

П Р И К А З

28.08.2016г.

№ 169

г. Касимов

об организации питания
в 2016-2017 учебном году

В целях упорядочения работы школы по организации полноценного питания, контроля качества питания школьников, выхода готовой продукции, использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание учащихся 1-11 классов с 01.09.2016г.
2. Утвердить примерное 10-дневное меню на 2016-2017 учебный год. (Приложение 1).
3. Назначить ответственным за питание Буторину Людмилу Евгеньевну, делопроизводителя школы.
4. Ответственной за питание, Буториной Л.Е.:
 - подготовить пакет документов для организации льготного питания учащихся;
 - ежемесячно предоставлять отчетную документацию по питанию учащихся школы в бухгалтерию;
 - контролировать количество фактически присутствующих в школе учащихся, получающих льготное питание;
 - своевременно осуществлять контроль за соблюдением графика питания учащихся, достаточным количеством столовых приборов, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой;
5. Заведующему хозяйством школы, Суховой Т.И.:
 - 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;

6. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Егорова Г.М. - фельдшер школы;
- Буторина Л.Е.. – ответственная за питание;
- Ванина Е.А., председатель профсоюзного комитета

7. Бракеражной комиссии проводить:

- контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

8. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- следить за соблюдением дисциплины;
- следить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи.

9. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
- своевременно предоставлять табеля питания ответственному за питание.

10. Медицинскому работнику школы Егоровой Г.М.:

- 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.

11. Утвердить график приема пищи (Приложение 2)

12. Организацию питания освещать на совещаниях при директоре, педсовете, Управляющем совете школы, родительских собраниях.

13. Шмелевой О.Е., ответственной за ведение сайта школы, обеспечить размещение информации о питании на сайте школы.

14. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

И.Е. Голубева

С приказом ознакомлены:

	И.Е. Буторина
	Т.И. Сухова
	Г.М. Егорова
	Е.А. Ванина
	О.Е. Шмелева

