

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАЦЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

с. Мацеевка, Кизилюртовский район, РД, РФ, 368109

Сайт : <http://maceev.dagschool.com>

E-mail: maceev.school@mail.ru

ОГРН 1020502232453, ИНН 0516008148, КПП 051601001, ОКПО 49200093

ПРИКАЗ

от 01.04.2020г

№ 30(1)

**Об организации горячего питания учащихся
школы 2020-2021 учебном году**

В целях организации питания обучающихся на основании письма УО МР «Кизилюртовский район» «О мерах по улучшению организации детей в ОУ», согласно положению об организации питания обучающихся

приказываю:

1. Ответственность за организацию питания возложить на директора школы Ибрагимгаджиева Ш.М.
2. Продолжить с 1 апреля 2021 года одноразовое горячее питание обучающихся 1-4 классов.
3. Утвердить:
 - режим работы столовой (приложение 1)
 - график приема пищи
 - график дежурства учителей в столовой
4. Саадулаевой П.С. – учителю географии:
 - осуществлять сотрудничество с поставщиками продуктов питания (оформление заявок на продукты, прием товара, контроль соответствующих сопроводительных документов (накладных, сертификатов качества на все продукты и питьевую воду), фиксировать соответствие рекомендованным ценам, нести ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции
 - ежемесячно предоставлять отчетность в бухгалтерию управления образования;
 - составлять заявку на приобретение оборудования для производственных помещений столовой, специальной санитарной одежды, посуды и другого необходимого оборудования и инвентаря, а также своевременное списание;
 - обеспечить разработку и утверждение по установленной форме 10-ти дневного меню (с указанием сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, меню-раскладок, технологических карт блюд, требование по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, распределение энергетической ценности завтрака и обеда, соблюдение принципа сбалансированного питания);

-своевременно (до 09:00) вывешивать на стенде в обеденном зале ежедневное утвержденное директором школы меню с указанием стоимости завтрака и обеда для каждой категории обучающихся;

5. Повару столовой Расуловой Р.Ч.. обеспечить:

- хранение и отбор суточных проб;
- приготовление дезинфицирующего раствора;
- наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.
- нести ответственность за выполнение санитарно-гигиенических, санитарно-технических и профилактических мероприятий, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- нести ответственность за текущий ремонт всех помещений столовой и наружной части здания.

6. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя-предметника;
- 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;
- осуществить контроль за приемом пищи обучающихся.

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

- по окончании урока организованно сопровождать учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;

8. Классным руководителям 1-4 классов:

- 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, наличия индивидуальной салфетки для рук;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.

9. Социальному педагогу Саадулаевой П.С.:

- 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 спец инвентаря;
- ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор:



Ибрагимгаджиев Ш.М.