МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 ИМЕНИ ГЕОРГИЯ КАПИТОНОВИЧА КУХАРЕНКО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЩЕРБИНОВСКИЙ РАЙОН СЕЛО ШАБЕЛЬСКОЕ

ПРИКА3

от 28 августа 2025 г

No 282/1

село Шабельское

Об организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 11 имени Георгия Капитоновича Кухаренко муниципального образования Щербиновский район село Шабельское в 2025- 2026 учебном году

В соответствии с пунктами 1,2,4 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части организации питания обучающихся, пунктом 5а поручений по реализации Постановления Президента Российской Федерации от 15 января 2020 года № Пр-113, приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18 августа2021 года № 2678 «О внесении изменений в приказ министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 14 июля 2020 года № 1871 «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях», постановлением администрации муниципального образования Щербиновский район от 13 декабря 2013 года № 740 «О мерах социальной поддержки обучающихся и педагогических работников, в части компенсации удорожания стоимости питания обеспечения молоком обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений, подведомственных управлению образования администрации муниципального образования Щербиновский район», письмом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 31 августа 2021 года № 47-01-13-18648/21 «Об обеспечении льготным питанием учащихся из многодетных семей», постановление администрации муниципального образований Щербиновский район от 2 марта 2020 года № 149 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Щербиновский район за счет средств бюджетных ассигнований бюджета муниципального образования Щербиновский район», с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, профилактики заболеваний, связанных с неправильным питанием детей приказываю:

- 1. Организовать с 1 сентября 2025 года обучающимся 1-4 классов бесплатное горячее питание(обучающиеся первой смены обеспечиваются бесплатным завтраком.
- 2. Назначить: Таранову Викторию Николаевну, педагога-организатора, ответственным лицом за организацию горячего питания обучающихся в 2025-2026 учебном году, в том числе и обучающихся из малообеспеченных семей.
 - 3. Утвердить:
 - 1) состав комиссии по питанию (приложение № 1);
 - 2) план работы комиссии по питанию (приложение № 2);
 - 3) состав бракеражной комиссии (приложение № 3);
 - 4) план работы бракеражной комиссии (приложение № 4);
 - 5) положение о бракеражной комиссии (приложение № 5);
 - 6) состав Совета по питанию (приложение № 6);
 - 7) план работы Совета по питанию (приложение № 7);
 - 8) график питания обучающихся, график выдачи школьного молока (приложение № 8);

- 9) функциональные обязанности ответственного за организацию горячего питания обучающихся в 2025-2026 учебном году (приложение № 9);
- 10) список питающихся (приложение № 10).
 - 4. Тарановой В.Н., ответственной за организацию горячего питания:
- 1) координировать и контролировать деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание общеобразовательной организации;
- 2) контролировать заявки на количество учащихся и воспитанников для предоставления питания;
- 3) предоставлять указанное количество учащихся и воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- 4) организовывать и контролировать учёт фактической посещаемости учащихся и воспитанников;
- 5) инициировать, разрабатывать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и воспитанников, и их родителей;
- 6) осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- 7) осуществлять контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников.
- 8) организовать посещение столовой представителями комиссии по контролю питания с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
- 9) организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять систематический контроль работы пищеблока и качества предлагаемых блюд;
- 10) систематически размещать информацию об организации в школьной столовой в уголке по питанию;
- 11) контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- 12) провести собрания с родителями и учащимися с целью пропаганды горячего питания, пользы молока и молочных продуктов, по вопросам финансирования в срок до 15 сентября 2025 года;
- 5. Организовать горячее питание с 01.09.2025 года со 100% охватом обучающихся следующим образом:
 - 5.1 Организовать 100 % охват бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов;

		Стоимость	Из них	Из них	Стоимость	Из них	Из них
		завтрака	родительская	размер	обеда	размер	родительская
			плата	дотации		дотации	плата
l							
	1-4	100,00	0	0	105,00	0	105,00
	класс						

