ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ
БІЛІМ БЕРУ БАСҚАРМАСЫ,
ЖЕЛЕЗИН АУДАНЫ БІЛІМ БЕРУ
БӨЛІМІНІҢ КРУПСКИЙ НЕГІЗГІ
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРУМЕКТЕБІКММ

КГУ КРУПСКАЯ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ЖЕЛЕЗИНСКОГО РАЙОНА,
УПРАВЛЕНИЯОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

104406, Крупский ауылы, 23 Астана көшесі
тел: 41-0-70

104406, с.Крупское, ул. Астана 23
тел.41-0-70

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

3 сентября 2026 года

№ 1-04/50

Об организации питания учащихся в 2026-2027 учебном году

В связи с началом учебного года **ПРИКАЗЫВАЮ :**

1. Организовать питание учащихся с 03 сентября 2026 года.
2. Организовать ежедневное питание из расчета: малообеспеченных – 724 тенге, учащиеся 1-4 класс – 472 тенге.
3. Обеспечить питанием всех учащихся. Ответственность возложить на классных руководителей.
4. Возложить ответственность за организацию питания учащихся на завхоза школы Жакупову Нину Вячеславовну, а именно
   - Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания
   - Нести ответственность за выполнение договоров
   - Рассчитывать ежедневное меню
   - Своевременно сдавать отчеты по питанию, заявки – спецификации на приобретение продуктов
   - Не допускается прием продуктов от поставщиков без сопровоительных документов
   - За поступлением качественной продукции
   - Осуществлять контроль за исправностью технологического оборудовани на пищеблоке.
5. Возложить ответственность на и.о.руководителя школы Юмалистову С.Ю. За:
   - Ведением соответстветствующей документации, согластно требований СанПиНа
   - Осущечтвлять контроль за санитарным состоянием пищеблока
   - Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания

- Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающих на пищеблок
- Осуществлять контроль за уровнем сбалансированности питания обучающихся
- За состоянием перспективного сезонного двухнедельного меню (лето-осень, зима-лето)
- За составлением ежедневного меню с укозанием наименования блюд, выход готового блюда утвержденного руководителем школы
- За питьевым режимом в школе.

6. Поварам школы Жакуповой М., Фельк Н. И.:
   - Соблюдать технологию приготовлении пищи, нормы закладки продуктов
   - Нести ответственность за качество приготовления блюд
   - Соблюдать правила качество санитарии и гигиены на рабочем месте
   - Своевременно производить пробы, приготовляемых блюд в соответствии СанПин.
7. Классным руководителям:
   - Назначить ответственных за питание из класса учащихся
   - Контролировать посещение классом школьной столовой
   - Вовремя подавать заявки на питание
   - Формировать навыки культуры здорового питания.
8. Дежурному учителю:
   - Присутствовать в столовой во время приема пищи
   - Конироливать своевременное питание учащихся
   - Контролировать соблюдение чистоты рук учащихся
   - Следить за тем, чтобы после приема пищи, грязную посуду относили в установленное место
   - Следить за поведением учащихся в столовой
   - Контролировать выполнение санитарных требований
9. Утвердить график приема пищи.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о.руководителя школы: /Юмалистова С. Ю./

Сприказом ознакомлены:

Жакупова Н.В.

Жакупова М.

Фельк Н. И.