

# УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

## ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА- ИНТЕРНАТ г. ЗАДОНСКА»

### ПРИКАЗ

23.08.2023г.

№ 414

#### **Об организации питания**

#### **обучающихся на 2023-2024 уч. год**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», приказом УОиН от 28.03.2017 г. №292/1 « Об утверждении норм обеспечения бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в государственных общеобразовательных организациях»; приказом УОиН Липецкой области от 19 июня 2017 г. №698 «Об утверждении порядков обеспечения бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви, мягким инвентарем детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя». положением об организации питания учащихся, утвержденным приказом от 25.01.2021 № 44, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся

## ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся, воспитанников в 3 потока (общее количество находящихся в обеденном зале людей не более 48 человек) через столовую школы-интерната на основании двухнедельного меню:

- проживающих воспитанников (7- 11 лет, 11-18 лет) – 5-ти разовое

питание,

- проходящих воспитанников (7- 11 лет, 11-18 лет) – 2-х разовое

питание.

2. Утвердить график организации питания (Приложение 1)

3. Назначить ответственной за организацию питания в школе-интернате старшего воспитателя Бушневу Т.В.

4. Ответственной за питание обучающихся Бушневой Т.В.:

- организовать дежурство педагогов по столовой;

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

- организовать заполнение сведений в журнале по организации питания классными руководителями и ежедневную их передачу зав. складом Целых Р.В.

5 . Ответственной за составление ежедневного меню назначить медсестру

(и.о. диетсестры) Логвинову Н.И.

6. Ответственными за своевременную поставку и соответствие качества продуктов, осуществлением входного контроля назначить заведующую складом Целых Р.В. и медсестру (и.о. диетсестры) Логвинову Н.И.

7. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

председатель комиссии - зам. директора Л.Д. Числова;

члены комиссии: медсестра Логвинова Н.И.

врач-педиатр Перегудова С.В.



шеф-повар Пугачева Т.П.

старший воспитатель – Бушнева Т.В.

Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи. Ответственность за качество питания и нормы выдачи, возложить в следующем порядке:

понедельник – пятница:

**завтрак** – на заместителя директора Числову Л.Д., шеф-повара Пугачеву Т.П., диетсестру Логвинову Н.И;

**обед** – на диетсестру Логвинову Н.И., врача-педиатра Перегудову С.В., шеф-повара,;

**полдник** – на диетсестру Логвинову Н.И., врача-педиатра Перегудову С.В., шеф-повара,;

**ужин** – на старшего воспитателя Бушневу Т.В., повара;

**2 ужин** – на старшего воспитателя Бушневу Т.В., повара.

Суббота - воскресенье – на дежурного администратора, ответственного дежурного, повара.

8. Медицинским работникам учреждения:

- осуществлять оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- проводить бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществлять С-витаминизацию третьих блюд;
- контролировать правильность отбора и хранения суточной пробы,
- контролировать санитарное состояние пищеблока и качественную обработку инвентаря и посуды;
- контролировать выполнение правил личной гигиены персоналом пищеблока.

9. В случае отсутствия медсестры Логвиновой Н.И., её обязанности возложить на медсестру Дмитриеву А.Ю.

#### 10. Заведующей складом Целых Р.В.:

- контролировать условия хранения продуктов и соблюдения срока их реализации;
- осуществлять контроль за температурным режимом холодильников и холодильных камер, находящихся в кладовой;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к перевозке и хранению продуктов питания;
- соблюдать санитарные требования к содержанию кладовой и овощехранилища.

#### 11. Работникам пищеблока:

- соблюдать санитарные требования к содержанию пищеблока;
- соблюдать технологию приготовления блюд;
- категорически не допускать посторонних лиц в столовую и на пищеблок;
- держать дверь в столовую (с северной стороны) закрытой, за исключением времени разгрузки машин.

#### 12. Работникам ЧОП:

- осуществлять постоянный контроль за въездными воротами на территорию школы-интерната.

#### 13. Заместителю директора Казачек Р.С.:

- организовать регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств;
- следить за исправностью запорных устройств на входных в столовую дверях;
- следить за исправностью технологического и сантехнического оборудования;
- контролировать своевременность проведения дератизации и дезинсекции.

#### 14. Классным руководителям:

- вести учет питания;

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять завскладом Целых Р.В. заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день.

Ответственность за исполнение возложить на старшего воспитателя Бушневу Т.В.

15. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменной, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организовано сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

16. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание обучающихся, воспитанников, а также за выполнением данного приказа возлагаю на Бушневу Т.В.

Директор школы-интерната



Н.И. Левченко

С приказом ознакомлен(а):



Т.В. Бушнева

Р.В. Целых



Н.И. Логвинова

Р.С. Казачек



Л.Д. Числова

С.В. Перегудова



Т.П. Пугачёва

А.Ю. Дмитриева