5.2 Организовать 100 % охват платным горячим питанием обучающихся 5-11 классов

	Стоимость	Из них	Из них	Стоимость	Из них	Из них
	завтрака	родительская	размер	обеда	размер	родительская
		плата	дотации		дотации	плата
5-11	105,00	100,00	5,00	110,00	5,00	105,00
класс						

6. Организовать питание педагогических работников с привлечением собственных средств из расчета:

	Стоимость завтрака	Из них собственная	Из них размер
		плата	компенсации
Педагогические	105,00	100,00	5,00
работники			

- 7. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс за :
- 7.1 обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;
- 7.2 проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
- 7.3 проведение классных часов о культуре питания;
- 7.4 проведение классных родительских собраний и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) о культуре питания;
- 7.5 сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания и личное присутствие в столовой с классами во время приема пищи;
 - 7.6 жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой;
- 7.7 предоставление отчета о питании учащихся класса на следующий день после отчетного периода;
 - 7.8 ведение мониторинга питания обучающихся;
 - 7.9 подготовка соответствующей документации до 28 числа каждого месяца;
- 7.10 заслушать вопрос об организации питании на родительском собрании и предоставить информацию о количестве питающихся с родительской доплатой, количестве отказников и льготников.
 - 8. Дежурным администраторам, учителям:
- осуществлять контроль организации питания и дежурства в столовой на каждой перемене;
- контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой короновирусной инфекции (COVID-19).
 - 9. Заведующему хозяйством, контролировать:
 - 9.1 санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
- 9.2 исправность технологического оборудования;
 - 9.3 применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
 - 9.4 наличие маркировки уборочного инвентаря;
- 9.5контролировать соблюдение норм и требований действующего законодательства по профилактике и предотвращению распространения новой короновирусной инфекции (COVID-19).
 - 10. Вменить в обязанности бракеражной комиссии следующее:
 - 10.1 проверка качества приготовления пищи путем снятия проб;
 - 10.2 проверка наличия ежедневного меню.
- 11. Медицинскому работнику школы Колмыковой Е.Г. осуществлять свою деятельность в соответствии с должностной инструкцией.
- 12. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание учащихся, а также за выполнением данного приказа оставляю за собой.
 - 13. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.
 - 14. Приказ вступает в силу со дня его подписания.



к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

Состав комиссии по питанию МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

No	ФИО	Функции	Должность		
Π/Π					
1	Колесникова Л.В.	Председатель	Директор МБОУ СОШ № 11 им.		
		комиссии	Г.К. Кухаренко с. Шабельское		
2	Таранова В.Н.	Заместитель	Ответственный за организацию		
		председателя	горячего питания в школе		
		комиссии			
3	Завгородняя Н.Н.	Член комиссии	социальный педагог		
4	Минаева М.Ю.	Член комиссии	председатель профсоюзного		
			комитета школы		
5	Луженко Н.А.	Член комиссии	родительская общественность		
6	Тицкая Е.В.	Член комиссии	родительская общественность		
7	Давиденко С.С.	Член комиссии	учащийся 11 класса		

И.о. директора МБОУ СОШ №11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

Н.Н. Ляшенко

к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

План работы комиссии по питанию МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

№	Мероприятия Мероприятия	Регулярность	Ответственный
п/п		контроля	
		•	
1	Санитарное состояние пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии
2	Маркировка инвентаря	1 раз в	Члены комиссии
		полугодие	
3	Проведение организационных	1 раз в месяц	Члены комиссии
	совещаний		
4	Контроль за качеством поставляемых	1 раз в месяц	Члены комиссии
	продуктов		
5	Соблюдение товарного соседства	1 раз в месяц	Члены комиссии
	продуктов		
6	Контроль за соблюдением сроков	1 раз в месяц	Члены комиссии
	реализации продуктов		
7	Состояние обеспеченности	1 раз в месяц	Члены комиссии
	уборочным инвентарем, моющими и		
	дезсредствами, условия их хранения		
8	Инвентаризация продуктов в	1 раз в квартал	Члены комиссии
	кладовой		
9	Соблюдение объема выдаваемых	1 раз в месяц	Члены комиссии
	блюд по количеству детей		
10	Соблюдение графика получения	1 раз в месяц	Члены комиссии
	питания		
11	Маркировка посуды	1 раз в месяц	Члены комиссии
12	Организация питания в школе	1 раз в месяц	Члены комиссии
13	Контрольное взвешивание порций на	1 раз в месяц	Члены комиссии
	одного ребенка в группе		
14	Наличие остатков пищи в группах и	1 раз в месяц	Члены комиссии
	на пищеблоке		
15	Сведения об индивидуальном питании	1 раз в год	Члены комиссии
	детей с аллергическими реакциями		
16	Анализ сведений о любимых и	1 раз в квартал	Члены комиссии
	нелюбимых детьми блюдах	Marie Control	

И.о. директора МБОУ СОШ №11 /чим. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

Н.Н. Ляшенко

к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

Состав бракеражной комиссии

- 1. Таранова В.Н.- ответственная за организацию питания обучающихся;
- 2. Колмыкова Е.Г.- медсестра школы;
- 3. Москаленко И.Г.- повар школы;
- 4. Коваленко О.И.- заведующая хозяйством;

И.о. директора МБОУ СОШ №11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

План работы бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское на 2025-2026 уч. год

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
п/п	• •	выполнения	
1	Проведение организационных совещаний	Сентябрь	Председатель
	совещании	Январь Май	комиссии
2	Контроль санитарного состояния	1 раз в месяц	Члены комиссии
	транспорта при доставке продуктов		
3	Отслеживание составления	Ежедневно	Члены комиссии
	меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд		
4	Контроль сроков реализации	1 раз в месяц	Члены комиссии в
	продуктов		присутствии кладовщика
5	Отслеживание технологии	1-2 раза в	Члены комиссии
3	приготовления, закладки	неделю	IJICIIBI ROMNICCHII
	продуктов, выхода блюд	педеле	
6	Контроль санитарно-	Постоянно	Члены комиссии
	гигиенического состояния		(медицинский
	пищеблока		работник,
			председатель)
7	Разъяснительная работа с	3 раз в год	Председатель
	педагогами		комиссии,
			медицинский работник
8	Работа с родителями (на общих	2 раза в год	Председатель
	родительских собраниях)		комиссии
9	Отчет на Совете школы о	XII, V	Председатель
	проделанной работе комиссии	THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH	комиссии

Директор МБОУ СОШ №11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

Л.В. Колесникова

к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

1. Общее положение

Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводиться органолептическим методом. Бракераж пищи проводиться до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюди разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно — пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; храниться бракеражный журнал у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе. В бракеражном журнале отмечаются результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность член бракеражной комиссии, мед. работник, повар, приготовляющий продукцию.

Полномочия комиссии

бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- -проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а так же условия хранения;
- -ежедневно следить за правильностью составления меню;
- -контролирует организацию работы на пищеблоке;
- -осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- -проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- -следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- -периодически присутствие при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- -проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- -проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2 Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

- 2.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводиться в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранения её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.6 Не разрешается блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
 - 4. Органолептическая оценка вторых блюд.
- 4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
 - 4.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделятся от костей.
- 4.3 При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделятся друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить не довложение.
- 4.4 Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделятся друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качества очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо

приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7 При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличии специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варённая рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд.

- 5.1 «Удовлетворительно» блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «**Неудовлетворительно**» изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 5.2 Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 5.3 Оценка **«Удовлетворительно»** и **«Неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 5.4 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Управление и структура.

- 6.1 В состав бракеражной комиссии входит:
- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- заведующий хозяйством;
- повар.

