

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 3 г. Иркутска»

Приказ

От 02.09.2024г.

№ 152

«Об организации питания в школе»

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания в школе и соблюдению санитарных правил;

Постановление Государственного санитарного врача САНПИН 2.3/2.4.3590-20
"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

Приказываю:

1. Назначить ответственного за питание обучающихся школы:

- 1.1. Директора школы – Власову Г.В.
- 1.2. Назначить ответственного на пищеблоке шеф-повара – Дорошенко И.С. осуществлять контроль за технологией приготовления пищи и качеством горячих блюд;
- 1.3. Заместителю директора по АХР Новицкой О.П. совместно с шеф-поваром (Дорошенко И.С.) ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.
- 1.4. Шеф-повару (Дорошенко И.С.) и врачу (Баландиной Н.Г.) осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации, следить за качеством и полнотой закладки приготавливаемой пищи;
- 1.5. Шеф-повару, Дорошенко И.С., ежедневно оставлять суточную порцию готовой пищи в отдельный холодильник и в специальную тару. Шеф-повар несет персональную ответственность за качество приготовления пищи.
- 1.6. Врачу (Баландиной Н.Г.) - осуществляет контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенического режима. Проверять качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролировать правильность хранения запаса продуктов питания. Составлять ежедневно меню-раскладки в соответствии с картотеккой блюд. Контролировать закладку продуктов и отпуск блюд из кухни, проводит бракераж готовой продукции. Контролировать состояние фактического питания, качество питания, выполнение норм. Осуществлять контроль за санитарным состоянием раздаточного инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками столовой правил личной гигиены.
- 1.7. Мойщикам посуды Бойких А.В., Рогозиной С. С. строго выполнять свои должностные обязанности в соответствии с санитарными правилами и должностной инструкцией.

2. Заместителю директора по АХР Новицкой О.П.:

- 2.1. Обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт; Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями; Обеспечить наличия холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специального инвентаря;

Обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

Выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

Обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;

Осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

3. Классным руководителям, учителям-предметникам, узким специалистам, тьюторам и воспитателям:

Пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди обучающихся школы;

Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

Ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи обучающимися школы,

Ежедневно учить и прививать культуру принятия пищи обучающимся школы.

4. Дежурному учителю, тьютору или воспитателю:

Обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающимися в сопровождении учителя (воспитателя, тьютора);

Не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде

Не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

5. Учителям - ведущему урок в классе перед переменной, установленной для приема пищи обучающихся класса:

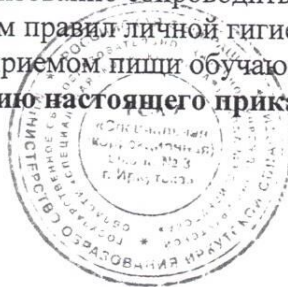
По окончании урока организованно сопроводить обучающихся класса в столовую;

Проследить за соблюдением правил личной гигиены обучающихся, перед приемом пищи

Осуществить контроль за приемом пищи обучающихся класса.

6. Контроль по исполнению настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Г.В Власова

С приказом ознакомлены:

Дорошенко И.С.

Рогозина С.С.

Новицкая О.П.

Бойких А.В.

Баландина Н.Г.

Богданова Т.А.	Митова С.В.	Леоньева О.А.
Машинкина С.И.	Машинкина Е.И.	
Кочеваткина К.И.	Баймакина В.В.	Поткина Е.И.
Данилова О.А.	Степина М.А.	Серебрякова Е.И.
Куданова К.И.	Мисевич И.И.	Турецкая В.А.
Александрова О.А.	Колесникова О.А.	Лунин В.А.
Клишкова Е.В.	Мамкина Е.И.	Робаккина С.В.
Блаженкова Т.В.	Жукова О.А.	Королева А.А.
Григорьева Е.А.	Лавровская Т.А.	
Бажурова Е.М.	Танкратова Н.В.	
Александрова Е.И.	Мисевич В.В.	
Морозова О.С.	Жукова О.А.	
Богданова Ю.И.	Машинкина Е.И.	
Иванченко В.С.	Митова С.В.	
Павлова О.В.	Митова С.В.	