УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ПЕРМСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГАМОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА «АЛГОРИТМ»

ПРИКАЗ

29.08.2026 **№ 320**

Об организации горячего питания обучающимся на 2026-2027 учебный год

С целью качественной организации горячего питания обучающихся МАОУ «Гамовская средняя школа «Алгоритм», обеспечения социальных гарантий обучающимся, охраны и укрепления их здоровья, на основании Порядка расходования субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, за счет средств федерального и краевого бюджетов, утвержденного постановлением администрации Пермского муниципального округа № СЭД-2023-299-01-01-05.С-789 от 11.10.2023 года «Об установлении расходного обязательства Пермского муниципального округа Пермского края и утверждении Порядка расходования субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях», за счет средств федерального и краевого бюджетов, приказом управления образования администрации муниципального образования «Пермский муниципальный округ» № 393 от 28.11.2025г. «Об утверждении стоимости питания на 2026 год».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01 сентября 2026 года бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов согласно списку (Приложение 1) за счет средств бюджета в размере 111, 51 руб. на одного обучающегося, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.
2. Организовать с 01 сентября 2026 года за счет средств родителей (законных представителей) горячее питание остальным обучающимся, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся детей, детей участников специальной военной операции, в том числе в случае его гибели (смерти).

3. Установить с 01.09.2026 года стоимость горячего организованного питания обучающегося 5-11 классов, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся из многодетных нуждающихся и нуждающихся детей, детей участников специальной военной операции, в том числе в случае гибели (смерти).

- обед (с супом) – 160 руб. 00 коп.

4. Утвердить график питания обучающихся (Приложение 1).

5. Утвердить Программу производственного контроля организации питания, чек –лист (общественного) родительского контроля за организацией питания в МАОУ «Гамовская средняя школа «Алгоритм» с участием родительской общественности (Приложение 2).

6. Установить режим работы столовой 08 час. 00 мин. - 16 час. 00 мин. Выходной – суббота, воскресенье.

6. Назначить ответственной за организацию горячего питания обучающихся Пастухову А.А., заместителя директора по АХЧ.

7. Ответственной за организацию горячего питания обеспечить осуществление внутреннего контроля за организацией горячего питания обучающихся, производить оценку удовлетворенности качеством горячего питания.

8. Нелюбиной В.Г. осуществлять прием документов, необходимых для организации бесплатного горячего питания льготных категорий обучающихся от родителей (законных представителей), обеспечить контроль наличия документов, необходимых для организации бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, систематизацию и хранение документов, подтверждающих льготы; предоставлять классным руководителям сведения о бесплатном горячем питании вновь прибывших обучающихся, своевременно заносить данные об обучающихся льготных категорий и родителей (законных представителей) в Единую государственную информационную систему социального обеспечения (ЕГИССО).

9. Классным руководителям контролировать посещение школьной столовой обучающихся льготных категорий.

10. Паклиной А. Е. делопроизводителю, размещать ежеквартально до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом, в единой информационно-аналитической системе «Монитор» информацию по охвату горячим питанием обучающихся.

11. Пастуховой А.А., заместителю директора по АХЧ, обеспечить выполнение требований Пожнадзора, Роспотребнадзора при организации питания обучающихся, проведение мероприятий по текущей и генеральной уборке столовой, дезинсекции и дератизации помещений столовой и пищеблока, соблюдение требований, связанных со сложной эпидемиологической ситуацией.

12. Осуществлять (общественный) родительский контроль за организацией питания в МАОУ «Гамовская средняя школа «Алгоритм» не

реже 1 раза в четверть общественной комиссией, представителями родительского комитета (по согласованию).

13. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор Н.Н. Бушкова

Приложение 1
к приказу № 320 от 29.08.2026 г.
МАОУ «Гамовская средняя школа
«Алгоритм»

График питания обучающихся
МАОУ «Гамовская средняя школа «Алгоритм»

ГРАФИК ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ 2026-2027 учебный год	
	НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА
Время	**Классы**
	1 смена
8:40	1а, 1б, 1в, 1г, 4с
9:40	2а, 2б, 3б, 3в, 3г
10:40	4а,4б, 4в, 4г, 4д, 4с
	2 смена
14:10	2в, 2д,2е,3а
	СТАРШАЯ ШКОЛА
	1 смена
Время	**Классы**
10:30 - 10:50	2г, 3д,5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 5м, 8с, 9с
11:30 - 11:50	9а, 9б, 9в, 9г, 9д, 10а,10б, 11
12:30 - 12:50	6а, 6б, 6в, 6г, 6д, 6е, 8с, 9с
13:30 - 13:50	7а, 7б, 7в, 7г, 7д ,7 е, 8а, 8б, 8в, 8г, 8д

Приложение 2
к приказу № 320 от 29.08.2026 г.
МАОУ «Гамовская средняя школа
«Алгоритм»

Программа производственного контроля организации питания в МАОУ «Гамовская средняя школа «Алгоритм»

N п/п	Позиция	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	1 раз в неделю

	соответствующем журнале	
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков, кипяченой воды	ежедневно
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	ежедневно
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц

Чек-лист

Родительский контроль за организацией школьного питанияв МАОУ «Гамовская средняя школа «Алгоритм»

с.Гамово «__»_____202__г.

Представитель родительского контроля:

_____

Время проверки: _____

Ассортимент блюд:_____

_____

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи		
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная		
5	Школьная посуда без сколов		
6	Наличие в обеденном зале меню для ознакомления		
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	Рацион питания соответствует заявленному меню		
9	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
10	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - ненже 65°С, холодные супы и напитки - не выше 14°С)		
11	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
12	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) _____

2) _____

3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Представитель родительского контроля:

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____