

средняя школа № 68
г. Ярославль

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 01-05/357-2

**Об организации питания
в средней школе № 68**

В целях упорядочения работы по организации горячего питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы и соблюдения требований Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023-2024 учебном году горячее питание обучающихся в дни учебных занятий.
2. Утвердить состав о бракеражной комиссии МОУ «Средняя школа №68».
3. Утвердить график питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (приложение)
4. Определить продолжительность перерыва для приема пищи — 15 - 20 минут.
5. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся — Лушникову И.Е., зам. директора по УВР.
6. Назначить ответственным за организацию льготного питания, питания за родительскую плату — Новожилову Л.Л., классные руководители.
7. Ответственному за организацию питания Лушникову И.Е., зам. директора по УВР:
 - осуществлять контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарно-эпидемиологических требований;
 - предоставлять актуальную информацию по вопросам организации питания обучающимся и их родителям (законным представителям) и педагогическим работникам школы;
 - участвовать в деятельности по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания;
 - способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся;
 - осуществлять контроль за соответствием базы данных и количеству питающихся льготной категории лиц;
 - своевременно информировать всех заинтересованных лиц об изменениях графика организации питания.
8. Классным руководителям:
 - довести до сведения родителей (законных представителей) обучающимся информацию о нормативно правовых документах, регламентирующих вопросы

предоставления услуги по горячему питанию, в том числе для льготных категорий обучающихся;

- довести до сведения родителей номера лицевого счета, обучающихся информацию об организации личного кабинета и пополнении счета в системе «Ладошки»;

- проводить разъяснительную работу о преимуществах и пользе горячего питания среди обучающихся и их родителей;

- обеспечить соблюдение правил гигиенической обработки рук обучающимися в помещении столовой;

9. Медицинским работникам школы (по согласованию):

- Ежедневно следить за обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, состоянием кухонной посуды и специального инвентаря,

- Осуществлять контроль использования работниками буфета средств индивидуальной защиты;

- Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации,

- Ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.

10. Дежурному администратору/учителю:

- Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающимися в сопровождении учителя в соответствии с утвержденным графиком;

- Не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде;

- Не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.

- Учителю-предметнику, ведущем урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи обучающимися в классе:

- По окончании урока организованно сопроводить обучающихся в классе в столовую;

- Проконтролировать соблюдение обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи.

11. Контроль за исполнением приказа возлагаю на Лушникову И.Е., зам. директора по УВР.

Директор школы



М.А. Голубева