

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа №2 с.п.Троицкое"**

Приказ

от «01» сентября 2022г

№914

"Об организации питания в школе"

В целях обеспечения полноценного питания, сохранения и укрепления здоровья учащихся, а также профилактики заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 01.09.2022г. пункт горячего питания для учащихся 1-4 классов.
2. Ответственному за питание в школе Мамиловой З.М.
 - 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.) и предоставлять ее в бухгалтерию школы.
 - осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся.
3. Классным руководителям:
 - 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;
 - ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса,
 - ежедневно контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
4. Медицинскому работнику школы Альдиевой М.Г.:
 - 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 условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
 - ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.
5. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:
I смена: 09.30-9.55
II смена: 12.00-12.25
III смена: 14:15-14-35
6. Ежедневно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
7. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации
Ежедневно.
Совещание при директоре 1 раз в четверть
8. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока -ежедневно
9. Контроль и проверка весо- измерительного оборудования