

1. Ответственному за питание в школе Гавриченко М.Н.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и пед. работникам школы;
- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать.
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в УО, (отдел питания);
- 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;
- ежедневно контролировать качество поступающих продуктов (бракераж сырой продукции),
- ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

3. Социальному педагогу школы Гавриченко М.Н и повару Перистой Г.С.

- 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 специнвентаря;
- ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
- ежедневно контролировать технологию приготовления пищи и качество горячих блюд (бракераж готовой продукции);
- ежедневно осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока
- ежедневно контролировать и проверять весо- измерительного оборудования

4. Рабочему школы Шерстюк А.В.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- осуществлять текущий ремонт всех помещений столовой.

5 Директору школы Щигарцову Р.Н.:

- обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- 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;

6. Подсобному рабочему Аксененко Е.П.

- обеспечить ежедневную качественную влажную уборку помещений пищеблока, обеденного зала;
- обеспечить ежедневное качественное мытье посуды и кухонного инвентаря;

7. Дежурному администратору:

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

- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;

8. 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 .

9. 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;

- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

10. С целью проверки школьной документации по организации питания в школе назначить комиссию в составе:

1. Гуз С.В. - председателю первичной профсоюзной организации;

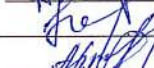
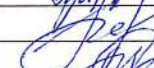
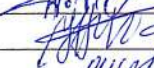
2. Архицкая Л.М. - зам. директора по УВР;

3. Гавриченко М.Н. - социальный педагог.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: Щигарцов Р.Н.

С приказом ознакомлены:

 Гавриченко М.Н.
 Перистая Г.С.
 Аксененко Е.П.
 Шерстюк А.В.
 Архицкая Л.М.
 Архицкая В.А.
 Митуро С.П.
 Камшуковой Н.П.
 Коварда А.П.
 Таранова Н.А.
 Щигарцова Л.С.
 Коварда А.П.
 Гуз С.В.