

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПИЖИЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

от 01.09.2021

ст. Пижил.

№ 55\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, Заплетаевой Н.П.:

- 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, воспитанников;

- 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-1-4 классы

обеда:

на 1 перемене – 5-8 классы;

на 2 перемене - 1-4,9 классы;

4.Завхозу школы, Воронцовой Галине Андреевне, 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 окончании 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 приготовляемой пищи.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.П.Заплетаева

С приказом ознакомлен:

Е.В. Рябова

