# **бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска**

«Средняя общеобразовательная школа № 108»

Ленинского административного округа

ПРИКАЗ

01.09.2017 №142-од

Об организации питания

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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю директора, ответственной за питание в школе Мителевой С.А.:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания учащихся их родителям и пед. работникам школы;

- составить базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать

- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты по питанию и др.) и предоставлять ее в Департамент образования администрации г.Омска (отдел питания);

- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;

-составить график питания учащихся и дежурства педагогов в столовой.

2. Классным руководителям:

- 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,

3. Завхозу Бахтеевой О.А.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять ее 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 специнвентаря;

- 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.

4. Дежурному администратору:

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

- проводить контроль качества приготовленных блюд;

5. 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;

- назначить дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

6. Учителю-предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи учащимися класса:

- по окончанию урока организованно сопроводить учащихся класса в столовую;

- проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;

- осуществить контроль за приемом пищи учащимися класса.

7. Утвердить и довести до сведения обучающихся и учителей следующий график питания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 СМЕНА** | | |
| Перерыв | Время | Классы |
| 2 | 9.30 | 1а,1б,1в,1г  2б, 2в  3а,3б, 3в,3г, 3д, 3е |
| 3 | 10.25 | 4а, 4б, 4г, 4д  5а,5б,5в,5г,5д  8а,8б,8в |
| 4 | 11.20 | 8г,8д  9а,9б,9в,9г, 9д  10а,10б  11а,11б |
|  | 13.00-14.00 | Обед для учителей |
| **2 СМЕНА** | | |
| Перерыв | Время | Классы |
| 1 | 14.10 | 6а,6б,6в,6г,6д  7а,7б,7в,7г,7д |
| 2 | 15.00 | 2а,2г,2д  4в |

7. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Мителеву Светлану Анатольевну.

Директор И.В. Криницына

С приказом ознакомлены: С.А. Мителева

О.А. Бахтеева