

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса»

ПРИКАЗ

Нижний Тагил

25.08.2023 г.

№ 228/1-л

Об организации питания в 2023/2024 учебном году

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания обучающихся техникума в 2023/2024 учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Казаковой Т.Э., Шаймардановой О.В., заведующим отделением:
 - еженедельно устанавливать график посещения столовой обучающимися учебных групп, с учетом расписания и соблюдения противоэпидемических мер;
 - направлять дежурному администратору по столовой график посещения столовой обучающимися учебных групп для осуществления контроля его исполнения.
2. Дежурному администратору по столовой:
 - осуществлять контроль рассадки учебных групп с соблюдением социальной дистанции;
 - контролировать мытье рук, а также их обработку с применением дезинфицирующих средств
 - не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников техникума в верхней одежде
 - не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.
3. Преподавателю-предметнику, ведущему урок в группе перед посещением столовой согласно утвержденному графику:
 - организованно сопровождать учащихся группы в столовую;
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - осуществить контроль за соблюдением обучающихся требований по организации питания и условиях сохранения распространения новой коронавирусной инфекции.
4. Гиревой О.Н., зав. столовой:
 - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специализированного инвентаря;
 - ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
 - контролировать соблюдение работниками санитарно-гигиенических требований в столовой
 - ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
 - организовать работу персонала столовой с использованием средств индивидуальной защиты
 - при использовании посуды многократного применения обеспечить ее обработку обеспечивающую дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
 - обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - организовать питьевой режим с использованием бутилированной воды и одноразовой посуды.
 - внести в ежедневное меню блюда диетического питания (мол. каши, запеканки, супы на овощном бульоне, паровые мясные изделия).
5. Носовскому А.А., инженеру, разместить данный приказ на официальном сайте в раздел «Питание обучающихся».
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Гриценко