

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ИШИМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Стрехнинская средняя общеобразовательная школа
(МАОУ Стрехнинская СОШ)

П Р И К А З

11.01.2021 г.

№ 1/3

с. Стрехнино

Об организации питания в школе

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственным за питание в школе (Пасечникова А.В., Быкова С.И., Моргель С.Э., Вейраух О.В.):

- 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 Базой данных Управления социальной защиты населения города Ишима и Ишимского района.
- 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:

- 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 МАОУ Стрехнинская СОШ (Козлова А.Б.), ответственным за питание Боровской ООШ и Равнецкой ООШ (Моргель С.Э., Вейраух О.В.) совместно с фельдшерами ФАПов:

- 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 контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
- осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков.

4. Ответственным за питание (Пасечникова А.В., Быкова С.И., Моргель С.Э., Вейраух О.В.):

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

- осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
 - проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
 - проводить контроль качества приготовленных блюд.
5. Заведующим хозяйством (Ямщикова Т.А., Стрельченко Т.А., Кляпышева Л.М.):
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
 - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
 - обеспечить наличие 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;
 - осуществлять контроль и проверку весо - измерительного оборудования
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Гуркин