



Республика Ингушетия **ГІалгІай Республика**
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»
386128, с.п. Барсуки, ул. Зязикова, 5 Назрановского района РИ,
school06@mail.ru, интернет-сайт-<https://shkolalbarsuki-26.gosweb.gosuslugi.ru>

№79/1-д

01.09.2022г.

Приказ

**О назначении ответственного за организацию
питания обучающихся ГБОУ «СОШ №1
с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова» в 2022 – 2023 учебном году**

В соответствии с приказом Минобрнауки Республики Ингушетия №517-п от 01.09.2022г.
приказываю:

1. Торшхоеву З.А-М., зам. директора по УВР назначить ответственной за организацию питания и питьевой режим обучающихся сроком на 2022-2023 учебный
2. Торшхоевой З.А-М., ответственной за организацию питания и питьевой режим обучающихся:
-выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы:  Мальсагова М.Р.

С приказом ознакомлена:  Торшхоева З.А-М.



Перечень обязанностей ответственного за организацию питания зам. директора по УВР Торшхоевой З.А-М.

I. ШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

- 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;
- 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;
- согласовывать основное (организованное) меню, ежедневное меню с директором и размещать их 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 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, 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 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 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.