

## П Р И К А З

31 августа 2020 г.

№ 164 с осн

пос. Уманский

### Об организации питания в школе

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы, создания условий для укрепления здоровья детей и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» **п р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить ответственным за организацию школьного питания и учет количества детей, питающихся в школе Минченко С.С., заместителя директора по УВР.
2. Ответственному за питание в школе Минченко С.С.:
  - организовать бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов из расчета 74 руб. 40 коп. руб. в день на каждого со 02.09.2020 года.
  - составить базу данных по льготному питанию многодетных семей и систематически ее корректировать;
3. Установить в соответствии с контрактом стоимость горячих завтраков :
  - для учащихся 12-18 лет;
  - дотация из муниципального бюджета – 5 руб. 50 коп.
  - родительские средства;
  - доплата многодетным семьям - 10 руб.
4. Создать бракеражную комиссию в целях контроля за качеством пищи, норм выдачи в следующем составе:<sup>1</sup>  
Председатель комиссии:  
Минченко С.С., зам.директор по УВР,  
Члены комиссии:  
Пономарева В.Г.: мед. работник,  
Борблик Л.А., кухонный рабочий школы.
- 4.1. Членам бракеражной комиссии ежедневно:
  - осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
  - результаты бракеража вносить в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
  - не допускать к выдаче блюдо в случае нарушения технологии приготовления или неготовности»;
  - обеспечить контроль за выходом порций;
  - требовать соответствие ежедневного меню и перспективному.
5. Классным руководителям 1-9 классов:

- довести до сведения учащихся порядок посещения столовой, лично присутствовать при приеме пищи учащимися ( в соответствии с графиком посещения столовой), вести ежедневный учет питания (табели учета питания )
- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

6. Возложить ответственность за сохранность жизни и безопасности учащихся в столовой во время приема пищи на классных руководителей:

Класс	Ответственный
1	Шашкова Л.В.
2	Янишпольская О.В.
3	Перевалова С.Н.
4	Иваница Е.В.
5	Клименко Н.П.
6	Гкач Д.Ф.
7	Козуля Л.Г.
8	Корнеенко В.В.
9	Сунцова Л.А.

7. 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 окончании урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;

9. Кухонным работникам: Борблик Л.А., Иващенко Т.П. не допускать:

- использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия;
- разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры;
- разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;
- производить уборку обеденного зала после каждого приема пищи.
- обеденные столы мыть горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

10. Мед. работнику школы Пономаревой В.Г.:

- 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 спец. инвентаря,
- ежедневно проводит осмотр на гнойничковые заболевания кухонных работников;
- осуществлять постоянный контроль за качеством доставляемой приготовленной пищи, за организацией питания
- ежедневно проверять санитарное состояние кухни;
- вести необходимую документацию по организации питания в школе.

11. Завхозу Корденковой И.Л.:



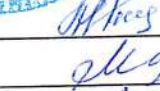
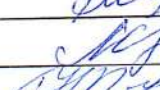

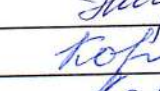
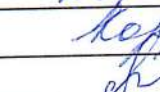
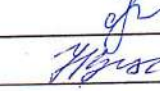
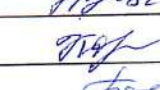




- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого 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-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.

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.В.Гончарова

С приказом ознакомлены:

« 31 » 08	2020 г.		Минченко С.С..
« 31 » 08	2020 г.		Перевалова С.Н.
« 31 » 08	2020 г.		Иваница Е.В.
« 31 » 08	2020 г.		Шашкова Л.В.
« 31 » 08	2020 г.		Сунцова Л.А.
« 31 » 08	2020 г.		Клименко Н.П.
« 31 » 08	2020 г.		Ткач Д.Ф.
« 31 » 08	2020 г.		Козуля Л.Г.
« 31 » 08	2020 г.		Корнеенко В.В.
« 31 » 08	2020 г.		Янишпольская О.В.
« 31 » 08	2020 г.		Иващенко Т.П.
« 31 » 08	2020 г.		Корденкова И.Л.
« 31 » 08	2020 г.		Борблик Л.А.
« 31 » 01	2020 г.		Пономарева В.Г.