

ПРИКАЗ

24.08.2024

№ 135 ОД

О назначении ответственных за организацию питания

В соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, в целях организации питания обучающихся ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за организацию питания обучающихся на 2024-2025 год:

Яковлеву Любовь Алексеевну, заведующую хозяйством и выполнять в течении всего срока назначения следующие обязанности:

организовать предоставление питания обучающимся:

- сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте;
- составлять меню согласно примерного десятидневного меню (согласованного директором) на все категории учащихся;
- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку продуктов;
- вести документацию по организации питания;
- вести ведомость контроля за рационом питания;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию.

Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание;
 - вести ежедневный учет детей, получающих платное питание.
- Контролировать качество пищевой продукции:
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания.

Наговицыну Елену Александровну - повара, Иванову Ольгу Николаевну – повара, Ившину Елену Николаевну - кухонного работника и выполнять в течении всего срока назначения следующие обязанности:

- приготовление пищи в соответствии с правилами и нормативами готовки продуктов;
- прием по весу и качеству продуктов со склада;
- подачу пищи детям по весу в соответствии с возрастными нормами;
- закладку и хранение продуктов (суточных проб) в соответствии с требованиями законодательства;
- проведение обработки продуктов разных типов с использованием соответствующих досок и ножей, исключаящих контакт сырых продуктов и прошедших термическую обработку;
- обеспечение надлежащего состояния пищеблока, посуды, кухонного инвентаря и техники;
- обеспечение правильного хранения продуктов;
- соблюдение правил личной гигиены;
- контроль за соблюдением правил продуктового соседства в холодильниках, температурный режим холодильников;
- проведение ежедневной влажной уборки пищеблока и еженедельного санитарного дня с применением чистящих и моющих средств;
- прохождение периодических медосмотров;


- вести журналы работы рециркуляторов, бракеража готовой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования; учета температуры и влажности в помещениях пищеблока.

2. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:

А.В.Селезнева

С приказом ознакомлены:


Иванов И.А.
Иванов Е.А.
Иванов С.Н.
Иванов О.Н.