



**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»**  
**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАСПИЙСК»**

368300 г.Каспийск, ул.Омарова 8<sup>А</sup>

e-mail: Kaspyschool12@mail.ru

**№23-д**

**01.09.2020г**

**Приказ**  
**«Об организации питания в школе»**

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

**1. Ответственному за питание в школе Умалатовой А.Д.:**

- *своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;*
- *контролировать соблюдение графика питания классными руководителями;*

**2. Классным руководителям:**

- *пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;*
- *обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;*
- *ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса*

**3. Медработнику школы :**

- *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 специнвентаря;*
- *ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;*
- *ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи ежедневно;*
- *соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока;*
- *качество приготовленных блюд с выполнением соответствующий записи в журнале бракеражной продукции, в журнале готовой продукции;*

**4. В целях упорядочения работы столовой школы установить режим приема пищи;**

**5. Членам бракеражной комиссии контролировать:**

- условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации.
- полноту закладки приготовляемой пищи
- технологию приготовления пищи и качество горячих блюд (бракераж готовой продукции)
- соответствие дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

**6. Заведующему хозяйственной части Таибову М.А.:**

- 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 торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- 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.

**7. Классному руководителю перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:**

- по окончании урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;
- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

**Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.**