

ПРИКАЗ

26.08.2020 года

№ 79/6- од

г. Слюдянка

Об организации питания в школе в 2020 – 2021 учебном году.

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы в течение 2020 – 2021 учебного года, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить на Палену А.В., шеф - повара, ответственность за работу школьной столовой в соответствии с должностной инструкцией шеф – повара, а именно:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания учащихся их родителям (законным представителям) и педагогическим работникам школы;
- вести базу данных по льготному питанию и систематически ее корректировать;
- своевременно оформлять необходимую документацию (отчеты, договора как по льготному питанию так и др.) и предоставлять ее в бухгалтерию МКУ МЦБ (отдел питания);
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
- следить за исправностью торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы и заместителю директора по АХЧ;
- нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания;
- нести ответственность за заключение и выполнение договоров;
- вести соответствующую документацию, согласно требованиям СанПиНа;
- осуществлять питание в соответствии с предоставленным ежедневным и 10-ти дневным меню и обсчитывать ежедневное меню;
- своевременно сдавать отчеты по питанию, заявки - спецификации на приобретение продуктов;
- вести четкий учет денежных средств (наличных и безналичных денежных средств через систему ООО ИнфоШкола) и правильно оформлять их поступление через бухгалтерию;
- не допускать прием продуктов от поставщиков без сопроводительных документов;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- осуществлять контроль за уровнем сбалансированности питания учащихся;
- строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,

2. Поварам Мишариной М.А., Алексеенко О.Ю.:

- соблюдать технологию приготовления пищи, нормы закладки продуктов;
- нести ответственность за качество приготовляемых блюд;
- следить за поступлением качественной продукции;
- соблюдать санитарно – гигиенические требования.

3. Трофимовой Н.В., кухонному рабочему, соблюдать:

- санитарно-гигиенические требования при приготовлении и использовании при мытье посуды дезрастворов, а так же правила мытья посуды;
- требования по утилизации пищевых отходов;
- своевременно оформлять необходимую документацию (ведение журнала дезинфекции посуды).

4. Фараджевой Е.А., уборщице служебных помещений, соблюдать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений на пищеблоке;

- накрывать столы;

- следить за порядком в обеденном зале.

5. Классным руководителям и воспитателям групп продленного дня:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей (законных представителей);
- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса.

6. Медицинскому работнику школы Дорожкиной Л.В.:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- ежедневно контролировать качество поступающих продуктов, готовых блюд (ведение Журнала бракеража готовой продукции);
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
- ежедневно следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.

7. Заместителю директора по АХЧ Иевлевой Н.Л.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

8. Дежурному администратору:

- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- следить за порядком во время перемен в столовой.

9. Дежурному учителю:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;
- назначать дежурных, следящих за уборкой столов учащимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор

Н.И. Крысенок