

Департамент образования Мэрии г. Грозного

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 56 им. П.П. Балюка» г. Грозного (МБОУ «СОШ № 56 им. П.П. Балюка» г. Грозного)

Соьлжа-гІалин Йукъара дешаран Балюк Павел цІарах йолу йуккъера школа №56» (Соьлжа-Г1алин муниципальни йукъар дешаран учреждении)

ПРИКАЗ

31.08.2023 г.

№ 03-03/106-3

О назначении ответственного за организацию питания обучающихся

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, дополнительным соглашением от 11.01.2023 № 3 к трудовому договору от 01.10.2018 № 142, приказом Минобразования Энской области от 25.11.2022 № 423 «Об организации питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных организаций»

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Назначить с 31.08.2023 г. ответственным за организацию питания заместителя по УР НШ Байсаеву А.Б. на 2023-2024 учебный год.
- 2. Ответственному за организацию питания выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу. (Приложение 1)
- 3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор 3.Р. Зубайраева

С приказом ознакомлена:

Байсаева А.Б.

Перечень обязанностей ответственного за организацию питания

І. ШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания;
- готовить и представлять на подпись директору договоры на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы; выдавать подписанный второй экземпляр родителям (законным представителям);
- собирать документы для предоставления льгот на питание обучающихся;
- формировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
- ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
- разрабатывать совместно с работниками, назначенными директором школы, основное (организованное) меню, ежедневное меню, меню дополнительного питания;
- согласовывать основное (организованное) меню, ежедневное меню, меню дополнительного питания с директором и размещать их в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих питание;
- осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у обучающихся основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
- координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести документацию по организации питания;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно по каждой возрастной категории;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала.