

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТУЛЫ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 23»**

г. Тула, ул. Сойфера, 8

55 – 56 - 30

ПРИКАЗ

№ 184

от 31 августа 2022г.

«О назначении ответственных лиц за организацию питания учащихся МБОУ «ЦО № 23»

Приказываю:

1. Организовать питание детей и сотрудников в учреждении в соответствии с примерным меню, утвержденным директором МБОУ «ЦО № 23».
2. Бурейко Ольгу Николаевну (организатор горячего питания в учебном корпусе №1, ул. Сойфера д.8) и Чапаеву Асю Сергеевну (организатор горячего питания в учебном корпусе №2, ул. Ленина д.26) назначить ответственными лицами за организацию питания учащихся МБОУ «ЦО № 23 (в учебных корпусах №1 и №2 соответственно)
3. Поручить Бурейко О.Н.:
 - сбор документов для предоставления льготного питания,
 - составления графика организации питания учащихся,
 - ежедневный учёт учащихся, получающих питание
 - своевременная подача отчетов по питанию в бухгалтерию,
 - своевременная подача запрашиваемой информации по питанию в вышестоящие орг-ции.

Чапаевой А.С.:

 - составления графика организации питания учащихся,
 - ежедневный учёт учащихся, получающих питание.

Анисимовой Н.В.(документоведу учебного корпуса № 2):

 - сбор документов для предоставления льготного питания,
 - своевременная подача отчетов по питанию в бухгалтерию,
 - своевременная подача запрашиваемой информации по питанию в вышестоящие организации.
4. Назначить ответственными лицами за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщика продуктов заведующую производством Жилину С.Ю. (учебный корпус №1), организатора горячего питания Чапаеву А.С.(учебный корпус №2), кладовщика Борисову В.В. (учебный корпус №3), завхоза Частикову А. Ю. (корпус №4), кладовщика Сиротину Н.А. (учебный корпус №5).
Ответственным лицам за поставку продуктов:
 - Принимать продукты питания при наличии сертификатов качества, качество должно соответствовать требованиям ГОСТ или ТУ производителя, указанным в спецификации (приложение к контракту).
 - Строго следить за соответствием наименования производителя в товарной накладной и на продукте питания.
 - Строго отслеживать и соблюдать сроки хранения продуктов питания
 - При обнаружении некачественных продукты или их недостатке оформлять актом, который подписывается представителями МБОУ «ЦО № 23» и поставщика в лице экспедитора.
 - Выдачу продуктов (в учебном корпусе №3) из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором МБОУ «ЦО № 23» меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
5. Назначить ответственными лицами за организацию питания детей и сотрудников на 2021-2022 учебный год в учебном корпусе №3 диетсестру Ермакову Л.М., в учебном корпусе №4 диетсестру Степаненкову А.И., в учебном корпусе №5 диетсестру Астапову О.А.
Ответственным лицам за организацию питания:

- Ежедневно проверять санитарно-гигиеническое состояние групп и других помещений учебных корпусов с регулярной записью в журнале производственного контроля.
 - Составлять десятидневное меню с учётом весенне-летнего и осенне-зимнего сезонов отдельно для групп раннего и дошкольного возраста, соблюдая калорийность блюд, не выходя за рамки рекомендуемой суммы.
 - Регулярно проводить витаминизацию третьих блюд
6. Создать в учебном корпусе №3 комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
- заместителя директора центра Пармухиной Г.М.;
 - документоведа Оружейниковой Н.С.;
 - председателя профкома, воспитателя Н.А.Пановой.
7. Создать в учебном корпусе №4 комиссию по снятию остатков продуктов питания кладовой в составе:
- заместителя директора по ОДО Родионовой О.М.;
 - Сидорович Е.В. муз. руководитель
 - Кобышева Е.Е. старший воспитатель
 - Струкова Р.Н. повар
8. Создать в учебном корпусе №5 комиссию по снятию остатков продуктов питания кладовой в составе:
- заместителя директора по ОДО Жеглову Е.В.;
 - Горецкая И.Б. старший воспитатель
 - Сиротина Н.А. кладовщик
 - Ледовская Т.А. повар

Комиссии по снятию остатков продуктов питания в кладовой:

- 8.1. ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой.
 - 8.2. результаты контроля оформлять актом.
 - 8.3. обо всех нарушениях немедленно ставить в известность руководителя.
9. Назначить ответственным лицом за организацию питания сотрудников учебного корпуса учебного корпуса №3 заместителя директора МБОУ «ЦО № 23» Пармухину Г.М., учебного корпуса № 4 заместителя директора МБОУ «ЦО № 23» Родионову О.М. учебного корпуса № 5 заместителя директора МБОУ «ЦО № 23», Жеглову Е.В. Ответственному лицу осуществлять питание сотрудников на основании письменного заявления.
10. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём в учебном корпусе №1 на заместителя директора по АХР Новикову Е.Ю., в учебном корпусе № 2 на завхоза Гракову Г.А., в учебном корпусе №3 на завхоза Котик Т.А, в учебном корпусе №4 на завхоза Чистякову А.Ю., в учебном корпусе №5 на заместителя директора по ОДО Жеглову Е.В.;
11. Ответственным лицам за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём:
- 9.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.
 - 9.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
 - 9.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
12. В пищеблоках учебных корпусов МБОУ «ЦО № 23» необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - технологические карты приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
13. Ответственным за организацию питания МБОУ «ЦО № 23» запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.
14. Ответственным за организацию питания учащихся МБОУ «ЦО № 23» контролировать:
- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);

- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.;
 - личную гигиену детей, условия для мытья рук;
 - объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи;
 - организацию питьевого режима;
 - внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
15. Ответственность за организацию питания детей по учебным корпусам №3, №4 и №5 МБОУ «ЦО № 23» в группах возложить на воспитателя и младшего воспитателя каждой возрастной группы.
16. Приказ вступает в силу 01 сентября 2022г
17. Контроль за выполнение настоящего приказа возлагаю на:

Русова О.В. – зам. директора по учебному корпуса №2,
Пармухину Г.М. – зам. директора по учебному корпусу №3,
Родионову О.М. - зам. директора по учебному корпусу №4
Жеглова Е.В. - зам. директора по учебному корпусу №5

Директор МБОУ «ЦО №23»

И.Ю.Башкирова

С приказом ознакомлены:

Русова О.В.
Пармухина Г.М.
Родионова О.М.
Жеглова Е.В.

