

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ ГОРОДА МАГАДАНА
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад №72»
(МБОУ «НШ – ДС №72»)

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 119

**О назначении ответственных
лиц за организацию питания
в начальной школе
и приёма продуктов
на 2023-2024 учебный год**

В целях улучшения качества питания в МБОУ «НШ-ДС №72», выполнения санитарных правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 с 01.09.2023 года:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питания в МБОУ «НШ-ДС № 72» на 2023-2024 учебный год, за работу с поставщиками, оформление необходимой документов на шеф-повара Андрееву С. А.
2. Шеф-повару Андреевой С. А.:
 - осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендованных продуктов, согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 - постоянно;
3. Кладовщику Демидкиной К.О.:
 - приём продукции проводить только при наличии чёткой печати и сертификата качества продукции - постоянно.
 - продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16.00 каждого дня – постоянно.
 - строго следить за закрытием склада в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях-постоянно.
4. Шеф-повару Андреевой С.А.:
 - работать в соответствии с 20 дневным меню, с учётом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - составлять ежедневно меню-требование установленного образца с учётом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюд для разного возраста.
 - организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
5. Медсестре Рудык Н.А.:
 - проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей (весна-осень)
 - контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов-постоянно.
 - ведения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка – постоянно.
6. Поварам Игнатенко Г.Н. и Березиной И.А.:
 - строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам-постоянно.
 - не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды.
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов питания.
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу.

-соблюдать график выдачи пищи с пищеблока, согласно возрасту и количеству детей в группе.

-отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переборки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.

8.Кухрабочей Розной С.С.:

-помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

9.Всем работникам пищеблока:

-своевременно проходить медицинский осмотр.

-неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по ОТ и ТБ.

10.Довести данный приказ до сведения работников.

11.Общий контроль оставляю за собой.

Директор



Н.В. Яранцева

Ознакомлены:

<i>Берегина</i>					
<i>Смирнова</i>					
<i>Розина</i>					