

**П Р И К А З**

«11» января 2016 год

аал Марчелгаш

№ 55-а

**Об организации питания в  
МБОУ Марчелгашской НШ №23**

В соответствии со статьями 37, 41 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями), СанПиНом 2.4.5.2409-08 и в целях организации рационального и сбалансированного питания в образовательном учреждении на основе современных технологий, усиления контроля за организацией питания в школе,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

**1. Утвердить:**

- График питания учащихся на 2015-2016 учебный год, приложение 1;
- График дежурства в буфете администрации, приложение 2;
- Состав бракеражной комиссии, приложение 3;
- Правила поведения в буфете, приложение 4;
- Положение об организации питания обучающихся, приложение 5.

**2. Назначить Беспалько Л.В. – буфетчицу – ответственным за организацию питания обучающихся.**

**3. Организовать питание со 100% охватом обучающихся следующим образом:**

- За счёт частичной компенсации стоимости питания согласно выделенным субсидиям из бюджетов Республики Хакасия и муниципального образования Ширинский район - учащиеся 1-4 классов и воспитанников предшкольных групп.

**4. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 4 классов:**

- За обеспечение 100% охвата обучающихся горячим питанием;
- Проведение инструктажа о правилах поведения в школьном буфете;
- Проведение классного часа о культуре питания;
- Проведение родительского собрания и индивидуальных бесед с родителями о культуре питания и важности горячего питания;
- Сопровождение учащихся в буфет в соответствии с графиком питания;
- За охрану жизни и здоровья обучающихся во время посещения буфета;
- Ведения ведомости посещения обучающимися буфета;

5. Дежурным администраторам осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в буфете на каждой перемене
6. Беспалько Людмиле Валерьевне ответственной за организацию горячего питания:
  - Организовать работу бракеражной комиссии и осуществлять ежедневный контроль за работой буфета и качества предлагаемых блюд
  - Осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим и дезинфекционным режимами в буфете;
  - Исправность технологического оборудования;
  - Применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
  - Наличие маркировки инвентаря;

Директор школы

Н.Г. Зайцева..

С приказом ознакомлены

Беспалько Л.В.

Кадочникова И.В.

Сенинг И.И..

