

Выписка из приказа № 03

по МБУ Дубровская ООШ

от 14.01.2022 года

«О распределение обязанностей работников по организации питания детей в 2021-2022 учебном году»

В целях обеспечения организации питания детей, укрепления здоровья, а также соблюдения норм СанПиНа на 2021-2022 учебный год, приказываю:

п.1. Распределить обязанности по организации питания детей на 2021-2022 учебный год, следующим образом:

1.1. - заведующая хозяйством школы Крылова С.В. обязана:

- усилить с 20.01.2022 года по 01.01.2024 года контроль организации питания в МБОУ Дубровская ООШ;
- соблюдает масочный режим во время работы в школе,
- контролирует ведение документации по школьной столовой (наличие бракеражных журналов, журнал на гнойничковые заболевания и т. д.),
- контролирует приём качественных продуктов в школу от поставщиков ИП «Иванов В.В.» , срок годности продуктов , принимает от поставщика сертификаты качества продуктов, принимает документы на продукты животного происхождения ( ветеринарные справки на продукты животного происхождения), вправе отказать Поставщику в приёме продуктов в случае не качественного товара или отсутствие необходимых документов на продукты;
- ежегодно проходит медицинские осмотры за счёт средств Работодателя;
- готовит и составляет договора на поставку продуктов с Поставщиками, совместно с главным бухгалтером школы;
- работает с поставщиком продуктов в системе «Меркурий»;

- осуществляет учёт и выдачу спецодежды работникам обслуживающего персонала;
- ежемесячно, осуществляет приём родительской платы от родителей дошкольной группы и родителей обучающихся школы;
- ежедневно, ведёт учёт и контроль продуктов в дошкольной группе и обучающихся 1-9 классов;
- ежедневно, осуществляет внешний осмотр работников пищеблока (столовой) на гнойничковые заболевания, украшения, порезов рук, ногтей, вправе подать докладную директору на отстранение от работы работников столовой;
- обеспечивает столовую гигиеническими средствами, моющими средствами,
- организует питание детей в соответствии с требованиями норм СанПиНа,
- проходит санитарно-гигиеническое обучение один раз в год,
- обеспечивает работников столовой масками, перчатками, антисептиками (рекомендации Роспотребнадзора по профилактике КОВИД-19 – коронавируса и другими средствами защиты);
- соблюдает требования: СП 3.1./2.4.3598-20;
- ведёт журналы в соответствии с требованиями Санитарных правил.

п.2. – повар, школьной столовой, Кудряшова И.В.:

- усилить с 20.01.2022 года по 01.01.2024 года контроль качества приготовляемой пищи для воспитанников и обучающихся 1-9 классов;
- проходит ежегодный медицинский осмотр за счёт средств Работодателя;
- ежедневно, своевременно и качественно в рамках режима работы школы, готовит пищу для детей дошкольного возраста и обучающихся 1-9 классов в соответствии с десятидневным меню;
- составляет меню и калькуляцию на каждый день и предоставляет на подпись директору;

- соблюдает и выполняет требования САНПИНа по приготовлению завтрака, обеда, полдника,
- контролирует, санитарно – гигиеническую обработку столов, посуды со средствами для чистки и мытья, полов, за подсобным рабочим,
- ежедневно, снимает суточные пробы и ставит их на хранение в холодильную установку, сроком на 48 часов;
- требовать, от заведующего хозяйством обеспечивать столовую, моющими, чистящими средствами, резиновыми перчатками,
- соблюдает масочный режим во время работы в школе,
- ежедневно, осуществляет витаминизацию третьего блюда,
- ежедневно, ведёт ведомость за рационом питания,
- организует генеральную уборку пищеблока один раз в неделю,
- проходит санитарно-гигиеническое обучение один раз в год,
- ведёт учёт работы бактерицидной лампы с отметкой в журнале,
- еженедельно, осуществляет заявку на продукты питания Поставщику,
- следит за состоянием и работой технологического оборудования (холодильники, бактерицидная лампа, термометры и т. д.),
- соблюдает требования: СП 3.1. /2.4.3598-20 по профилактике (КОВИД -19 – коронавируса),
- несёт полную ответственность за качество приготовляемой пищи для обучающихся и воспитанников;
- ведёт журнал работы холодильного оборудования;
- ведёт журнал учёта генеральных уборок столовой, журнал работы рециркулятора - очищение воздуха в столовой,

п.3. Подсобный работник по кухне – Богомолова Н.В.

- проводит дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов, перед началом приготовления пищи с 8ч.00мин.;

- проводит дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривает и обеззараживает воздух в помещениях пищеблока, с помощью рециркулятора;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств;
- соблюдает масочный режим во время работы в школе;
- проходит ежегодный медицинский осмотр за счёт средств Работодателя.

Директор МБОУ Дубровская ООШ:



Вьюров Ю.Е.