



ПРИКАЗ № 314
от 02.09.2025 г.

**Об организации питания
обучающихся и воспитанников**

В соответствии с Законом РК «Об образовании», Приказом МОН РК от 31.10.2018 г. № 604 «Об утверждении типовых правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования», санитарных правил «Санитарноэпидемиологические требования к объектам образования» утвержденных Приказом Министра Здравоохранения Республики Казахстан № КР ДСМ – 76 от 05.08.2021 года и в целях обеспечения учащихся горячим и общественным питанием **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать со 2 сентября 2025 года питание обучающихся и воспитанников, в соответствии с Правилами «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021 года № КР ДСМ – 76;
2. Обеспечить бесплатное горячее питание обучающихся с 1-4 классов;
 - 2.1. Утвердить графики питания обучающихся и довести до сведения учителей и арендатора столовой;
 - 2.2. Организовать дежурство в столовой силами учителей для поддержания санитарных норм, не допуская привлечение учащихся для поддержания санитарных норм и предварительного накрытия столов;
 - 2.3. Назначить ответственных лиц из числа администрации школы за качественной организацией питания и учетом табеля питания;
 - 2.4. Создать бракеражную комиссию на 2025-2026 учебный год;
 - 2.5. Бракеражной комиссии осуществлять контроль качества готовой пищи с записью в бракеражном журнале;
 - 2.6. Осуществлять постоянный контроль за работой столовой, организацией питания с оформлением справок по результатам мониторингов.
3. Медицинскому работнику школы Сарсенбаевой К.А.:
 - 3.1. Снимать пробы с каждого блюда и делать запись в бракеражном журнале о качестве пищи и возможности выдачи ее учащимися;
 - 3.2. Ежедневно проверять правильность закладки продуктов и выхода готовых блюд;
 - 3.3. Обеспечить ежедневный отбор и хранение суточных проб;

- 3.4. Изучать записи в журнале для пожеланий и отзывов родителей и других наблюдателей;
- 3.5. Усилить контроль за:
- качеством продуктов питания;
 - наличием сертификатов на каждого повара;
 - соблюдением сроков хранения и реализации готовой продукции;
 - содержанием помещения и оборудования пищеблока и столовой в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами организации горячего питания;
 - соблюдением персоналом пищеблока личной гигиены, установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - ношение униформы;
- 4.6. Проверять документы, подтверждающие наличие необходимой квалификации работников пищеблока, санитарных книжек;
- 4.7. Обеспечить систематический контроль за соблюдением норм горячего питания и буфетной продукции;
- 4.8. Обеспечить контроль за соблюдением питьевого режима;
- 4.9. Осуществлять постоянный контроль за качеством питания в соответствии с утвержденным перспективным меню.
6. Заместителю руководителя по ВР Жаинбаевой А.Г., социальному педагогу Махановой А.Р.:
- 6.1. Обеспечить соблюдение санитарно - гигиенический норм в обеденном зале школьной столовой, согласно санитарным правилам;
- 6.2. Предоставить списки обучающихся с 1- 4 классы, а также списки обучающихся из семей социально-уязвимых слоев населения с 1-11 классы, табеля по питанию ежемесячно к 1 числу;
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель



Смадыяров К.С.

С приказом ознакомлены:

Жаинбаева А.Г.

Сарсенбаева К.А.

Маханова А.Р.