

Приказ 7
по МКОУ «СОШ№4»
от 02.09.2020г

"Об организации питания в школе"

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения охвата горячим питанием учащихся школы.

ПРИКАЗЫВАЮ:

.Организовать горячее питание учащихся школы с 01.09.2020 года.

1. Заместителю директора по начальной школе Гасановой З.И.

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить базу данных по питанию и систематически ее корректировать;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по питанию и др.) и предоставлять ее ежедневно в МБУ «Промжилстройторг»
- осуществлять контроль соответствия базы данных по питанию и количества питающихся.
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

2. Классным руководителям начальных классов:

- 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;

3. Медицинскому работнику школы Акайчиковой Б.Ю.

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- 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.

4. Заместителю директора по АХЧ Магомедову А.А.

- ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

- 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, 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;

5. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

I смена		
классы	Количество учащихся	время
1а,1б,1в	78	9:30
1г,1д,1е	76	9:50
2г, 4б,3а	90	10:00
2е,3б,4в	86	10:30

II смена		
классы	Количество учащихся	время
2а, 2б,2в	89	14:00
2д,2ж,3д	80	14:20
3г,3е,4г	87	14:40
3в,4а,4д	94	15:00

6. Работникам столовой:

- своевременно и качественно готовить и подавать необходимые блюда согласно составленного меню в соответствии санитарным требованиям и нормам
 - своевременно заключать договора на поставку продуктов питания;
 - проверять визуально качество поступающей продукции от поставщика
 - следить за правильностью проведения технологического процесса и сопроводительных документов на продукты.
 - контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
 - поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.

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 .
8. 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.
9. С целью проверки школьной документации по организации питания в школе назначить комиссию в составе:
1. Махмудову У.Г.. - председатель профсоюзной организации;
 2. Гасанову Г.И. - зам. директора по УВР;
 3. Костекову К.А. - социальный педагог.
- Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.К.Абдуллаев

С приказом ознакомлены:

Гасанова З.И.
 Акайчиева Б.Ю.
 Магомедов А.А.
 Масмудова У.Т.
 Космечкова К.А.

- [Signature]
 - [Signature]
 - [Signature]
 - [Signature]
 - [Signature]