

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Хохольская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

«09» августа 2017 г.

№ 445

Об организации питания
учащихся в 2017-2018 учебном году

На основании постановления администрации Хохольского муниципального района Воронежской области № 820 от 07.08.2017г. «Об упорядочении и совершенствовании системы организации питания учащихся общеобразовательных учреждений в Хохольском муниципальном районе в 2017-2018 учебном году»

Приказываю:

1. Ответственность за приём, хранение и раздачу молока по программе «Школьное молоко» возложить на повара Позднякову Н.В.
2. Возложить ответственность на секретаря Маркову Л.М. за ведение отчётности.
3. Марковой Л.М.:
 - в срок до 5 сентября 2017г. представить в отдел по образованию отчет по охвату горячим питанием учащихся.
 - осуществлять ежеквартальный мониторинг состояния организации питания учащихся в школе.
4. Начать питать учащихся с 02 сентября 2017 года в соответствии с требованиями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».
5. Назначить ответственным за организацию питания школьников учителя химии Авдееву Елену Владимировну.
6. Классным руководителям провести родительские собрания с целью разъяснительной работы среди родителей по привлечению дополнительных средств, для обеспечения полноценного питания школьников.
7. Утвердить состав бракеражной комиссии:
 - Авдеева Е.В. - председатель
 - Сахарова Л.А., Позднякова Н.В.
8. Назначить на 2017 - 2018 учебный год старшим поваром
 - Позднякову Н.В.
9. Возложить на Позднякову Н.В. персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования.
10. Назначить ответственным за ведение бракеражного журнала, журнала здоровья, взятие суточных проб медицинского работника Сахарову Л.А.

11. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:

- 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 приема пищи учащихся класса;
- возложить ответственность за жизнь и здоровье детей при приеме пищи.

12. Медицинскому работнику Сахаровой Л.А.:

- 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 специального инвентаря;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.

13. Заместителю директора по АХР Анисимову Н.В.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специального инвентаря;
- назначить ответственным за исправность технологического оборудования на пищеблоке;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

14. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;

- проведение проверок правильности хранения продуктов питания;
- осуществление контроля правильности закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проведение снятия пробы готовой пищи;
- ведение документации по организации питания: ежедневное меню;
- контроль качества готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- контроль правильности отпуска блюд с пищеблока;
- осуществление контроля санитарного состояния помещений пищеблока;
- осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточных, буфетных, инвентаря, посуды, а также выполнения работниками пищеблока правил личной гигиены;
- осуществление своевременного проведения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока;
- не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;

22. Возложить ответственность за приём качественных продуктов от поставщиков, а так же ответственность за выдачу качественных продуктов на пищеблок на Позднякову Н.В.

23. Поздняковой Н.В. оставлять ежедневно суточные пробы готовой пищи в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой, хранить суточные пробы в отдельном холодильнике в течение суток.

24. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.Н. Строева