

ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат»

Приказ по основной деятельности

01.09.2022 № 32/3

п. Рязанцево

**Об организации питания в школе-интернате
на 2022-2023 учебный год**

1. Возложить ответственность за организацию питания и питьевой режим в школе-интернате на Кутенкову Л.М., медицинскую сестру.

2. Возложить ответственность на Михайлову Т.Б., кладовщика, за контроль качества поступающей продукции на склад, работу в системе «Меркурий» и ведение документации:

- накладные, счета-фактуры, товарно-транспортные накладные;
- сертификаты, информация о сертификации продукции;
- удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов;
- ветеринарные свидетельства;
- ярлыки;
- амбарная книга (по установленной форме: дата, приход, расход, остаток);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. Возложить ответственность на Кутенкову Л.М., медицинскую сестру, за ежедневную корректировку меню (с утра) по количеству воспитанников и ведение документации:

- меню-требование;
- ежедневное меню;
- примерное двухнедельное меню, согласованное с Роспотребнадзором;
- ведение накопительной ведомости и его подекадный анализ;
- производственно-лабораторный контроль;
- график генеральных уборок и санитарных дней на пищеблоке;
- учетная документация пищеблока;
- организация питьевого режима по учреждению;
- размещение на сайте ГОУ ЯО «Рязанцевская школа-интернат»

локальных нормативных актов и информации по организации питания в школе-интернате;

- размещение информации по организации питания в школе-интернате на информационном стенде в столовой.

4. Возложить ответственность за работу пищеблока, выполнение графика работы поваров и кухонных рабочих, оформление документации пищеблока на Смирнову С.Н., повара.

Документация:

-учетная документация пищеблока (приложение 10 СанПин 2.4.5.2409-08);

-акты контрольных отработок на новые виды сырья;

-технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК);

-все рабочие инструкции (режим мытья посуды, обработки яиц, зелени и т.д.);

-локальные нормативные акты школы-интерната о требованиях к работе пищеблока в условиях распространения коронавирусной инфекции;

-Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания»;

-Сборники технологических нормативов, рецептов блюд и выпечных изделий для образовательных учреждений.

5. Возложить ответственность за организацию питания в обеденном зале на воспитателей (дежурного воспитателя): Тимофееву Л.П., Кобякову Ф.Р., Мурзину Г.Ю., Шеманаеву И.А.

Документация:

-тетрадь учёта посещаемости обучающихся, воспитанников;

-информационный стенд.

6. Возложить ответственность на главного бухгалтера Кузину Т.А. за:

-наличие договоров с поставщиками продуктов питания;

-анализ цен поставщиков на продукты питания;

-ревизию склада продуктов питания.

Директор школы:

И.И. Фомина