

П Р И К А З

28 августа 2020 г.

№ 116 - 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 горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов из расчета 56 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:¹

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	Переваловаа С.Н.
4	Иваница Е.В.
5	Клименко Н.П.
6	Гкач Д.Ф.
7	Козуля Л.Г.
8	Корнеевко 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 окончанию 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

