



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Тверской лицей»**

✉ 170001 г. Тверь пр. Калинина 10. ☎ 8(4822)42-22-68

E-mail: tver.litsej@tvershkola.ru, сайт: <http://school.tver.ru/school/lyceum>

ПРИКАЗ

от 03 . 09 .2025 г.

№ 11909.

**Об организации питания учащихся Тверского лицея
в 2025/2026 учебном году**

Во исполнение Федеральных законов РФ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), Постановления Правительства Тверской области от 20.01.2022 №8-пп «Об утверждении Порядка организации обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Тверской области, за счет средств областного бюджета Тверской области, приказа Министерства образования Тверской области от 09.01.2023 № 14/ПК «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях в 2023 году», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2025 года питание учащихся 1-х – 11 -х классов, в соответствии с нормативными требованиями.
2. Назначить ответственными за организацию питания учащихся:
заместителя директора по ВР Белоножко Л.В.,
заместителя директора по УВР Войкову Э.А.,
вменив им в обязанности:
 - подготовку нормативной документации по организации питания учащихся;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания учащихся;
 - доводить информацию по организации питания учащихся на планерках при директоре лицея, на педсоветах, родительских собраниях.

3. Организовать в МОУ «Тверской лицей» завтрак для обучающихся 1-х – 4-х классов, согласно утвержденного графика.
 4. Классным руководителям 1-х – 4-х классов обеспечить контроль за питанием обучающихся.
 5. Организовать ежедневное питание обучающихся с 5-го по 9-ый класс в соответствии с меню «свободная продажа» в виде завтрака.
 6. Организовать бесплатное питание обучающихся с 1-го по 11-ый класс из семей, нуждающихся в социальной поддержке.
 7. Организовать бесплатное питание обучающихся 5-х-11-х классов, являющихся членами семей отдельных категорий граждан РФ, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции.
 8. Разработать и реализовывать на протяжении 2025/2026 учебного года план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового образа жизни среди учащихся и их родителей.
 9. Организовать системную информационно-просветительскую работу для родителей с целью привлечения внимания к проблеме формирования у подрастающего поколения потребности в правильном питании и создания оптимального режима питания обучающихся в течение года.
 10. Утвердить график посещения столовой. При рассадке во время приема пищи за одним столом размещать обучающихся одного класса.
Ответственные - Белоножко Людмила Владимировна, заместитель директора по ВР, Баранцева Наталья Геннадьевна, заместитель директора по УВР.
 11. Применять кондитерские и выпечные изделия в индивидуальной упаковке. Штучные изделия (фрукты, хлеб, кондитерские и выпечные изделия и т.п.) выдавать индивидуально для каждого обучающегося.
 12. Классным руководителям усилить контроль за соблюдением учащимися личной гигиены перед приемом пищи.
 13. Осуществлять контроль за постоянной работой приборов для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи проводить проветривание помещения.
 14. Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением меню, рационом питания и качеством приготовления пищи.
 15. Установить контроль за качеством предоставляемых услуг по организации питания обучающихся.
 16. Назначить учителя английского языка Шпигель Л.А. ответственным за ежедневное ведение табеля учета посещаемости столовой учащимися лицея из семей, нуждающихся в социальной поддержке, предоставление итогового ежемесячного табеля в последний день отчетного месяца.
 17. Обеспечить проведение анкетирования среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием, анализировать результаты и учитывать их в работе.
Ответственный: заместитель директора по ВР Белоножко Л.В.
-

18. Активизировать работу ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.
19. Заместителю директора по общим вопросам Симоновой Л.В. вести контроль за бесперебойной работой холодильного и технологического оборудования столовой.
20. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Тверского лицея



И.В.Мейстер

План
тематической проверки организации горячего питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Твери

1. Локальные нормативные документы образовательного учреждения по организации питания (приказы, положения, договоры и. т.д.).
2. Организация бесплатного питания детей льготной категории (дети с ОВЗ, СВО, дети из нуждающихся в социальной поддержке семей).
3. Организация работы родительского контроля (положение, приказы, протоколы).
4. Организация работы бракеражной комиссии (положение, приказы, протоколы).
5. Организация абонементного питания обучающихся.
6. Санитарное состояние пищеблока.
7. Оснащенность технологическим оборудованием, его состояние.
8. Наличие столовой посуды и приборов, отвечающих требованиям безопасности.
9. Наличие моющих средств, используемых для обработки посуды, оборудования.
10. Наличие согласованного и утвержденного меню.
11. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню, а также с заменой продуктов, исключающих наличие пищевых аллергенов.
12. Создание условий для организации питания детей с ограничениями в питании.
13. Режим организации питания (график приема пищи).
14. Охват горячим питанием (начальная школа, абонементное питание, свободная продажа, питание детей льготной категории).
15. Организация питьевого режима.
16. Журналы регистрации проведения текущего контроля за организацией питания (бракеражные журналы скоропортящей продукции, готовой продукции, здоровья, контроля температурного режима холодильного оборудования, санитарного состояния пищеблока и т.д.).
17. Размещение информации по питанию на официальных сайтах учреждений в сети Интернет (размещение меню, ежедневного меню, информации об организации питания и пр.), работа в ГИС «Меркурий».
18. Наличие у работников пищеблока санитарных книжек, своевременность прохождения медицинских осмотров.
19. Аналитические материалы по результатам контроля организации питания с приложением документов, подтверждающих факты и выводы контрольных мероприятий.
20. Организация работы по соблюдению индекса несъедаемости.
21. Ведение претензионной работы с субъектами предпринимательской деятельности.