



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ и НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №14»

368005 РД, г.Хасавюрт, ул. Ярыксуевская, 5, тел. 8 (87231) 5-14-92 эл.адрес hassosh14@mail.ru

ПРИКАЗ № 46

от 30.08.2021 г.

"Об организации питания в школе"

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной за питание в школе Джавтаевой С.М:

- 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 в соответствии с Постановлением Главы города «Об организации бесплатного питания обучающихся ОУ города на 2021-2022 уч. год»

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 условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

3. Мед. работнику школы Абдурахмановой А.М.:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- организовать медосмотры узкими специалистами учащихся школы,
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

4. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи: **2 смена**

на 1- перемене 3а,3б,3в,3г,3д на 2-перемене 2а,2б,2в,2г

на 3- перемене 4а,4б,2д на 4-перемене 4в, 4г,4д

5. Ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

Отв. Эльгаджиёву О.

6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
Ежедневно Абдурахмановой А.М.

Совещание при директоре 1 раз в четверть

1. Контроль за качеством и полнотой закладки приготовляемой пищи
Ежедневно Абдурахмановой А.М.

2. Контроль за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд (бракераж готовой продукции) Ежедневно Абдурахмановой А.М.

3. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока
Ежедневно Абдурахмановой А.М. Джавтаевой С.М

4. Контроль и проверка весо- измерительного оборудования

6. Завхозу Эльгаджиеву О.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- 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;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

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. Тахиев Я.Ю. - председателю первичной выборной профсоюзной организации;

2. Джавтаевой С.М - зам. директора по УВР;

3. Баймурзаевой М.К.. - социальный педагог.

4. Абдурахмановой А.М- мед. работник.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены :

1. Тахиев Я.Ю. -

2. Джавтаевой С.М. -

3. Баймурзаевой М.К.. -

4. Абдурахмановой А.М. -

Директор МКОУ «СОШ №14» /Ибрагимов Х.М./

