



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Горшеченская средняя общеобразовательная школа  
имени Н.И. Жиронкина»  
Горшеченского района Курской области

306800 Курская область, Горшеченский район, пос.Горшечное, пер.Школьный, 1  
тел. (47133) 2-14-05, 2-12-07 E-mail: gorsh1@mail.ru

**ПРИКАЗ**

от 02 сентября 2024 г.

№ 192-гф

**Об организации питания в школе**

В целях организации горячего, полноценного питания для учащихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований, осуществления контроля за целенаправленным расходом продуктов

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за организацию горячего питания учащихся школы на **воспитателя группы продленного дня Хаустову Елену Васильевну**. Организовать горячее питание учащихся с 03.09.2024 года.

**2. Ответственной за питание Хаустовой Е.В.:**

- осуществлять контроль за графиком дежурств воспитателей ГПД по столовой, закладкой продуктов и их целенаправленным расходом;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям;
- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.);
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.

**3. Классным руководителям 1-11 классов:**

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;
- назначить дежурных, для накрывания столов учащимися.

**4. Возложить ответственность на дежурного воспитателя за:**

- присутствие при закладке продуктов питания;
- контроль за полноценным питанием школьников, расходом приготовленных блюд по назначению;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- соблюдение личной гигиены школьников во время приема пищи.

**5. Медицинскому работнику школы Гребенкиной Н.В. за:**

- контролем соблюдения гигиенических условий приема пищи;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, контроль за выполнением санитарных требований приготовления пищи, мытья посуды, сроков реализации готовых блюд;
- ежедневный осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;
- приготовление и правильное использование дезинфицирующих средств;
- соблюдение режима мытья посуды в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- контролем соблюдения периодичности медицинского осмотра;
- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- организовать медосмотры учащихся школы узкими специалистами;
- 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 приготовляемой пищи.

**6. Толстых Е. В., заместителю директора по АХЧ, ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;**

- обеспечить наличия 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. **Кладовщику Мальцевой Л.М.** ежедневно следить за санитарным состоянием складских помещений:

- хранением и отпуском сырой продукции;
- ведением накопительной ведомости;
- наличием сертификатов качества и сроков хранения и использования продукции.

8. **Учителю - предметнику**, ведущему урок в классе перед переменной, установленной для приема пищи учащимися класса:

- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

9. Возложить ответственность на поваров **Быковских В.А., Гладилину Н.А., Хаустову С.В.** за:

*А.Б. Беловцеву*

- качество приготовления обедов, правильную закладку продуктов в соответствии с нормами потребления продукции учащимися;
- технологию приготовления пищи;
- хранение суточных проб, маркировку и использование по назначению кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, санитарного состояния пищеблока;
- составление меню на две недели, учитывая суточную потребность обучающихся в питательных веществах;
- обработку разделочных и обеденных столов.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы

С приказом ознакомлены:

Г.В. Касатых