

- доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
 - ведение отчетной документации по питанию в электронном журнале Эльскул.
5. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
- Идельбаев Х.Х. – директор школы;
 Кидрасова Ф.М. – заместитель директора по УВР;
 Хасанова Г.Х. – и.о. председателя профкома;
 Валишина Г.Т. – заместитель директора по ВР.
 Шарипова Г.Г. – старший повар.

6. Организовать ежедневное горячее питание для обучающихся дошкольной группы.

7. Повара школы Шарипову Г.Г. и дошкольной группы Динееву Ф.Г., назначить ответственными за:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 10-дневного циклического меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2020 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

8. Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Вменить в обязанность: