



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОКАТЕРИНОВСКАЯ ШКОЛА СТАРОБЕШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОКРУГА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

13 января 2025 г.

с.Новокатериновка

№ 24

**Об итогах проверки организации питания
учащихся в школе в I полугодии 2024 – 2025 учебного года**

В соответствии с планом внутришкольного контроля в I полугодии 2024 – 2025 учебного года был проведен контроль организации питания.

По состоянию на 28.12.2024 г. в школе обучается 84 учащихся, из них охвачено горячим питанием учащихся: льготная категория 1 - 4 кл.- 25 учащихся, 5-11 кл. – 22 учащихся, ГПД 1- 4 кл. - 12 учащихся, нельготная категория ГПД 1-4кл. – 3 учащихся; нельготная категория 5-11 кл. – 9 учащихся.

На основании вышеизложенного

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственному за организацию питания учащихся заместителю директора Понежиной Е.В.:
 - 1.1. строго контролировать вопросы организации питания учащихся постоянно.
2. Ответственному за ведение документации по организации питания учащихся Чваниной О.И.:
 - 2.1.своевременно предоставлять информацию по вопросам организации льготного питания;
 - 2.2.своевременно оформлять и предоставлять необходимую документацию;
 - 2.3.осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся постоянно.
3. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 3.1.пропагандировать преимущества и пользу горячего питания среди учащихся и их родителей;
 - 3.2.способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся;
 - 3.3.обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических норм, правил личной гигиены учащихся;
 - 3.4.ежедневно осуществлять контроль питания учащихся;
 - 3.5.проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта постоянно.
4. Завхозу и кладовщику школы Бандуляк А.В.:
 - 4.1. контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;

- 4.1.следить за состоянием кухонной посуды и специального инвентаря;
 - 4.2.контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
 - 4.3.контролировать наличие холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специального инвентаря;
 - 4.4.контролировать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений
- постоянно
- 4.5.осуществлять контроль текущего ремонта помещений столовой.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены

Понежина Е.В.

Чванина О.И.

Бандуляк А.В.

Прилепова Н.В.

Карманова В.Н.

Чеботаева Н.Н.

Фролова Т.В.

Захарченко О.И.

Мартышевская Т.Н.

Исаченко-Русанова Н.В.

Питюкина И.П.

Пономарева Н.В.



Л. И. Омельченко