

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №14 ИМЕНИ К.П. СПУСКАНЮКА
ПОС.УМАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКИЙ РАЙОН

П Р И К А З

31 августа 2022 г.

№ 278/4 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 Руденко А.Ю., заместителя директора по ВР.

2. Ответственному за питание в школе Руденко А.Ю.:

-организовать горячее бесплатное питание обучающихся 1-4 классов с 01.09.2022 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 .

- 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:

Руденко А.Ю., зам.директор по ВР,

Члены комиссии:

Кузьменко И. Р. мед. работник,

Авилова М.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 | Гончарова Н.В. |
| 8 | Полищук Д.С. |
| 9 | Дмитриева Л.В. |

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: Авиловой М.А., Авиловой В.В. 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 Кузьменко И.Р.:

- 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



А.Ю. Макарова

Проект подготовил и внес
Заместитель директора по ВР

А.Ю Руденко

С приказом ознакомлены:

| | | | |
|---------|---------|--|-------------------|
| «31» 08 | 2022 г. | | Перевалова С.Н. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Иваница Е.В. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Шашкова Л.В. |
| « » | 2022 г. | | Дмитриева Л.В. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Клименко Н.П. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Ткач Д.Ф. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Гончарова Н.В. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Полищук Д.С. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Янишпольская О.В. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Корденкова И.Л. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Авилова М.А. |
| «31» 08 | 2022 г. | | Кузьменко И.Р. |