

МОБУ «Екатериновская ООШ»

ПРИКАЗ №131 от 30.08.2024г

«Об организации питания в школе в 2024-2025 учебном году»

В целях улучшения организации питания обучающихся МОБУ "Екатериновская ООШ", охраны их здоровья и соблюдения правил организации питания детей в школе,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания в школе Булдакову Н.В.
2. Закрепить за лицом, ответственным за питание следующие функциональные обязанности:
  - Организовать в МОБУ "Екатериновская ООШ" постоянно действующую систему административно - общественного контроля за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, ценообразованием.
  - Вывесить в школьной столовой в доступном месте прошнурованную и опечатанную книгу отзывов и предложений, постоянно анализировать содержание отзывов потребителей продукции. Родителей.
  - Анализировать (1 раз в четверть) проблемы по охвату питанием обучающихся.
  - Знакомить родителей, педагогов на заседаниях педагогических советов, родительских собраниях с состоянием питания в школе.
  - Осуществлять контроль за своевременной сдачей накопительных ведомостей.
  - проводить совместно с медицинским работником постоянную разъяснительную работу с обучающимися начального и основного звена о необходимости получения горячего питания.
  - Не допускать исправлений в накопительных ведомостях.
  - не допускать расхождений о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными накопительных ведомостей.
  - Своевременно ( до 5 числа следующего за отчетным месяцем) сдавать отчеты по питанию в РОО.
  - Еженедельно информировать директора об организации питания в школе по классам.
3. Создать школьную бракеражную комиссию в составе:
  - 3.1. Ильичева Г.Н. - председатель комиссии.
  - 3.2. Булдакова Н.В.. (ответственная за питание).
  - 3.3. Кокорина Ю.В. - председатель общешкольного родительского комитета
  - 3.4. Гайворонская Е.А. - учитель начальных классов
4. Закрепить за бракеражной комиссией следующие полномочия:
  - Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
  - Проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать ( запрещать) их к выдаче.
  - Проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов.
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.О. Директора школы



Булдакова Н.В.