

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Тегульдетская средняя общеобразовательная школа»**

636900, Томская обл., с. Тегульдет,
ул. Советская 3, строение 1

Тел. 2-18-07

ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№ 107 -о

Об организации горячего питания

В целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащихся

Приказываю:

1. Организовать на базе школьной столовой, столовой групп дошкольной подготовки горячее питание школьников. Воспитанников групп в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
2. Составить списки детей по классам, нуждающихся в бесплатном горячем питании.
3. Распределить обязанности между работниками столовой следующим образом:
 - 3.1. **Моисеева А.П.**, заведующая школьной столовой, несет ответственность за:
 - обеспечение учащихся горячим питанием по 10-ти дневному меню (12-18 лет);
 - обеспечение соблюдения всеми работниками столовой санитарно-гигиенических норм, требований, правил охраны труда и техники безопасности;
 - допуск всех работников столовой к работе;
 - качество готовой продукции;
 - ведение всей документации по охране труда и техники безопасности;
 - ведение документации по техническому процессу приготовления блюд;
 - составление 10-ти дневного меню и на каждый день;
 - обеспечение и закуп продуктов в соответствии с санитарными нормами;
 - своевременную отчетность МКУ «Централизованная бухгалтерия образовательных организаций».
 - 3.2. **Сенова Т.С.**, заведующая производством, несет ответственность за:
 - обеспечение учащихся горячим питанием по 10-ти дневному меню (7-11 лет);
 - обеспечение соблюдения всеми работниками столовой санитарно-гигиенических норм;
 - допуск всех работников столовой к работе;
 - качество готовой продукции;
 - ведение всей документации по охране труда и техники безопасности;
 - ведение документации по техническому процессу приготовления блюд;
 - составление 10-ти дневного меню и на каждый день;
 - обеспечение и закуп продуктов в соответствии с санитарными нормами;
 - своевременную отчетность МКУ «Централизованная бухгалтерия образовательных организаций».
 - 3.3. **Нагибина А.Е.**, повар, несет ответственность за:
 - соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - приготовление и качество блюд согласно меню требования на каждый день;
 - отбор суточной пробы;
 - подготовку готовой продукции к раздаче;
 - участвует в раздаче готовой продукции.
 - 3.4. **Козлова И.Е.**, повар, несет ответственность за:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - приготовление и качество блюд согласно меню требования на каждый день;
 - отбор суточной пробы;
 - подготовку готовой продукции к раздаче;
 - участвует в раздаче готовой продукции.
- 3.5. **Даньшина С.В.**, повар, несет ответственность за:
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - приготовление и качество блюд согласно меню требования на каждый день;
 - отбор суточной пробы;
 - подготовку готовой продукции к раздаче;
 - участвует в раздаче готовой продукции.
 - своевременную отчетность МКУ «Централизованная бухгалтерия образовательных организаций»;
 - ведение документации по бесплатному питанию школьников и детей с ограниченными возможностями здоровья.
- 3.6. **Варфоломеева О.В.**, повар, несет ответственность за:
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - приготовление и качество блюд согласно меню требования на каждый день;
 - отбор суточной пробы;
 - подготовку готовой продукции к раздаче;
 - участвует в раздаче готовой продукции.
- 3.7. **Кениг Н.Г.**, мойщик посуды, несет ответственность за:
- соблюдение санитарно-гигиенических норм, чистоту полок и оборудования в помещении для мойки посуды;
 - соблюдение санитарных требований к мытью кухонной и столовой посуды, стеллажей, разнасов, емкости из мармита, мойки.
- 3.8. **Кирилова Е.Ю.**, кухонный рабочий несет ответственность за:
- чистоту полов во всех помещениях столовой;
 - санитарное состояние столов, обеденного зала;
 - помогает поварам в заготовке овощей;
 - за чистоту в холодильниках;
 - доставка сырья и овощей со склада к месту обработки и приготовления.
- 3.9. **Петрова Е.А.**, мойщик посуды, несет ответственность за:
- соблюдение санитарно-гигиенических норм, чистоту полок и оборудования в помещении для мойки посуды;
 - соблюдение санитарных требований к мытью кухонной и столовой посуды, стеллажей, разнасов, емкости из мармита, мойки.
- 3.10. **Грязина Г.Н.**, кухонный рабочий, несет ответственность за:
- чистоту полов во всех помещениях столовой;
 - санитарное состояние столов, обеденного зала;
 - помогает поварам в заготовке овощей;
 - за чистоту в холодильниках;
 - доставка сырья и овощей со склада к месту обработки и приготовления.
- 3.11. **Доровских Л.А.**, заведующая складом:
- обеспечение соблюдения всеми работниками столовой санитарно-гигиенических норм, требований, правил охраны труда и техники безопасности;
 - качество готовой продукции;
 - ведение документации по техническому процессу приготовления блюд;
 - обеспечение и закуп продуктов в соответствии с санитарными нормами;
 - своевременную отчетность МКУ «Централизованная бухгалтерия образовательных организаций».
- 3.12. **Николаева Г.Н.**, повар, несет ответственность за:
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - приготовление блюд согласно меню требования на каждый день;

- приготовление заготовок;
 - участвует в раздаче готовой продукции.
- 3.13. **Кайсарова Ж.В.**, повар несет ответственность за:
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
 - приготовление блюд согласно меню требования на каждый день;
 - приготовление заготовок;
 - участвует в раздаче готовой продукции.
- 3.14. **Гузик.З.В.**, кухонный рабочий, несет ответственность за:
- чистоту полов в помещениях столовой;
 - санитарное состояние столов;
 - помогает повару в заготовке овощей.
- 3.15. **Ляхман Е.Р.**, медицинская сестра, несет ответственность за:
- составление 10-ти дневного меню и меню на каждый день.
4. Назначить ответственными за бракераж готовой продукции следующих работников:
- ул.Октябрьская, 37в
- Ляхман Е.Р. - медицинская сестра групп дошкольной подготовки
 Борисову Н.А. - заместителя директора групп дошкольной подготовки;
 Николаева Г.Н. – повар групп дошкольной подготовки
 Кайсарова Ж.В. - повар групп дошкольной подготовки
- ул.Октябрьская, 37, строение 2
- Сенову Т.С. – заведующая производством
 Костоусова Е.Н. – медицинская сестра
 Шишлова М.В. - руководитель МО
- ул.Советская,3, строение 1
- Моисееву А.П. - заведующая столовой
 Галанова Е.А. – инженер по ОТ и ТБ
 Метелеву В.В. – медицинская сестра
 Карташова А.С. – заместитель директора по ВР.
5. Утвердить режим работы столовой.

Директор школы:

О.Г. Сивкова

С приказом ознакомлены:

Моисеева А.П.	Сенова Т.С.
Даньшина С.В.	Варфоломеева О.В.
Козлова И.Е.	Нагибина А.Е.
Кениг Н.Г.	Петрова Е.А.
Кирилова Е.Ю.	Грязина Г.Н.
Галанова Е.А.	Шишлова М.В.
Карташова А.С.	Костоусова Е.Н.
Метелева В.В.	Борисова Н.А.
Доровских Л.А.	Ляхман Е.Р.
Николаева Г.Н.	Гузик З.В.
Кайсарова Ж.В.	