

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 4 Г.О.ЧАПАЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

11.01.2022 г.

№ 64/3

**«О назначении ответственного за организацию
питания и питьевого режим воспитанников
в СП ГБОУ СОШ №4 г.о.Чапаевск – ДС №20»**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Положением об организации питания воспитанников, в целях организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим воспитанников – калькулятора Кудряшова Н.А.
2. Ответственному за организацию питания и питьевого режим воспитанников:
 - согласовать основное (организованное) меню и ежедневное меню с заведующим и размещать их в установленном месте;
 - вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
 - вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;
 - оформить стенд о формировании у 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 воспитанников, их родителей (законных представителей);
 - координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;
 - следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - вносить предложения по улучшению организации питания;
 - проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;
 - вести ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - осуществлять контроль за правильной кулинарной обработкой, выходом блюд и вкусовыми качествами пищи;
 - осуществлять контроль за правильностью хранения и соблюдения сроков годности реализации продуктов;

- осуществлять снятие пробы и делать запись в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», осуществлять оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - следить за ежедневным забором суточной пробы готовой продукции и правильным ее хранением;
 - осуществлять ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработку.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за заведующим Агафоновой С.М.

Директор ГБОУ СОШ № 4 г.о. Чапаевск



И.М. Филатова

И.М. Филатова

С приказом ознакомлены:

Агафонова С.М. Агафонова

Кудряшова Н.А. Кудряшова