



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Первомайская общеобразовательная школа имени Дьячкова Н.Н.»
Кировского района Республики Крым
(МБОУ «Первомайская ОШ имени Дьячкова Н.Н.»)

ПРИКАЗ

13.07.2023

с. Первомайское

№ 65.2-О

Об организации питания

на 2023-2024 уч.г.

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за питание МБОУ «Первомайская ОШ имени Дьячкова Н.Н.» Исмаилову Феру Эрнестовну, учителя русского языка и литературы;
2. Ответственному за питание Исмаиловой Ф.Э.:
 - 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 Постановлениями.
 - своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.).
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
3. 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,
 - ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.
4. Медицинскому работнику школы :
 - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

- организовать медосмотры узкими специалистами учащихся школы,
- о ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков ихреализации.
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи

5. Заведующему хозяйством Пичугиной Г.Н.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличия холодильного, технологического, 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.

6. Дежурному администратору:

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных.

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;

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Саламатина И.А.