

Тавай районён «Йантърчәри
пётёмёшле пёлү паракан вятан
шкул» муниципаллә бюджетлә
вёрептү учрежденийё

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

П Р И К А З

31.08.2020

№ 92/ОР

Об организации питания учащихся

В связи с началом 2020-2021 учебного года организацией питания учащихся, укреплением здоровья, Приказываю:

1. Организовать питание учащихся с 02 сентября 2020 года двухразовое для обучающихся 1-9 и 11 классов – 46 человека
2. Организовать питание за счет федерального бюджета для учащихся 1-4 классов из расчета 51-52 рубля в день, из родительских средств для учащихся 5-9 и 11 классов (завтраки и обеды);
3. Питанием обеспечить всех учащихся.
4. Возложить ответственность за организацию питания учащихся на завхоза школы Тихомировой Л.И.
5. Завхозу Тихомировой Л.И.М.
 - 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 качество приготовляемых 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. Классным 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