

**ЧАСТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА МАКСИМОВОЙ
“УЛЫБКА”**

Юридический адрес: 454010, г. Челябинск, ул. Гагарина,16,
Тел. 256-64-19

ИНН 7453020833, р/с 40703810214420000014 в «Челябинвестбанк» г. Челябинск
к/с 30101810400000000779, БИК 047501779

Приказ

30.08.2022 г.

№ 178

Об организации
питания в 2022-2023
учебном году.

На основании Федерального Закона «об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (ст.37), с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание в школе с 01.09.2022 г. по 31.05.2023г., с пятидневной рабочей неделей.

2. Назначить Барaboшкину О.К., заместителя директора по УВР, ответственным за организацию питания. Ответственному за организацию питания:

2.1. Руководствоваться в своей работе положением об организации горячего питания в школе и положением о бракеражной комиссии.

2.2. Разработать план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе;

2.3. Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям (законным представителям) и педагогическим работникам школы;

2.4. Составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать по необходимости;

2.5. Своевременно оформлять необходимую документацию.

2.6. Следить за соблюдением требований СанПиН ., руководителя бракеражной комиссии Шабурова С.А.

3. Классным руководителям 1 - 9 классов:

- пропагандировать преимущество 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.

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;

- не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде.

4. Бракеражной комиссии ежедневно:

- следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
- контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

- контролировать качество и количество доставляемых готовых блюд;

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

- проводить контроль качества приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеража готовой продукции;

- следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать администрацию школы;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

- следить за наличием необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- следить за наличием необходимого количества моющих и дезинфицирующих средства для мытья посуды, столовой мебели и уборки.

- осуществлять ведение журналов.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Михина Н.К.