

- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) (беседы, лектории о роли питания в формировании здоровья человека), привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил в столовой, ведение журналов;
- контролирует санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей в обеденном зале при приеме пищи обучающимися их класса;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

4.4 Повар (шеф-повар):

- делает заявку, принимает и контролирует реализацию ассортимента поступающих продуктов питания;
- контролирует Качественные удостоверения, Сертификаты качества и Ветеринарные освидетельствования с голограммой на все продукты, поступающие на пищеблок;
- определяет стоимость питания учащихся, не допуская перерасхода;
- согласно требованиям и правилам СанПиН осуществляет рациональное и сбалансированное питание;
- не использует продукты и блюда, которые не допускаются в организациях питания учащихся;
- контролируются условия и сроки хранения продуктов питания;
- соблюдается все требования оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- соблюдает санитарно-эпидемиологические правила при организации предоставления горячего питания и предоставлении сухих пайков;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы.

4.5 Медицинский работник школы:

- осуществляет снятие пробы с готовой пищи и отмечает результаты вкусовой (органолептической) оценки блюд завтрака и обеда в бракеражном журнале готовой продукции;
- согласно требованиям СанПиН проверяет соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока, результаты проверки заносит в соответствующем журнале;
- в соответствии правилами и нормативами СанПиН контролирует гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся;
- регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с учащимися, педагогами и родителями.

4.6 Повар общеобразовательного учреждения:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- согласно требованиям СанПиН соблюдает правила личной гигиены;
- осуществляет проверку качества пищи.