к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

Состав Совета по питанию

N₂	ФИО	Должность
п/п		
1	Колесникова Л.В.	директор школы
2	Таранова В.Н.	ответственный за организацию питания
3	Колмыкова Е.Г.	медсестра школы
4	Луженко Н.А.	представитель Совета школы
5	Тицкая Е.В.	родительская общественность
6	Минаева М.Ю.	председатель профсоюзного комитета школы
7	Давиденко С.С	учащийся 11 класса
8	Ляшенко Н.Н.	Заместитель директора по УВР
9	Коваленко О.И.	заведующая хозяйством



к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

План работы Совета по питанию

МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское на 2025-2026 уч. год

No	Мероприятие — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	Сроки	Ответственный
п/п			
1	Заседание № 1	сентябрь	Таранова В.Н.
	1. Анализ мониторинга горячего		
	питания за 2025-2026 уч. год.		
	2. Анализ проверок пищеблока.		
2	Заседание № 2	ноябрь	Таранова В.Н.
	1. Анализ проведенной работы за 1		
	четверть, корректировка плана		
	работы комиссии по питанию.		
3	Заседание № 3	Январь	Таранова В.Н.
	1. Анализ проведенной работы за 2		
	четверть, корректировка плана		
	работы комиссии по питанию.		
4	Заседание № 4	Апрель	Таранова В.Н.
	1. Анализ проведенной работы за 3		
	четверть, корректировка плана		
	работы комиссии по питанию.		
5	Заседание № 5	Май	Таранова В.Н.
	1. Анализ мониторинга горячего		
	питания за 2025-2026 уч. год.		
	2. Анализ работы Совета по питанию		
	за 2025-2026 уч. год.		



к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

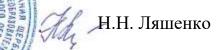
График питания учащихся

МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское на 2025-2026 уч. год

Время питания	Продолжительность	Ответственный
	перемен (мин.)	педагог
9-30 – 9-50	20	Лютенко М.В.
9-30 – 9-50	20	Дегтярева И.Н.
9-30 – 9-50	20	Кудряшова Л.В.
9-10 - 9-30	20	Минаева М.Ю.
(1-2 четверть); 9-30 — 9-50		
· · · ·	20	Давиденко А.С.
		Завгородняя Н.Н.
		Ляшенко Н.Н.
		Колесникова Н.Д.
		Плотникова Е.В.
		Назаренко А.С.
	20	Луженко Н.А.
12.30 - 12.50	20	Кудряшова Л.В.
12.30 - 12.50	20	Завгородняя Н.Н.
12.30 - 12.50	20	Лютенко М.В.
12.30 - 12.50	20	Дегтярева И.Н.
12.30 - 12.50	20	Назаренко А.С.
12.30 - 12.50	20	Луженко Н.А.
12.30 - 12.50	20	Давиденко А.С.
12.30 - 12.50	20	Ляшенко Н.Н.
12.30 – 12.50	20	Колесникова Н.Д.
12.30 – 12.50	20	Плотникова Е.В.
	Время питания 9-30 – 9-50 9-30 – 9-50 9-10 – 9-30 (1-2 четверть); 9-30 – 9-50 (3-4 четверть) 10-30 – 10-50 10-30 – 10-50 10-30 – 10-50 10-30 – 10-50 10-30 – 10-50 10-30 – 10-50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50 12.30 – 12.50	перемен (мин.) 9-30 – 9-50 20 9-30 – 9-50 20 9-10 – 9-30 20 (1-2 четверть); 9-30 – 9-50 (3-4 четверть) 20 10-30 – 10-50 20 10-30 – 10-50 20 10-30 – 10-50 20 10-30 – 10-50 20 10-30 – 10-50 20 10-30 – 10-50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20 12.30 – 12.50 20

График выдачи молока 0,2 мл.

