

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚАРАБАЛЫҚ АУДАНЫ БІЛІМ
БӨЛІМІНІҢ НОВО-ТРОИЦК
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КММ

КГУ «НОВО-ТРОИЦКАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАБАЛЫКСКОГО РАЙОНА »
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ
ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
29.08.2024 ж
Новотроицк с.

ПРИКАЗ
№ 45
с.Новотроицкое

Об организации горячего питания в школе

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы в 2024-2025 учебном году, согласно приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021 года № ҚР ДСМ-76 об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Ответственной за питание в КГУ «Ново-Троицкая общеобразовательная школа отдела образования Карабалыкского района» назначить социального педагога Илиуф Алтынай Ахметкалиевну.

2. Дежурному персоналу ограничить доступ лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции).

3. Наполняемость столовой соответствовать согласно проектной мощности посадочных мест обеденного зала.

4. Завхозу школы Шандалинову А.У.:

- установить в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) умывальники для мытья рук с мылом, индивидуальные бумажные полотенца, мусорные контейнеры с ножной педалью.

5. Ответственной за питание Илиуф А.А.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить списки обучающихся, подлежащих льготному питанию;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.) и предоставлять ее в отдел образования;
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количеству питающихся.

6. Классным руководителям и воспитателям:

- 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 над приемом пищи учащихся класса.

7. Медицинскому работнику школы Рыбалко О.А.:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- организовать медосмотры узкими специалистами учащихся школы;
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- ежедневно контролировать качество поступающих продуктов (бракераж сырой продукции).

8. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

Первая смена: мини-центр, КПП – после 1 урока (9.45 – 10.00 ч.)

1,2,3,4 классы – после 2 урока (10.35 – 10.50 ч.)

5,6,7 классы – после 3 урока (11.35 – 11.50 ч.)

8,9,10,11 классы – после 4 урока (12.35 – 12.50 ч.)

Вторая смена: мини-центр, полдник с 16.00 - 16.15 часов.

Учащиеся питаются под контролем.

9. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации возложить на Рыбалко О.А. (ежедневно).

10. Контроль за качеством и полнотой закладки приготавливаемой пищи осуществлять Рыбалко О.А. (ежедневно).

11. Контроль над технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд (бракераж готовой продукции) осуществлять Рыбалко О.А.

12. Ежедневный контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока осуществлять Рыбалко О.А.

13. Завхозу Шандалинову А.У.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования 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, препятствующие 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.

14. Дежурному учителю согласно графика:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащимися 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;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

15. Дежурным администраторам согласно графика осуществлять контроль за организацией питания, соблюдением правил приема пищи.

16. С целью проверки школьной документации по организации питания в школе назначить комиссию в следующем составе:

- 1) Байбусинова С.А. - зам. директора по ВР
- 2) Илиуф А.А.- социальный педагог
- 3) Рыбалко О.А. - мед.работник

17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены



Е.Альмагамбетов

Байбусинова С.А.

Шандалинов А.У.

Рыбалко О.А.

Илиуф А.А.