

Управление образования
администрации Анжеро – Судженского городского округа
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Анжеро-Судженского городского округа
«Средняя общеобразовательная школа № 12»
(МБОУ «СОШ №12»)

П Р И К А З

18.08.2021

№ 270

**О назначении ответственных лиц
за организацию питания учащихся**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, дополнительным соглашением от 01.09.2020 № 18 к трудовому договору от 01.09.2009 № 178, дополнительным соглашением от 01.09.2020 № 20 к трудовому договору от 20.11.2008 № 124, дополнительным соглашением от 01.09.2020 № 20 к трудовому договору от 20.11.2008 № 106, дополнительным соглашением от 01.09.2020 № 20 к трудовому договору от 01.09.2009 № 159 и в целях организации питания учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания учащихся с 01.09.2021 по 31.05.2022:
 - в здании по ул. Киселевская, 11а – Минееву Г.А., учителя математики;
 - в здании по ул. Гурьевская, 3 – Мусатову Т.В., учителя начальных классов;
 - в здании по ул. Советская, 17 – Андрющенко Е.С., учителя русского языка и литературы;
 - в здании по ул. Metallургов, 2а – Лямичеву О.И., учителя начальных классов.
2. Ответственным за организацию питания учащихся выполнять обязанности, указанные в приложении № 1 к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
3. Контроль исполнения приказа возложить на Бикбаеву Л.А., заместителя директора по УВР.

Директор школы

С приказом ознакомлены
учитель русского языка



М.А.Таскаева

М.А.Таскаева

Е.С. Андрющенко

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания учащихся МБОУ «СОШ №12»**

1. Организовать предоставление питания учащимся:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) учащихся о предоставлении учащимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- собирать документы для предоставления льгот на питание учащихся;
- формировать списки учащихся, 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;
- сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания учащимся:

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

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у учащихся 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 учащихся, 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:

- вести документацию по организации питания;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание учащихся;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно по каждой возрастной категории;
- представлять отчет по питанию учащихся в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала.