

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа п. свх. Прибытковский
Грязинского муниципального района Липецкой области
(МБОУСОШ п.свх.Прибытковский)

ПРИКАЗ

п.свх.Прибытковский

19.08.2023 г.

№ ____

**О назначении ответственного за организацию
питания обучающихся в 2023– 2024 уч.г.**

В соответствии со статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, приказом отдела образования администрации Грязинского муниципального района от 20.06.2023 № 394 «Об организации питания обучающихся Грязинского муниципального района в первом полугодии 2023–2024 уч.г» в целях организации питания обучающихся

приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим заместителя директора Кораблину Анну Юрьевну
2. В период временного отсутствия Кораблиной А.Ю. выполнение обязанностей ответственного за организацию питания и питьевой режим возложить на социального педагога Федорову Т.В..
3. Ответственному за организацию питания и питьевой режим выполнять обязанности, указанные в [приложении](#) к настоящему приказу.
4. Секретарю школы под подпись ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы

О.В. Шершнева

С приказом ознакомлены:

А.Ю. Кораблина

Т.В. Федорова

Перечень обязанностей
ответственного за организацию питания
МБОУ СОШ п. свх. Прибытковский

1. Организовать предоставление питания детям:

- принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- 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;
- сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих льготное 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 обучающихся 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;
- организовывать работу бракеражной комиссии;
- вести документацию по организации питания;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание учащихся;
- 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.