№ п/п	Класс	День недели
1	1-4	Вторник, четверг



к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1. Ответственный за питание учащихся в школе назначается с целью лучшей организации питания, осуществления контроля за его качеством.
- 2. Ответственный за питание назначается директором школы из числа педагогов школы.
- 3. Ответственный за питание подчиняется директору школы.
- 4. Ответственный за питание работает в сотрудничестве с бракеражной комиссией или является ее членом.
- 5. Ответственный за питание имеет право обращаться в вышестоящие инстанции, контролирующие организацию горячего питания в школе.

2. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ.

- 1. Отвечает за организацию горячего питания в школе, контролирует соблюдение санитарно эпидемиологических правил и требований к организации питания обучающихся МБОУ СОШ №11 им. Г.К. Кухаренко с.Шабельское согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2. Составляет график питания учащихся 1-11 классов.
- 3. Определяет порядок безопасной раздачи порций на столы и сдачи посуды после приема пищи.
- 4. Осуществляет контроль за своевременной подачей заявок от классов на количество питающихся.
- 5. Принимает и рассматривает поступившие от учащихся, учителей, родителей учащихся предложения и замечания на организацию питания в школе.
- 6. Организует изготовление и оформление стендов по вопросам питания. Организует эстетическое оформление помещения столовой, ведет страницу по питанию на сайте УО.
- 7. Ведет необходимую документацию по организации питания, готовит акты по проверке питания, ведет протоколы совета по питанию.
- 8. Докладывает директору школы обо всех внештатных ситуациях, возникших в столовой и на пищеблоке, происшествиях, случившихся с учащимися в столовой.
- 9. По окончании каждого месяца отчитывается перед директором школы о состоянии питания учащихся и 1 раз в квартал перед Советом школы.

3. ПРАВА ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ПИТАНИЕ

- 1. Ответственный за питание имеет право вносить предложения по вопросам питания директору школы.
- 2. Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания.

3.Участвует в образования.	работе	совещаний	по	вопросам	питания	В	районном	отделе

к приказу МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское от 28.08.2025 г. № 282/1

Список питающихся учащихся (завтрак и обед) МБОУ СОШ № 11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское на 2025-2026 уч. год

1. Учащиеся 1 класса:

№ п/п	Ф.И.О.			
1	Блохин Игорь Алексеевич			
2	Гашокин Максим Витальевич			
3	Давыдова Софья Игоревна			
4	Михайлов Арсений Николаевич			
5	Мудрак Дарина Александровна			
6	Фадеев Максим Александрович			
7	Шевченко Ярослав Витальевич			

2. Учащиеся 2 класса:

3. Учашиеся 3 класса:

№ п/п	Ф.И.О.
1	Авдонова Милана Сергеевна
2	Аслиева Наталия-Рузу Равшановна
3	Бондаренко Евгений Игоревич
4	Борисенко Денис Антонович
5	Кузнецов Александр Александрович
6	Крюков Виктор Артемович
7	Линник Анфиса Юрьевна
8	Локтионова Снежана Дмитриевна
9	Ляшенко Алиса Андреевна
10	Миляев Михаил Дмитриевич
11	Митюшкин Владислав Владимирович
12	Мышакин Виталий Андреевич
13	Осмоловская Алисия Михайловна

14	Таранов Арсений Андреевич
15	Хайдаров Хайдар Рахмоналиевич
16	Чобиток Мирослава Валентиновна
17	Шевченко Дмитрий Владимирович

4. Учащиеся 4 класса

1	Бобровский Павел Сергеевич
2	Давыдова Эльвира Никитовна
3	Илларионова Анастасия Николаевна
4	Журба София Сергеевна
5	Коцемир Дарья Александровна
6	Кочерга Варвара Вячеславовна
7	Крюкова Каролина Константиновна
8	Кудряшова Екатерина Ивановна
9	Кудряшова Ксения Витальевна
10	Москаленко Артем Сергеевич
11	Никитин Анатолий Анатольевич
12	Соколова Полина Васильевна
13	Скворцова София Дмитриевна
14	Шабанов Михаил Максимович

5. Учащиеся 5 класса:

1	Аннаева Карина Динаровна
2	Аннаева Зарина Сергеевна
3	Волынщиков Александр Павлович
4	Дулепов Егор Витальевич
5	Иванов Юрий Витальевич
6	Коченов Александр Максимович
7	Кушакова Кира Антоновна
8	Лубянкина Анастасия Дмитриевна
9	Лютенко Анастасия Романовна
10	Оказова Дзерасса Царазоновна
11	Омельченко Диана Вячеславовна
12	Пацуков Давид Дмитриевич
13	Плескачев Алексей Михайлович
14	Побирашко Иван Сергеевич
15	Поемцева Юлия Викторовна
16	Саленик Ксения Викторовна
17	Соловьева Александра Николаевна
18	Федосеева Анна Витальевна
19	Шабанов Артем Викторович

6. Учащиеся 6 класса:

1	Гончаров Артем Владимирович
2	Захарченко Андрей Владимирович
3	Колесников Егор Дмитриевич
4	Литвиненко Алексей Александрович
5	Лозовой Иван Иванович
6	Михайлова Дарья Николаевна
7	Пидоря Валентин Валентинович
8	Платонова Дарья Александровна
9	Побирашко Анастасия Николаевна
10	Побирашко Андрей Витальевич

11	Тицкий Дмитрий Дмитриевич
12	Шабанова Мария Николаевна
13	Щербаков Святослав Эдуардович

7. Учащиеся 7 класса:

1	Авдонов Семен Сергеевич
2	Акилина София Андреевна
3	Бонь Ярослава Александровна
4	Бурлаченко Илья Васильевич
5	Зайцев Кирилл Сергеевич
6	Исупов Даниил Алексеевич
7	Киров Даниил Вячеславович
8	Кравченко Маргарита Дмитриевна
9	Пацуков Дамир Дмитриевич
10	Приходько Виктория Михайловна
11	Руднева Вера Николаевна
12	Рябчунова Елизавета Витальевна
13	Савранская Полина Ивановна
14	Толстова Анастасия Романовна
15	Шабанов Иван Александрович
16	Авдонов Семен Сергеевич

8. Учащиеся 8 класса:

1	Блохин Глеб Алексеевич
2	Бондаренко Алина Игоревна
3	Василенко Ярослав Радьевич
4	Гармашов Артем Олегович
5	Лаврентьев Андрей Дмитриевич
6	Пащенко Вероника Васильевна
7	Понибратец Дарья Владимировна
8	Слюсаренко Кира Евгеньевна
9	Сляднева Валерия Игоревна
10	Тицкий Евгений Дмитриевич
11	Якимова Дарья Алексеевна

9. Учащиеся 9 класса:

1	Басилашвили София Давидовна
2	Бебнева Ева Александровна
3	Бобровский Тимур Сергеевич
4	Бонь Милана Александровна
5	Гайнонченко Анна Александровна
6	Захарченко Константин Владимирович
7	Захваткина Лилия Денисовна
8	Коваленко Руслана Сергеевна
9	Казаков Павел Александрович
10	Колесникова Карина Романовна
11	Колесников Эдуард Александрович
12	Орлов Алексей Эдуардович
13	Осмоловский Артем Михайлович
14	Удальцов Дмитрий Дмитриевич
15	Фаловский Александр Александрович
16	Чуприна Анна Николаевна
17	Щербаков Никита Эдуардович

10. Учащиеся 10 класса:

1	Куля Никита Андреевич
2	Плашкарева Дарья Александровна
3	Полишкура Виктория Андреевна
4	Шабанов Владислав Викторович

11. Учащиеся 11 класса:

1	Бурлаченко Иван Васильевич	
2	Давиденко София Сергеевна	A STATE OF THE STA
3	Исупов Иван Алексеевич	1/22 01
4	Кравченко Полина Дмитриевна	STATE OF THE PARTY OF
5	Слесаренко Эдуард Романович	

И.о. директора МБОУ СОШ №11 им. Г.К. Кухаренко с. Шабельское

Н.Н. Ляшенко