

ПРИКАЗ

Об организации питания в школе

от 30.08.2024

дата приказа

ОД – 75

№ приказа

В целях организации качественного питания школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечивать горячим питанием обучающихся начальной школы в количестве 184 учащихся и обучающихся 5 – 11 классов в количестве 350 человек.

2. Для обучающихся 1 – 4 классов использовать денежную компенсацию в размере - 64, 63 руб., 5 – 11 классов использовать денежную компенсацию, выделенную на питание из областного и местного бюджетов в сумме 11 руб. 45 копеек в день и родительскую доплату в сумме 40 руб. в день.

3. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся Афонина П.А. - заместителя директора по АХЧ.

4. Заместитель директора по АХЧ Афонин П.А.

- осуществлять закупку для организации питания при наличии соответствующих документов;

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец инвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенического, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.

5. Назначить поваром школьной столовой Симонову Л.Г.

На повара Симонову Л.Г. возложить ответственность за:

- ежедневный контроль качества продуктов (бракераж сырой продукции);

- ежедневный контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

- качество и полноту приготовляемой пищи;

- соблюдение технологии приготовления пищи;

- соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;

В меню школьного питания включить продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами.

Симонова Л.Г. несет ответственность за:

- за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;

- своевременную заявку продукции;

- ведет учет расхода продуктов;

- составляет меню на каждый день;
- отчитывается в бухгалтерии РОО в конце каждого месяца.

6. Назначить помощниками повара Николаеву И.Н. и Ефимова Д.А.

Возложить на них ответственность за:

- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- качественную подготовку питания;
- соблюдение правил по ТБ и ОТ.

7. Заместителю директора по ВР Хаминой Н.Н.:

- организовать в школе постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания, качеством приготовления пищи;
- анализировать проблемы по охвату питанием обучающихся школы;
- знакомить родителей, педагогов на заседаниях педагогических советов, родительских собраниях с состоянием питания в школе;
- осуществлять контроль за своевременной сдачей отчетов по питанию;
- проводить совместно с медицинским работником постоянную разъяснительную работу с обучающимися среднего и старшего звена о необходимости получения горячего питания;
- в целях профилактической работы по привитию обучающимся навыков здорового питания обновить уголок по питанию в школьной столовой.

8. Классным руководителям:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.

9. Фельдшеру школы Терехиной М.Н.:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- организовать медосмотры узкими специалистами учащихся школы,
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.
- соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

10. В целях упорядочения работы столовой школы утвердить режим приема пищи (Приложение 1).

Директор школы _____



А.С. Дивнич