

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАСПИЙСК» РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ № 16 им. ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
М.К.МАГОМЕДЖАНОВА»**

368300 г. Каспийск, ул. Камиля Гасанова зд. 7 Сайт: https://sh16-kaspijsk-r82.gosweb.gosuslugi.ru/mail: mbou_gimnaziya16@e-dag.ru

Приказ

№22/2

02.09.2024г

«Об организации питания в школе»

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному за питание в школе Мамешева Р.К.:

1.1. Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

1.2. Контролировать соблюдение графика питания классными руководителями;

2. Классным руководителям:

2.1. Пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

2.2. Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

2.3. Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса

3. Медработнику школы:

3.1. Проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

3.2. Организовать медосмотры узкими специалистами учащихся школы;

3.3. Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;

3.4. Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

3.5. Ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи ежедневно;

3.6. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока;

3.7. Проверять качество приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;

4. В целях упорядочения работы столовой школы установить режим приема пищи; 9:05 – 11:40.

5. Членам бракеражной комиссии контролировать:

5.1. Условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации.

5.2. Полноту закладки пищи.

5.3. Технологию приготовления пищи и качество горячих блюд (бракераж готовой продукции)

5.4. Соответствие дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

6. Завхоз гимназии Раджабов М.М:

6.1. Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его текущий ремонт;

6.2. осуществлять Технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

6.3. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

6.4. выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

6.5. обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;

6.6. осуществлять текущий ремонт всех помещений столовой.

7. Классным руководителям перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:

7.1 По окончании урока организованно сопровождать учащихся класса в столовую;

7.2 Проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;

7.3 осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Гасанбекова С.Н.