

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЧР  
КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

П Р И К А З

01.09.2022

№ 153

г. Черкесск

Об организации питания в столовой колледжа

В связи с изменением экономической деятельности и внесением в единый государственный реестр юридических лиц код ОКВЭД 56.92.2 «Деятельность столовых и буфетов при предприятиях и учреждениях»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать платное питание обучающихся и работников колледжа с 5 сентября 2022года.
2. Ответственным за организацию питания назначить руководителя ССТВ Ловчикову Н.Т.
3. Классным руководителям учебных групп, мастерам п/обучения провести дополнительную разъяснительную работу с обучающимися с целью обеспечения их социальных гарантий по охране и укреплению здоровья, организацией горячим питанием
4. Ещеровой М.Ф.- зав. производством, Ловчиковой Н.Т. – руководителю ССТВ пользоваться в своей работе санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативными документами, разработанными в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г., Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г.№32 и Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным врачом РФ А.Ю.Поповой.
5. Пхешхову Р.А.-К. - экспедитору непосредственно заниматься закупкой продуктов для столовой колледжа
6. Ещеровой М.Ф. – зав. производством контролировать закупку продуктов питания, планированием работы столовой, составлять отчетную документацию в бухгалтерию колледжа и налоговую инспекцию согласно Положению. Обеспечить в столовой необходимое количество посуды, приборов, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
7. Ловчиковой Н.Т. – составить график прохождения практики в столовой для групп 48 ПК, 49ПК, 50ПК, 51ПК, 52ПК, 10СПК, 11СПК, под руководством мастеров п/обучения (Шептухиной Л.М., Куданетовой А.Х., ЧотчаевойА.А., Горяниковой Е.И., Семеновой Э.Х)
8. Мастерам п/обучения (Шептухиной Л.М., Куданетовой А.Х., Чотчаевой А.А., Горяниковой Е.И.,Семеновой Э.Х.) провести со всеми студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности до 05.09.2022 г
9. Ещеровой М.Ф. – зав. производством, Ловчиковой Н.Т. – руководителю ССТВ, Кудасовой А.Н. – калькулятору расширить ассортимент блюд при составлении недельного меню с учетом сезонности, наличия сырья, технологического процесса и калорийности. Наценку на продукцию устанавливать не выше 30%.

10. Ешеровой М.Ф. – зав. производством, Ловчиковой Н.Т. – руководителю ССТВ, мастерам п/обучения Шептухиной Л.М., Куданетовой А.Х., Чотчаевой А.А., Горянниковой Е.И., Семеновой Э.Х. обеспечить при приготовлении блюд осуществление технологического процесса в соответствии с соблюдением правил личной и общественной гигиены
11. При реализации холодных и горячих блюд соблюдать температурный режим. Установить ответственность мастеров п/о, работающих в столовой за качество приготовленных блюд.
12. Строго следить за сроками хранения питьевой бутылированной воды (в кулерах)
13. Ежедневно проводить бракераж кулинарных и кондитерских изделий
14. Каппушевой А.А. – фельдшеру своевременно для обработки производственных предметов, рук разводить дезинфицирующие средства согласно инструкции по их применению
15. Уборку обеденного зала проводить ежедневно с добавлением моющих средств. Уборку проводить силами дежурной группы
16. Данный приказ довести до всех работников и студентов колледжа
17. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор колледжа



Китаов В.А.