охвата учащихся горячим питанием
- 5.2. Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой.
- 5.3. Проведение классного часа о культуре питания.
- 5.4. Проведение родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями о культуре питания.
- 5.5. Сопровождение учащихся в столовую в соответствии с графиком питания.

**6. Дежурным администраторам:**

- 6.1. Осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в столовой на каждой перемене.

**7. Гусевой Н.Р. – зам. директора по организации питания, ответственной за организацию горячего питания:**

- 7.1. Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качеством предлагаемых блюд.

**8. Шадских М.А. зам. директора по АХЧ, контролировать:**

- 8.1. Санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- 8.2. Исправность технологического оборудования;
- 8.3. Применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
- 8.4. Наличие маркировки уборочного инвентаря.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор  
МБОУ Школы № 176 г.о. Самара



Е.Н. Девятова