

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГУО « Яновская
базовая школа»
_____ С.П.Козик

Обязанности дежурных по столовой (педагогов и учащихся дежурного класса)

1. Дежурство по столовой организуют учащиеся дежурного класса по школе под руководством классного руководителя в соответствии с графиком дежурства классов.
2. Дежурный класс за 10 минут до окончания урока совместно с классным руководителем приступает к работе в столовой:
 - перед входом в столовую дежурные контролируют исправность умывальников, наличие горячей воды, мыла, условий для сушки рук;
 - проводят оценку санитарного состояния обеденного зала (проведение уборки после каждого приёма пищи), линии раздачи, обеденных столов (на столах – наличие бумажных салфеток, хлебниц, супниц с первым блюдом, чайников, кувшинов – с третьим блюдом и др.);
 - при накрытии столов дежурные снимают украшения (кольца, серьги), надевают одноразовые перчатки;
 - при сервировке столов особое внимание уделяют оценке состояния столовых приборов, посуды (качество мытья, просушивание, наличие сколов, трещин);
 - визуально оценивают соблюдение личной гигиены персоналом (наличие чистой спецодежды, головных уборов, полностью покрывающих волосы, коротко остриженные ногти на руках, не покрытые лаком, наличие на руках одноразовых перчаток при сервировке столов, раздаче пищи, отсутствие признаков болезни и др.);
 - оценка температуры горячих блюд, холодных напитков, чая (визуально, на ощупь, при опросе детей, педагогов), изучение причин нарушений температуры блюд;
 - контроль соблюдения примерного меню, ассортимента буфетной продукции, наличие диетического питания для питающихся детей;
 - наличие очерёдности в буфете, изучение причин, приоритеты, отдаваемые учащимися продукции, реализуемой через буфеты;
 - средняя оценка учащихся за каждый приём пищи на специальном стенде.