



3.1. Разработка порядка питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания).

3.2. Составления графика дежурства учителей и учащихся по столовой.

3.3. Осуществляет контроль:

- за качеством приготовления пищи,

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала,

- за обеспечением дисциплины и порядка в столовой.

- за правильностью подачи заявок на питание и ведение журнала учета питания заведующим хозяйства,

- за соблюдением ежедневного меню питания