Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Коменская средняя общеобразовательная школа

Приказ

16.10.2026г. **№ 237**

с.Коменки

О возложении ответственности
при организации питания в школе

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Ответственному за организацию питания в школе Змеевой Н.В.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания обучающимся, их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать в соответствии с нормативными документами;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее по месту требования;
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
- размещать и обновлять на сайте школы:
- ежедневное меню для обучающихся 1-4 х классов по установленной форме накануне дня питания до 13.00 час;
- актуальное типовое (двухнедельное) меню для обучающихся 1-4-х классов;
- информацию по модулю «Рейтинг общественного (родительского) контроля» в соответствии с утвержденными критериями таблицы findex;
- календарь питания по установленной форме;
- осуществлять контроль своевременности и правильности размещения данной информации с помощью Мониторинга школьного питания https://monitoring.cemon.ru

Калькулятору Змеевой Н.В.:

- регулярно выполнять на основе действующих рецептур, закупочных цен калькуляцию на продукцию, реализуемую в школьной столовой;
- следить за ценой на отпускаемую продукцию;
- устанавливать цены на готовую продукцию и вносить соответствующие поправки калькуляционные карточки в соответствии с изменением рецептур, закупочных цен;
- вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме;
- составлять на основе заявок заведующего производством расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- осуществлять выборку из товарных отчетов и вести оперативный учет блюд.

2.Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта.

3.Заведующей хозяйством Портыны М.Ю.:
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечит наличие торгового, холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специального инвентаря;
- обеспечить необходимое количество 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.

4.Заведующей столовой Титовой Е.Н.:
- регулярно следить за исправностью торгового, холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;
- постоянно осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- ежедневно вести контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
- ежедневно вести осмотр сотрудников пищеблока и фиксировать данные в журнале здоровья;
- следить за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания, поступающих в образовательное учреждение;
- вести журналы санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнала учета температурного режима холодильного оборудования).

Врио директора школы: О.В.Евсеенко

Ознакомлены: _____ Портыны М.Ю.

_____ Змеева Н.В.

_____ Титова Е.Н.