

Российская Федерация
Тюменская область
Ханты-Мансийский автономный округ
Нижневартовский район
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ОХТЕУРСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

01.09.2022

ПРИКАЗ

№ 44-о/д

с. Охтеурье

О назначении ответственного
за организацию горячего питания
в МБОУ Охтеурская ОСШ

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить ответственным за организацию питания учащихся и воспитанников дошкольного уровня образования заведующего производством Коловскую Татьяну Викторовну.
2. Заведующему производством, Коловской Т.В.:
 - 2.1. Проводить все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиНа, иметь утверждённое меню на 15 дней, представлять ежедневный отчёт по израсходованным продуктам питания.
 - 2.2. Организовать питание учащихся в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
 - 2.3. Вывешивать ежедневное меню (завтрак и обед), утвержденное директором школы, на стенд для ознакомления не позднее 9.00.
 - 2.4. Составлять ежедневное меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд.
 - 2.5. При отсутствии основных продуктов организовать замену продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов.
 - 2.6. Осуществлять контроль за правильностью кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
 - 2.7. Осуществлять контроль за проведением С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей в период отсутствия медицинской сестры.
 - 2.8. Осуществлять контроль за правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.
 - 2.9. Обеспечить правильное хранение суточной пробы готовой продукции.
 - 2.10. Вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его

оборудованием, инвентарем, посудой, их хранением, маркировкой и правильным использованием их по назначению, их обработкой.

2.11. Ежемесячно сдавать отчетность в бухгалтерию школы.

2.12. Осуществлять контроль за бесперебойной работой холодильно-технологического оборудования, оснащенностью кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

2.13. Контролировать поставку продуктов питания поставщиками.

3. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.В. Павловский

С приказом ознакомлена:

Т.В. Коловская