

«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
СТЕПНОГОРСК ҚАЛАСЫ
БОЙЫНША БІЛІМ БОЛІМІ
СТЕПНОГОРСК ҚАЛАСЫНЫҢ
Л.Н. ТОЛСТОЙ АТЫНДАҒЫ
№ 4 МЕКТЕП - ГИМНАЗИЯСЫ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ

БҮЙРЫҚ

01 қыркүйек 2021 жыл
Степногорск қаласы

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА- ГИМНАЗИЯ № 4
ИМЕНИ Л.Н.ТОЛСТОГО
ГОРОДА СТЕПНОГОРСК
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ГОРОДУ СТЕПНОГОРСК
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ

№ 267/1
город Степногорск

2021-2022 оқу жылына оқушыларды ыстық тамақтандырумен қамтамасыз етіп ұйымдастыру туралы

Мектеп асханасында ыстық тамақты ұйымдастыру, сондай-ақ бюджет қаражатын оңтайлы және тиімді жұмсау, оларды барынша толық игеру мақсатында **БҮЙЫРАМЫН:**

1. ТЖ жөніндегі басшының орынбасары А.В. Ермошкина 2021 жылдың 02 қыркүйегінен бастап ата-аналардың, аз қамтылған және көп балалы отбасылардан шыққан оқушылардың, жетімдер мен жалпы оқыту қорынан қамқорлықтағылардың қаражаты есебінен 0-4 сынып оқушыларына ыстық тамақ беруді ұйымдастырып.
2. Аз қамтылған және көп балалы отбасылардан шыққан оқушыларды, жетімдерді және жалпыға міндетті оқу қорынан қамқорлықтағыларды ыстық тегін тамақтандыруды ұйымдастыруға жауапты етіп тағайындау, барлық нормалар мен ережелердің сақталуын бақылауды жүзеге асыру, тиісті құжаттаманы ресімдеуін әлеуметтік педагог Е.И. Салата жауапты болып тағайындарсын.
3. ОГЖ жөніндегі басшының орынбасары Е. Н.Гитова санитарлық талаптарға сәйкес оқу ауысымына сәйкес мектеп асханасындағы сыныптар бойынша оқушылардың тамақтану кестесін әзірлесін және бекітсін.
4. ТЖ жөніндегі басшының орынбасары А. В. Ермошкина мектеп асханасына оқушылардың қозғалыс сызбасын әзірлесін.
5. Мектептің әлеуметтік педагогы Е.И.Салата; жауапты тұлғалардан ыстық тамақ және жалпыға міндетті оқу қоры бойынша есепті қабылдау және оңдеу; жалпыға міндетті оқу қоры қаражатының пайдаланылуына қатаң түрде мақсаты бойынша бақылау жүргізу.
6. Сынып жетекшілеріне; 0-11 сыныптардың барлық оқушыларын ата-аналар қаражаты есебінен ыстық тамақпен қамтуды қамтамасыз ету; ай сайын жаппай оқыту қорынан тамақтанатын оқушылар саны бойынша есептілікті ресімдеу, сондай-ақ сыныптардағы оқушылардың ауыз су режимін сақтау бойынша нұсқама өткізу.

7. Медбике Г.К. Бегембаеваға: сертификатталған өнімдерден жоғары сапалы тамақ дайындауды бақылауды қамтамасыз ету; күн сайын жеткізілетін шикі өнімді сапа сертификатының болуына бракераж жасау және мектеп асханасында сатуға жіберу; күн сайын 1 және 2 ауысымда ыстық тамақ сапасына органолептикалық бағалау жүргізу. Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нұсқасына сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізу; асхана қызметкерлерінің денсаулық жағдайын, медициналық кітапшалардың және жұмысқа рұқсаттардың болуын бақылау; Мектеп асханасында санитарлық - гигиеналық нормалардың, ережелердің сақталуын қатаң бақылау; мектеп сайтында ақпаратты орналастыра отырып, оқушылар мен ата-аналар арасында дұрыс тамақтанудың маңыздылығы туралы түсіндіру жұмыстарын жүргізу.

8. Мектеп асханасындағы тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия: нормаларға сәйкес ай сайын мониторинг жүргізеін; кейіннен оларды мектептің педагогикалық кеңесінде қарай отырып және мектептің ресми сайтында "Мектептегі тамақтану" айдарында және "жүйсде" орналастыра отырып, тамақтану сапасына мониторинг жүргізу ақпараты түрінде ай сайын комиссия жұмысының қорытындыларын ресімдесін Кунделік.kz"; бұзушылық фактілері туралы мектеп әкімшілігін жазбаша түрде уақтылы хабардар етуге.

9. Әкімшілік шаруашылық бойынша басшының орынбасары Н.В. Лагода: ай сайын электр және сумен жабдықтау бойынша есептеуіштердің көрсеткіштерін ұсыну; мектеп асханасындағы технологиялық және сантехникалық жабдықтардың ақаусыздығын қадағалау; асхана жалдаушысының коммуналдық қызметтердің уақтылы төленуін бақылауды жүргізу; асхана үй - жайының құрылымы мен күтіп-ұсталуына қойылатын талаптарды сақтау.

10. Бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіне қалдырамын.

Басшы

Е. Макарова

Бұйрықпен танысқандар:

Сримошкина Т.В. Сму
Лагода Н.В. Лаг
Бексенова Т.К. Бек
Тришча Е.А. Три



«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
СТЕПНОГОРСК ҚАЛАСЫ
БОЙЫНША БІЛІМ БӨЛІМІ
СТЕПНОГОРСК ҚАЛАСЫНЫҢ
Л.Н. ТОЛСТОЙ АТЫНДАҒЫ
№ 4 МЕКТЕП - ГИМНАЗИЯСЫ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ

БҰЙРЫҚ

01 сентабры 2021 года
Степногорск қаласы

**Об организации и
обеспечении горячим
питанием учащихся
в 2021-2022 учебном году**

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА- ГИМНАЗИЯ № 4
ИМЕНИ Л.Н.ТОЛСТОГО
ГОРОДА СТЕПНОГОРСК
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ГОРОДУ СТЕПНОГОРСК
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ

№ 267-1
город Степногорск

С целью организации горячего питания в школьной столовой, а также оптимального и эффективного расходования бюджетных средств, наиболее полного их освоения, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю руководителя по ВР Ермошкиной А.В. организовать с 02 сентабры 2021 года горячее питание учащихся 0-4 классов за счет средств родителей, учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, сирот и опекаемых из фонда всеобуча.
2. Назначить социального педагога Салата Е.И. ответственной за организацию горячего бесплатного питания учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, сирот и опекаемых из фонда всеобуча, осуществлять контроль за соблюдением всех норм и правил, оформление соответствующей документации.
3. Заместителю руководителя по УВР Титовой Е.Н. разработать, согласно санитарным требованиям и утвердить график питания учащихся по классам в школьной столовой, в соответствии со сменами обучения.
4. Заместителю руководителя по ВР Ермошкиной А.В. разработать схему движения учащихся в школьную столовую.
5. Социальному педагогу школы Салата Е.И: принимать и обрабатывать отчет по горячему питанию и фонду всеобуча от ответственных лиц; вести контроль над использованием средств фонда всеобуча строго по назначению.
6. Классным руководителям: обеспечить охват всех учащихся 0-11 классов горячим питанием за счет родительских средств; своевременно ежемесячно оформлять отчетность по количеству питающихся учащихся из фонда всеобуча, а также провести инструктаж по соблюдению питьевого режима учащихся в классах.
7. Медицинскому работнику Бегембаевой Г.К: обеспечить контроль над приготовлением пищи высокого качества из сертифицированных продуктов;

