

Частное общеобразовательное учреждение «Перфект-гимназия» ( ЧОУ «Перфект-гимназия»)

От 14.07.2023

ПРИКАЗ

№ 89

г. Уссурийск

**О назначении ответственного за организацию питания обучающихся ЧОУ «Перфект-гимназия»**

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 11.01.2023 № 3 к трудовому договору от 01.10.2018 № 142,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 05.08. 2023 года ответственным за организацию питания обучающихся сроком на один учебный год Васильеву Т.Н.
2. Ответственному за организацию питания обучающихся:
  - Подготовить двухнедельное меню, рацион питания
  - Согласовать с поставщиком горячего питания график поставки питания, график выполнения производственного контроля.
  - выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу.
3. Проинструктировать буфетчицу по санитарно-гигиеническому минимуму и ознакомить с настоящим приказом.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.Д. Ижко

В дело 01-10 2023

Делопроизводитель

Приложение 1  
к приказу ЧОУ «Перфект-гимназия»  
от 14.07.2023, № 89

## **Перечень обязанностей ответственного за организацию питания ЧОУ «Перфект-гимназия»**

### **1. Организовать предоставление питания обучающимся:**

- принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания;
- готовить и представлять на подпись директору договоры на оказание услуг по предоставлению горячего питания с поставщиком питания;
- собирать документы для предоставления горячего питания обучающихся;
- формировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
- 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;
- производить перерасчеты по заявке родителей ( по болезни)

### **2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:**

- вести ежедневный учет детей, получающих 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 на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями;
- вносить изменения в меню

### **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:**

- 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;
- осуществлять забор ежедневной суточной пробы

#### **5. Осуществлять контрольные функции:**

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести документацию по организации питания;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание учащихся;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала;
- контроль за СИЗ