

Государственное казённое общеобразовательное учреждение Ленинградской области
«Ефимовская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»

ПРИКАЗ

29.12.2019

№ 5

гп. Ефимовский

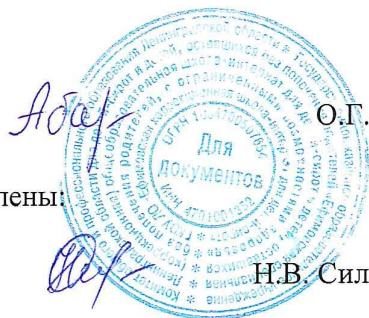
О назначении ответственного за организацию питания обучающихся ГБОУ ЛО «Ефимовская коррекционная школа-интернат»

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, дополнительным соглашением от 29.12.2020 г. к трудовому договору № 8 от 01.11.2013 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся повара Силандер Наталию Владимировну с 01 января 2020 года.
2. Ответственному за организацию питания обучающихся:
 - выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу.
3. Секретарю Андреевой Н.В. ознакомить Силандер Н.В. с настоящим приказом под подпись.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.Г. Абакумова

С приказом ознакомлены:

Повар

Н.В. Силандер

**Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания ГБОУ ЛО «Ефимовская коррекционная школа-интернат»**

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

- формировать списки обучающихся, получающих пятиразовое и двухразовое питание;
- ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
- согласовывать ежедневное меню, меню дополнительного питания с директором и размещать их в установленном месте;

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- вести ежедневный учет детей, получающих пятиразовое и двухразовое питание;
- 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.

3. Вести просветительскую работу:

- оформить стенд о формировании у обучающихся 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.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- участвовать в выполнении контрольных мероприятий, основанных на принципах ХАССП;
- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- контролировать соблюдение требований к приемке продуктов;
- 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;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль санитарного состояния пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала;
- осуществлять контроль соблюдения норм действующего санитарного законодательства всеми сотрудниками пищеблока.