

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского  
края специальная (коррекционная) школа-интернат  
г. Темрюка

## ПРИКАЗ

30 августа 2024 г.

№ 75

### **Об организации питания обучающихся ГКОУ КК школы-интерната г. Темрюка на 2024-2025 учебный год.**

В целях обеспечения сохранности здоровья обучающихся ГКОУ КК школы-интерната г. Темрюка, предотвращения возникновения и распространения инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Шеф-повара Валуйских А.А, назначить ответственной за:
  - организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными документами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным цикличным меню для организации питания детей с учетом двух возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет);
  - за соблюдение технологии приготовления блюд;
  - за исполнение графика организации питания обучающихся;
  - за сохранность жизни и здоровья детей при приеме пищи в столовой;
  - за соблюдение правил техники безопасности, охраны труда,
  - пожарной безопасности на пищеблоке.
2. Обеспечить с 02.09.2024 по 31.05.2025 года обучающихся школы-интерната горячим рациональным, сбалансированным питанием:
  - 2-разовым (2-й завтрак, обед) для детей с дневным пребыванием;
  - 6-ти разовым для детей с круглосуточным пребыванием.
3. Шеф-повару Валуйских А.А - изменения в цикличное меню вносить согласно приказам, утвержденным директором школы-интерната;
  - производить учет детей по питанию на основании заявок о численности обучающихся, поданных классными руководителями.
4. Соблюдать технологию приготовления и время раздачи пищи;
  - контролировать соблюдение работниками пищеблока санитарно-гигиенических правил,
  - санитарно-эпидемиологических правил и нормативов на пищеблоке;
  - контролировать ежедневное заполнение необходимой документации, связанной с организацией питания обучающихся;

- контролировать использование поварами при раздаче питания мерного инвентаря с целью соблюдения нормы выхода готового блюда;

- иметь все необходимые инструкции по режиму мытья посуды, обработке яиц. Постоянно следить за наличием маркировки (риски) на моечных ваннах, на ведрах и мерных ёмкостей, с целью соблюдения достаточного объема воды и дозирования моющих и дезинфицирующих средств;

- иметь постоянно в наличии достаточный запас мыла и одноразовых полотенец возле раковин, с целью соблюдения детьми правил личной гигиены;

- проводить ежемесячно анализ питания обучающихся с подсчетом основных ингредиентов.

5. Кладовщику Головко Е.В.:

- получать продукты питания только при наличии на них сопроводительных документов (сертификатов качества, гигиенического удостоверения, ветеринарного свидетельства);

- обеспечить хранение продуктов питания на складе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 только в таре поставщика, сохраняя до окончания срока реализации продукта все ярлыки. При хранении продуктов учитывать товарное соседство.

6. Заместителям директора :

Скомороховой В.В., Михайловой Н.Е., Титовой Т.Д. контролировать приемы пищи учащимися.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор  
школы-интерната г.Темрюка



Г.А. Лучшева

С приказом № \_\_\_\_\_ от 30.08.2024 г. ознакомлены:

Валуйских А.А.

Головко Е.В.

Титова Т.Д.

Скоморохова В.В.

Михайлова Н.Е.