



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ВЛАДИМИРА

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ Г.ВЛАДИМИРА  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 49  
ИМЕНИ М.М. СПЕРАНСКОГО»

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2021 г.

№ 213/1

**Об организации питания обучающихся  
в 2021-2022 уч. году**

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

**Приказываю :**

1. Ответственному за питание в школе Мошковой Е.С.:
  - 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;
  - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
2. Классным руководителям и педагогам групп дневного пребывания:
  - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся класса и их родителей;
  - способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса;
  - обеспечить соблюдение правил личной гигиены обучающихся класса;
  - систематически осуществлять контроль за приемом пищи обучающихся класса.
3. Мед. работнику школы:
  - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря,
- ежедневно осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи.

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

**Завтраки:**

- на 1 перемене-1-2 классы;
- на 2 перемене - 3-4 классы;
- на 3 перемене - 5-7 классы;
- на 4 перемене – 8-11 классы;

**Обеды:**

- 12.50 – 1 классы
- 13.35 – 2-4 классы.

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

6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации

Ежедневно отв. Баканова Л.Д.

7. Контроль за качеством и полнотой закладки приготавливаемой пищи

Ежедневно отв. Баканова Л.Д.

8. Контроль за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд (бракераж готовой продукции). Ежедневно Подшибякина С.А.

9. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

Ежедневно отв. Баканова Л.Д.

10. Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока. Ежедневно отв. Баканова Л.Д.

11. Контроль и проверка весо- измерительного оборудования 1 раз в четверть Отв. Баканова Л.Д., Назарова И.А.

12. Зам. директора по АХР Назаровой И.А.:

- 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;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

13. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающихся в сопровождении учителя;

- не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов обучающимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины .

14. Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи обучающимися класса:

- по окончанию урока организованно сопроводить обучающихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;
- убедиться в наличии и сохранности порций;
- осуществить контроль за приемом пищи обучающимися класса.

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

1. Павличук А.И. - председателю первичной выборной профсоюзной организации;
2. Толпыго Н.Г. - зам. директора по ВР;
3. Степаненко Е.В.- зам. директора нач. классов.

16. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.А. Подшибякина