

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВАЛГУССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ И.М.МАРФИНА

ПРИКАЗ

От 05.09.2014г

№ 136-сс

Об организации горячего питания  
обучающихся школы

Во исполнении закона РФ от 29.12.2012г №273-ФЗ «Об образовании в РФ» в целях рациональной работы школьной столовой, для организации сбалансированного питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся на средства районного бюджета ( \_60\_  рублей в день), питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации (ТЖС) и из семей граждан участников специальной военной операции (СВО) на средства из районного бюджета (до \_70\_  рублей в день)  
обед
  - после третьего урока (с 11.20 по 11.40) питаются обучающиеся 1-10 классов, ТЖС и СВО.
  - за порядок в столовой отвечает дежурный учитель по столовой.
  - классные руководители отслеживают количество питающихся детей ежедневно и передают сведения главному бухгалтеру.
2. Утвердить график приема пищи и сведений об обучающихся с 1 по 4 классы (Приложение №1) стоимость питания на 1 ребенка в день \_100\_ рублей \_25\_ коп утвердить график приема пищи и сведений об обучающихся, находящихся в ТЖС и СВО (Приложение №2) стоимость питания на 1 ребенка до 70 рублей в день.
3. Завхозу Кабанову Александру Алексеевичу
  - следить за состоянием технологического оборудования в пищеблоке и вовремя устранять все неполадки
  - приобретать недостающую и вышедшую из строя кухонную и столовую посуду приборы, технологическое оборудование, ветошь, дезинфицирующие средства и уборочный инвентарь
  - следить за своевременным прохождением медицинского осмотра работниками пищеблока и гигиенического обучения
  - следить за своевременным проведением мероприятий по дератизации и дезинфекции.
  - составлять отчет по питанию ежемесячно, делать движение продуктов в системе «Меркурий».
  - вести ведомость по приходу продуктов, ведомость по расходу продуктов, оборотную ведомость
4. Работникам пищеблока повару Митюниной Нине Юрьевне
  - ежедневно приготавливать горячие обеды исходя из 10 - дневного циклического меню, утвержденного Ростпотребнадзором на основе технологических карт
  - вести журнал бракеража продуктов продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, иметь на них сертификаты
  - вести журнал скоропортящихся продуктов
  - вести журнал учета температурного режима холодильного оборудования
  - вести журнал «Здоровья»

- ежедневно составлять меню
  - оставлять суточные пробы на хранение в течении 2-х суток
  - ежедневно выставлять контрольное блюдо
  - ежедневно оформлять журнал бракеража готовой продукции
  - следить за санитарным состоянием в пищеблоке и обеденном зале.
- Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества.
5. Кухонному работнику
    - проводить тщательную обработку использованной посуды
    - следить за наличием моющих средств , ветоши , раствора хлорамина
    - при объявлении карантина обрабатывать посуду хлорным раствором согласно САНПИНА
    - готовить дезинфицирующий раствор и следить за сроком его реализации.
  6. Главному бухгалтеру Пензяковой Надежде Сергеевне
    - своевременно производить оплату по договорам
    - принимать и проверять отчет по питанию ежемесячно.
  7. Классным руководителям 5-10 классов и учителям начальных классов
    - проводить классные часы , лектории для родителей и обучающихся по здоровому образу жизни
    - проводить работу среди обучающихся и родителей по увеличению числа питающихся детей.
  8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
  9. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания и распространяет свое действие с 02.09.2024г.

Директор

С приказом ознакомлены



В.В.Коротин

А.А.Кабанов  
 Н.С.Пензякова  
 Н.Ю.Митюнина  
 М.И.Пономарева