

**Приказ**

01.09.2017

с. Соленоозерное

№ 241

**«Об организации питания»**

В соответствии со статьями 37, 41 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями), СанПиНом 2.4.5.2409-08 и в целях организации рационального и сбалансированного питания в образовательном учреждении на основе современных технологий, усиления контроля за организацией питания в школе,

**приказываю:**

1. **Утвердить** состав бракеражной комиссии: Кожуховская Т.П. – завхоз, Лейман О.В. – повар, Степанюк М.Н. – учитель начальных классов.
2. **Назначить** завхоза Кожуховскую Татьяну Павловну ответственной за сбор родительских средств и организацию питания обучающихся.
3. **Организовать питание со 100% охватом обучающихся следующим образом:**
  - За счёт частичной компенсации стоимости питания согласно выделенным субсидиям из бюджетов Республики Хакасия и муниципального образования Ширинский район - учащиеся 1-4 классов и воспитанников предшкольных групп;
  - Горячее питание обучающихся на пожертвование родительских средств в размере 20 рублей.
4. **Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс:**
  - За обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;
  - Проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
  - Проведение классного часа о культуре питания;
  - Проведение родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями о культуре питания и важности горячего питания;
  - Сопровождение учащихся в столовую в соответствии с графиком питания;
  - За охрану жизни и здоровья обучающихся во время посещения столовой;
5. Дежурным администраторам осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в столовой на каждой перемене
6. Кожуховской Татьяне Павловне, ответственной за организацию горячего питания:
  - Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качества предлагаемых блюд;
  - Зачислять родительские пожертвования на счёт образовательного учреждения;
  - Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим и дезинфекционным режимами в столовой и пищеблоке;
  - Исправность технологического оборудования;
  - Применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
  - Наличие маркировки инвентаря;

Директор школы

Бехер Т. В.

Ознакомлена

