

Тайвай районён «Йантйрчйри  
пётёмёшле пёлү паракан вйтам  
шкул» муниципаллй бюджетлй  
вёрентү учрежденийё

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Индырчская средняя  
общеобразовательная школа»  
Янтиковского района

## П Р И К А З

31.08.2021

№ 156/ОР

Об организации питания учащихся

В связи с началом 2021-2022 учебного года организацией питания учащихся, укреплением здоровья, Приказываю:

1. Организовать питание учащихся с 02 сентября 2021 года двухразовое для обучающихся 1-9 классов – 34 человека
2. Организовать питание за счет федерального бюджета для учащихся 1-4 классов из расчета 55,20 рублей в день, из родительских средств для учащихся 5-9 классов (завтраки и обеды);
3. Питанием обеспечить всех учащихся.
4. Возложить ответственность за организацию питания учащихся на завхоза школы Петровой А.А.
5. Завхозу Петровой А.А.
  - 5.1. нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания,
  - 5.2. нести ответственность за выполнение договоров,
  - 5.3. вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа
  - 5.5. обсчитывать ежедневное меню.
  - 5.6. своевременно сдавать отчеты по питанию, заявки - спецификации на приобретение продуктов (каждый квартал).
  - 5.7. вести четкий учет денежных средств за счет родителей, правильно оформлять их поступления через бухгалтерию.
  - 5.8. не допускать прием продуктов от поставщиков без сопроводительных документов.
  - 5.9. за организацией и качеством питания;
  - 5.10. за организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком.
  - 5.11. осуществлять контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
  - 5.12. осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
  - 5.13. осуществлять контроль за уровнем сбалансированности питания обучающихся.
  - 5.14. строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,
  - 5.15. осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
6. Повару Александровой В.И.
  - 6.1. соблюдать технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов,
  - 6.2. составлять ежедневное и 12 дневное меню,
  - 6.3. нести ответственность за качествоготавливаемых блюд,
  - 6.4. следить за поступлением качественной продукции.
7. Кухонной рабочей Никифоровой Т.И.:
  - 7.1. соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений на пищеблоке и правила мытья посуды.

- 7.2. следить за приготовлением дезрастворов.
8. Класным руководителям:
  - 8.1. назначить ответственных за питание из числа учащихся.
  - 8.2. контролировать посещение классом школьной столовой.
  - 8.3. вовремя подавать сведения о присутствующих в классе.
9. Дежурному учителю присутствовать в столовой во время приема пищи.
12. Утвердить график работы школьной столовой (приложение 1.)
13. Утвердить график приема пищи (приложение 2.)
13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Р.Н.Илларионова