

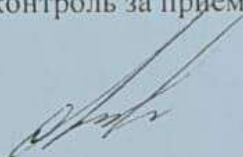
**Об организации питания в ГБОУ РХ «Черногорская школа-интернат»**

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

1. Колпаковой Т.А., ответственному за питание в школе:
  - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
  - своевременно оформлять заявку на питание и предоставлять её калькулятору;
  - осуществлять контроль соответствия количества обучающихся, заявленных на питание фактическому присутствию обучающихся в классе.
2. Учителям-предметникам, классным руководителям и воспитателю группы продлённого дня:
  - пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
  - обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащимися класса;
  - ежедневно осуществлять контроль за приёмом пищи учащихся класса.
3. Абросимовой В.П. медсестре:
  - проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся;
  - ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.
4. Насоновой Л.Б., завхозу:
  - обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
  - осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
  - обеспечить наличия торгового, холодильного, технического оборудования, его комплектующих на пищеблоке.
5. Карайван О.В., кладовщику:
  - обеспечить своевременное приобретение необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец. инвентаря;
  - обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.
6. Золочевской Т.С., шеф – повару:
  - контролировать своевременное выполнение санитарно-гигиенических, санитарно-технических и профилактических мероприятий, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;



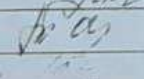

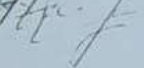
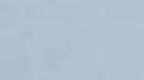
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.
7. Дежурному администратору:
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимися приготовленных блюд;
  - проводить контроль качества приготовленных блюд.
8. Дежурному учителю:
- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащимися в сопровождении учителя;
  - не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
  - не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
  - назначить дежурных, следящих за соблюдением дисциплины.
9. Учителю – предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приёма пищи учащимися класса:
- по окончании урока организованно сопровождать учащихся класса в столовую;
  - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приёмом пищи;
  - осуществить контроль за приёмом пищи учащимися класса.

Директор



С.И.Бутенко

С приказом ознакомлена

Дата	Ф.И.О.	Подпись
01.09.23	Власова Наталья	
01.09.23	Гарасименко Р.В.	
01.09.23	Григорьевичева М.	
01.09.23	Матарева Н.В.	
01.09.23	Молчанова И.И.	
01.09.23	Королева И.И.	
01.09.23	Григорьева К.В.	