

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
„Заиграевская средняя общеобразовательная школа“  
671310, Республика Бурятия, Заиграевский район, п. Заиграево, ул. Октябрьская, 3  
т. 4-22-13; e-mail: [zschool2013@yandex.ru](mailto:zschool2013@yandex.ru); сайт: [zaigr.buryatschool.ru/admin](http://zaigr.buryatschool.ru/admin)**

**Приказ**

от 31.08.2022 г.

№ 65/1

п. Заиграево

**Об организации питания учащихся в 2022-2023 учебном году**

В связи с началом 2022-2023 учебного года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание учащихся с 12 сентября 2022 года для обучающихся 1- 4 классов – 348 учащихся
2. Организовать питание учащихся с 12 сентября 2022 года для обучающихся 5 - 11 классов – 177 учащихся
2. Организовать бесплатное питание для учащихся начальной школы из расчета 100 руб. 00 коп – 348 чел, льготное питание для учащихся 5-11 классов 70 руб. 00 коп – 177 человек
3. Питанием обеспечить всех учащихся.
4. Назначить ответственной за питание обучающихся зам. директора по ВР Афанасьеву О.Ю.
5. Возложить ответственность за организацию питания учащихся на старшего повара столовой Чмелёву Т.С.
6. Старшему повару Чмелевой Т.С.:
  - 6.1. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания,
  - 6.2. Нести ответственность за выполнение договоров,
  - 6.3. Вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа
  - 6.4. Обсчитывать ежедневное меню.
  - 6.5. Своевременно сдавать отчеты по питанию, заявки - спецификации на приобретение продуктов (каждый квартал).
  - 6.6. Вести четкий учет денежных средств за счет родителей, правильно оформлять их поступления через бухгалтерию.
  - 6.7. Не допускать прием продуктов от поставщиков без сопроводительных документов.
  - 6.8. За организацией и качеством питания;
  - 6.9. За организацией приема пищи в соответствии с СанПин и утвержденным графиком.

- 6.10. Осуществлять контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
- 6.11. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- 6.12. Осуществлять контроль за уровнем сбалансированности питания обучающихся.
- 6.13. Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,
- 6.14. Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
- 6.15. Соблюдать технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов,
- 6.16. Составлять ежедневное и 10 дневное меню,
- 6.17. Нести ответственность за качество приготавливаемых блюд,
- 6.18. Следить за поступлением качественной продукции.
7. Подсобным рабочим кухни Слепченовой Н.И., Одиноквой Н.П.:
  - 7.1. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений на пищеблоке и правила мытья посуды.
  - 7.2. Следить за приготовлением дезрастворов.
8. Классным руководителям:
  - 8.1. Назначить ответственных за питание из числа учащихся.
  - 8.2. Контролировать посещение классом школьной столовой.
  - 8.3. Вовремя подавать сведения о присутствующих в классе.
9. Дежурному учителю, воспитателям ГПД присутствовать в столовой во время приема пищи.
10. Утвердить график работы школьной столовой.
11. Утвердить график приема пищи.
12. Создать и утвердить комиссию по списанию и инвентаризации продуктов питания.
13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.А.Бухольцева