

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

П Р И К А З

01.09.2023

№ 143

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 4 сентября 2023года.
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. Ешеровой 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. Ешеровой 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 49ПК, 50ПК, 51ПК, 53ПК,54ПК, 10СПК, 11СПК, 12СПК,13СПК под руководством мастеров п/обучения (Шептухиной Л.М., Куданетовой А.Х., Горяниковой Е.И., Кятовой Л.А., Счанян Т.В.)
8. Мастерам п/обучения (Шептухиной Л.М., Куданетовой А.Х., Горяниковой Е.И., Кятовой Л.А., Счанян Т.В) провести со всеми студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности до 04.09.2023 г
9. Ешеровой М.Ф., зав. производством, Ловчиковой Н.Т., руководителю ССТВ, Кудаевой 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., Горянниковой Е.И., Кятовой Л.А., Счанян Т.В. 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. Капнушевой 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.