

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПИЖИЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

от 02. 09.2017

ст. Пижил.

№ 149\01-08

«Об организации питания в учреждении»

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, детского сада, п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственному за питание в школе директору школы, Васютиной О.Н.:
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания обучающихся их родителям и педагогическим работникам школы;
 - составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать .
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
 - проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
2. Классным руководителям, воспитателям дошкольных групп:
 - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся и их родителей;
 - способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
 - обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающихся класса,
 - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
 - организовать медосмотры узкими специалистами обучающихся,
3. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:
 - Завтраки:
 - на 1 перемене-1-5 классы
 - обеда:
 - на 1 перемене -6-9- классы;
 - на 2 перемене - 1-5 - классы;
- 4.Завхозу школы, Шибановой Елене Аркадьевне, ежедневно следить за: исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, мебели, посуды и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
 - контролировать условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
 - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
 - обеспечить наличия, холодильного, технологического, электромеханического

оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в УО.
- осуществлять прием продуктов только при наличии сопроводительных документов на соответствие качества;
- осуществлять ежедневно выдачу продуктов питания.

6. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины .

7. Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:

- по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

8. Шеф – повару, Рябовой Екатерине Викторовне, ежедневно осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;

- контроль и проверка весо- измерительного оборудования раз в четверть
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,
- ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.Н.Васютина

С приказом ознакомлен:

С.И. Смирнова
К.Ю. Стуриских
В.В. Рябова
Д.А. Грозев
Э.Н. Шабалиова
М.И. Шинтова П.А.
С.И. Смирнова В.И.
Заплеталова К.П.
О.В. Лугов