

ПРИКАЗ

№ 6

от 09.01.2023 г.
по основной деятельности

ГО Эгвекино́т

О назначении ответственного за организацию питания и питьевого режим обучающихся, воспитанников МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино́т»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Елизарову Ирину Валентиновну, социального педагога МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино́т», назначить ответственной за организацию питания и питьевого режим обучающихся, воспитанников МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино́т» с 9 января 2023 года.

1.1. Елизаровой И.В., ответственной за организацию питания и питьевого режима в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино́т»:

- выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель
Директор МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино́т»

Т.М. Швыркова

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино»**

1. Организовать предоставление питания обучающимся, воспитанникам:

- ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
- разрабатывать совместно с работниками, назначенными директором школы, основное (организованное) меню, ежедневное меню, меню дополнительного питания;
- согласовывать основное (организованное) меню, ежедневное меню, меню дополнительного питания с директором и размещать их в установленном месте;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании таблиц учета, предоставляемых классными руководителями;

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у обучающихся, воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей); координировать работу классных руководителей и педагогов по формированию у детей культуры питания;
- организовывать и проводить с обучающимися, воспитанниками мероприятия по формированию у них основ правильного, здорового питания.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности.

5. Осуществлять контрольные функции:

- вести документацию по организации питания;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока; проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала.

