

«СӨЛТҮСТІК ҚАЗАҚСТАН ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІНІҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІНІҢ «ШАЛ АҚЫН
АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БӨЛІМІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ «КРИВОЩЕКОВО ОРТА
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «КРИВОЩЕКОВСКАЯ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА» КОММУНАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ РАЙОНА ШАЛ
АКЫНА» КОММУНАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
СЕВЕРО-КАЗАХСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 года
Кривошеково селосы

№28
село Кривошеково

Об организации питания в школе

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

Организовать горячее питание в 2024-2025 учебном году для обучающихся
0-11 классов.

1. Ответственному за питание в школе заместителю директора по ВР Храмову В.А.
 - своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
 - своевременно оформлять необходимую документацию.
 - утвердить график работы школьной столовой, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив их численность.
2. Классным руководителям:
 - Обеспечить максимальный охват горячим питанием обучающихся классов.
 - Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм и дисциплины при приеме пищи.
3. Медицинскому работнику школы Бондаренко М.С.
 - Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря.
 - Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.

- Ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.
4. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации ежедневно Бондаренко М.С.
 5. Контроль за соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока ежедневно Бондаренко М.С.
 6. Завхозу школы Брант Н.А.:
 - Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт.
 - Обеспечить наличия холодильного, технологического и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и спец.инвентаря.
 - 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. Дежурному администратору:
 - Проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд.
 - Проводить контроль качества приготовленных блюд
 8. Дежурному учителю:
 - Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя.
 - Не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде.
 - Не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



С приказом ознакомлены

З. Рашева

Храм В. Храмов

М. Бондаренко М. Бондаренко

Н. Брант Н. Брант