

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ширыштыкская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 71

с. Ширыштык

О назначении ответственных
за питание в ОУ

В соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», для организации контроля за качеством и безопасностью поставляемых пищевых продуктов,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными за осуществление питания в МБОУ Ширыштыкская СОШ Алырчикову Л.А, повара, Алырчикову Е.М., повара и Попову О.А., повара.
2. Алырчикова Л.А., ответственная за питание:
 - соблюдает правила и нормы охраны труда, пожарной и электробезопасности, ношения и содержания спецодежды, соблюдает правила санитарной и личной гигиены;
 - осуществляет контроль за сроками исполнения договоров, фактического качества и безопасности поставляемых товаров в учреждении;
 - составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное получение от поставщика, контролирует их ассортимент, количество и качество, сроки поступления и реализации, наличие сертификатов качества на все продукты;
 - осуществляет выдачу продуктов повару в соответствии с нормами закладки сырья;
 - входит в состав бракеражной комиссии по осуществлению бракеража готовой продукции;
 - отвечает за исполнение утверждённого меню и работой в соответствии санитарными требованиями;
 - отвечает за ведение документации, необходимой для школьной столовой в соответствии с СанПиН (бракеражный журнал, журнал прохождения тех. минимума и т.д.);
 - ежедневно контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся и ведёт табель посещаемости учащихся;
 - ежедневно вывешивает в обеденном зале меню, утвержденное директором учреждения;
 - совместно с заведующим хозяйством учреждения Чепрасовым В.Е. осуществляет контроль за проведением дезинфекционных мероприятий в обеденном зале и

помещениях школьной столовой, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока (ношение масок и перчаток), наличием спецодежды;

- обеспечивает надлежащее санитарное состояние рабочего места, технологического оборудования, инвентаря;
- производит влажную и генеральную уборку согласно графику, соблюдает санитарно-противоэпидемические требования;
- информацию о выявленных нарушениях незамедлительно сообщает С.В. Гордиенко, директору учреждения.

3. Арлакова Е.В., ответственная за питание:

- соблюдает правила и нормы охраны труда, пожарной и электробезопасности, ношения и содержания спецодежды, соблюдает правила санитарной и личной гигиены;
- отвечает за качество изготовленной продукции в соответствии с технологическими картами и количественный выход изготовленной продукции, взятие суточных проб и их хранение, учет температурного режима в холодильном оборудовании;
- строго соблюдает правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- соблюдает правила эксплуатации и техники безопасности при работе с технологическим оборудованием;
- сохраняет отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др) до конца рабочего дня.
- выставляет контрольное блюдо на раздачу;
- осуществляет маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
- обеспечивает надлежащее санитарное состояние рабочего места, технологического оборудования, инвентаря;
- производит влажную и генеральную уборку согласно графику, соблюдает санитарно-противоэпидемические требования;
- отвечает за сохранность инвентаря.

4. Попова О.А., ответственная за питание:

- соблюдает правила и нормы охраны труда, пожарной и электробезопасности, ношения и содержания спецодежды, соблюдает правила санитарной и личной гигиены;
- производит мытьё столовой посуды с применением моющих средств в течение рабочего дня, отвечает за соблюдение санитарных требований при обработке посуды, кухонного инвентаря;
- во время мытья посуды проверяет её чистоту (отсутствие налёта от чая, кофейного напитка и т.д.), отсутствие сколов и дефектов, сортирует её по наименованиям;
- очищает столовую посуду от пищевых отходов;
- готовит дезинфицирующие растворы согласно инструкциям;
- в течение смены неоднократно производит обработку поверхности столов дезинфицирующими средствами;

- обеспечивает надлежащее санитарное состояние рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и обеденного зала пищеблока;
- производит влажную и генеральную уборку согласно графику, соблюдает санитарно-противоэпидемические требования;
- убирает помещения столовой в соответствии с санитарными требованиями.

5. Заведующему хозяйством учреждения Чепрасову В.Е.:

- следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности директора учреждения;
- 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 необходимого количества моющих, дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений, спецодежды.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ Ширьштыкская СОШ



С.В. Гордиенко

С приказом ознакомлены:

Жонова О.А. №1
Алиева Е.В.
Алиева Е.В.