

Приказ № 26
по МБОУ «Малокударинская СОШ»

от «05» сентября 2022 год.

«Об организации питания в школе»

Руководствуясь приказом № 85 от 25 августа 2022 г. РУО и в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному за питание в школе Соболевой Т.А.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с Постановлениями.
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в бухгалтерию школы.
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.

2. Классным руководителям и воспитателю группы кратковременного пребывания:

- 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,
- ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

3. Медицинскому работнику ФАП Карнышевой Т.В.:

- 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,
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи .

- на 2 перемене – ГПК
- на 3 перемене – 1-5 классы
- на 4 перемене – 6-11 классы

5. Ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы. Отв. Соболева Т.А.

6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации:
Ежедневно Вишневская О.В., Соболева Т.А.

Совещание при директоре 1 раз в четверть.

7. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока: Ежедневно Карнышева Т.В., Соболева Т.А.

Совещание при директоре

8. Контроль и проверка весов - измерительного оборудования
1 раз в четверть заместитель директора по АХЧ.

Совещание при директоре

9. Заместителю директора по АХЧ.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, 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-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
 - обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
 - осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

10. Дежурному администратору:

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных.

11. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащимися 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 соблюдением дисциплины .

12. 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.

13. С целью проверки школьной документации по организации питания в школе назначить комиссию в составе:

- Игумнова Н.Н. - председатель первичной выборной профсоюзной организации;
- Семенова О.К. – зам. директора по ВР.

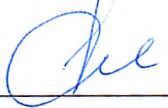
Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


И.о. директора школы:



/Емельянова С.А./

С приказом ознакомлены:

Соболева Т.А. 

Карнышева Т.В. 

Игумнова Н.Н. 

Семенова О.К. 

Вишневская О.В. 