

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16 ИМЕНИ Ф.Г. ШПАКА  
БЕЛОГЛИНСКОГО РАЙОНА»**

**Приказ**

с.Новопавловка

от **02.04.2024 г.**

**№ 01-05/260**

**Об организации горячего питания  
на 2024-2025 учебного года**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ (ст.37), Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», с целью организации полноценного питания учащихся, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы **приказываю:**

1. Назначить ответственной за ведение, учет и регистрацию денежных средств на организацию питания, заведующую хозяйством Тепину М.Н.

Тепиной М.Н.:

1.1. Обеспечить поступление денежных средств родителей безналичным путем на лицевой счет МБОУ СОШ № 16;

1.2. Вести учёт расходования родительских средств на основании квитанций.

1.3. Организовать питьевой режим в школе с использованием питьевых фонтанчиков.

2. Назначить ответственным за организацию горячего питания по школе Тепину Марию Николаевну, заведующую хозяйством, вменить ей в обязанности:

- заключения договоров на поставку продуктов в школьную столовую;

- иметь сертификат качества на каждый продукт, поступающий в школьную столовую,

- контроль за ежедневным питанием учащихся в столовой;

- закупку продуктов;

- ведение соответствующей документации;

- за санитарно-гигиеническое состояние кухни и столовой;

2. Повар Хлеборобова С.В. несёт ответственность за:

- ежедневное заполнение первой части меню- требования,

- отвечает за закладку продуктов и соблюдение веса выхода готовой продукции согласно нормам,

- соблюдение технологии приготовления пищи и её качество,

- составляет предварительное 10 дневное меню,

- об изменении меню информирует администрацию в письменном виде,

- составляет технологическую карту и заполняет калькуляционную карточку согласно меню,

- получает продукты питания у кладовщика и отвечает за их сохранность,

- производит возврат неизрасходованных продуктов питания в кладовую,

- производит заявку, не позднее чем за 2 дня, необходимых продуктов для выполнения меню завхоза,

- принимает на хранение продукты для приготовления пищи от завхоза,

- соблюдает правила по технике безопасности;

3. Повар Ходыко Н.А. несёт ответственность за

- проведение отбора и обеспечение хранения в холодильнике в течении 2-х суток,

- соблюдение технологии приготовления пищи и её качество,

- соблюдение правил по технике безопасности,
  - отвечает за санитарное состояние пищеблока,
  - заполняет и вывешивает ежедневное меню,
  - контролирует ежедневную заявку классных руководителей на питание учащихся,
4. Работникам пищеблока: Хлеборобой С.В., Ходыко Н.А., Богодущенко А.В.

- своевременно проходить медосмотр,
- знать и соблюдать меры пожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности,
- знать и соблюдать должностные инструкции и правила внутреннего распорядка,
- на пищеблоке находиться только в рабочей одежде, обуви, голова должна быть покрыта колпаком или косынкой,
- запретить появление в школьном дворе в рабочей одежде,
- знать правила включения и выключения технологического оборудования,
- знать виды концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

5. Утвердить следующий график горячего питания на уроках и переменах:

- в 10<sup>00</sup> час. 1, 2, 3, 4 классы;
- в 10<sup>55</sup> час. 5,6,7 классы;
- в 11<sup>50</sup> час. 8,9,10,11 классы;

6. Утвердить график дежурства учителей в столовой школы:

№ п/п	Перемена	Класс	Ответственный
1.	10 <sup>00</sup> часов	1	Бойко Н.А.
		2	Игнатенко С.А
		3	Федосова Н.В.
		4	Зинченко З.В.
3.	10 <sup>55</sup> часов	5	Зинченко Г.И.
		6	Залитко О.Ю.
		7	Христенко Е.В.
	11 <sup>50</sup> часов	8	Приходько Н.П.
		9	Калайда Н.Г.
		10	Черненко Г.В.
		11	Диденко В.Н.

6. Классные руководители:

- 1 кл. – Бойко Н.А.
- 2 кл. – Игнатенко С.А.
- 3 кл. - Федосова Н.В.
- 4 кл. - Зинченко З.В.
- 5 кл. - Зинченко Г.И.
- 6 кл. - Залитко О.Ю.
- 7 кл. – Христенко Е.В.
- 8 кл. - Приходько Н.П.
- 9 кл. – Калайда Н.Г.
- 10 кл. – Черненко Г.В.
- 11 кл. – Диденко В.Н.

несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ведут ведомость учёта.

7. Создать котировочную комиссию в составе:

- 1) Рыкало Е.П. - педагог-организатор
- 2) Хлеборобовой С.В. - повара столовой
- 3) Тепиной М.Н. – заведующей хозяйством

8. Для контроля за качеством приготовленной пищи и использованных продуктов создать бракеражную комиссию в составе:

- 4) Рыкало Е.П. - педагог-организатор
- 5) Хлеборобовой С.В. - повара столовой
- 6) Тепиной М.Н. – заведующей хозяйством

9. Тепина М.Н. – заведующая хозяйством школы, несет ответственность за:

- составление калькуляционных карточек;
- составление технологических карт;
- ведение накопительной ведомости по питанию;
- контролирует перечисление денежных средств в банк за питание;

10. Контроль за организацией горячего питания в школе возложить на педагога организатора Рыкало Е.П.

10. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 16  Л.В. Хрулева

С приказом ознакомлены:

Игнатенко С.А.

Федосова Н.В.

Черненко Г.В.

Бойко Н.А.

Приходько Н.П.

Диденко В.Н.

Зинченко Г.И.

Тепина М.Н.

Богодущенко А.В.

Рыкало Е.П.

Залитко О.Ю.

Зинченко З.В.

Хлеборобова С.В.

Ходыко Н.А.

Христенко Е.В.

Калайда Н.Г.

