Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имени Героя Советского Союза И.Е.Егорова городского округа Новокуйбышевск Самарской области

ПРИКАЗ

от 01.09.2025 № 131/од

«Об утверждении ответственных лиц и порядка организации питания и осуществления контроля в этом направлении в Учреждении»

C=RU, O=ГБОУ школа-интернат им. И.Е.Егорова, CN=Попова Е.В., E=elenarainbow7212@gmail.com
00b9af6afefec2e9a2
2025.09.01 12:17:52+04'00'

В соответствии с разделом 8 и приложением № 9 к Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N32«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 РФот 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" , на основании приложения № 1к Постановлению Правительства Самарской области от 12.07.2006г. № 89 «Нормы обеспечения питанием детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся в детских лечебно–профилактических учреждениях, воспитывающихся и обучающихся в учебно–воспитательных учреждениях и учебных заведениях независимо от их типа и ведомственной принадлежности», с Уставом Учреждения **приказываю:**

1.Возложить ответственность за организацию питания в ГБОУ школе-интернате им.И.Е.Егороваг.о. Новокуйбышевск на ***зам. директора по УВР*** Егорову Ольгу Алексеевну.

2. В целях выполнения санитарных норм и правил,обеспечить обучающихся учреждения 5-ти разовымпитанием с соблюдением интервалов между приемами пищи.Обучающимся, пребывающим в Учреждении круглосуточно, в качестве второго ужина за 1 час перед сном выдавать стакан (0,2л) кисломолочного продукта(в соответствии с разделом 8 и приложением № 9 к СанПин 2.3./2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3. Организовать работу столовой Учреждения:

- на входе, в столовой, размещать антисептические средства для обеззараживания рук. В туалетных комнатах и медицинском блоке обеспечивать постоянное наличие мыла.

- производить гигиеническую обработкупомещений, обеззараживать воздухпо графику.

- при приготовлении и раздаче пищи, техническому персоналу работать в средствах индивидуальной защиты органов дыхания (в одноразовых масках или в многоразовых со сменными фильтрами, в перчатках). Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению.

- мытье посуды в столовой осуществлять ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

- обрабатывать обеденные столы до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

- столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием (на время карантина).

4.Всем работникам столовой - медсестре Лукьяновой М.А., шеф-повару Громовой И.А, зав. складом Артамошкиной А.К. совместно составлять ежедневное меню-раскладку.

5. МедсестреЛукьяновой Марине Александровне:

- руководствоваться нормами питания на одного ребёнка согласно выше указанного Постановления;
- составлять меню;
- постоянно вести подсчёт калорийности;
- разрабатывать технологические карты;
- при определении ежедневного набора блюд опираться на десятидневное меню;
- своевременно оформлять необходимую документацию;
- снимать пробу;
- нести ответственность за качественное приготовление пищи;
- осуществлять С-витаминизацию 3-х блюд;
- организовать питание в соответствии с физическими потребностями детей;
- ежедневно вести накопительную ведомость и подсчитывать соотношение белков, жиров, углеводов и калорийность 1 раз в 10 дней;
- следить за качественным и количественным приготовлением блюд;
- вывешивать ежедневный листок-меню в ячейку для воспитателей и родителей.

Во время отсутствия Лукьяновой М.А. ответственность за снятие пробы и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке возлагается на дежурного мед. работника.

6. Зав. складомАртамошкиной А.К.:

- обеспечивать качественными продуктами питания, в соответствии с заявкой;
- приобретать продукты только на основании заключённых договоров и контрактов;
- следить за наличием сертификатов соответствия на каждый вид продукции, ветеринарного свидетельства на животноводческую продукцию и принимать продукцию с соответствующими ветеринарными документами
- обеспечивать правильное хранение и реализацию продуктов в установленные сроки;
- обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в процессе доставки и хранения продуктов;
- использовать правильно и рационально технологическое оборудование с ведением журналов учета.

7. Шеф-повару Громовой Ирине Анатольевне:

- следить за организацией питания;
- не допускать приготовление пищи более чем за 2 часа до отпуска блюд;
- проводить витаминизацию 3-х блюд;

- следить за нормой выдачи готового блюда;
- не допускать использование остатков пищи от предыдущего приема пищи;
- не допускать приготовление полуфабрикатов на завтрашний день (для салатов, очистка картофеля,разделка мяса, рыбы и т.д.);
- следить за качеством поставляемых продуктов;
- следить за температурным режимом холодильного оборудования.

8. Поварам Нелиной Ю.И, Гаврилюк М.К.,Почерняй Е.А., Петровой Н.Г, Усковой Е.В.:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд, выполнение натуральных норм и выход готовых блюд:
- ежедневно осуществлять забор и правильное хранение суточной пробы;
- обеспечивать наличие контрольного блюда;
- регулярно оформлять соответствующую документацию.

9. Кухонным рабочим

- строго соблюдать правила обработки продуктовУзиловой Р.А.;
- обеспечивать соблюдение санитарно- эпидемиологического режима на пищеблоке.

Колесник Л.П., Корохова Т.А., Покусай Т.В.,Филатовой Н.Н., Фурсовой И.А.

- качественно мыть посуду;
- постоянно проводить выбраковку посуды;
- применять дезинфецирующие средства при карантине;
- своевременно проводить уборку помещений.

10.*Рабочему по комплексному обслуживанию зданий* Атаджанову Ю.Ю.:

- строго соблюдать при загрузке и разгрузке продуктов товарное соседство;
- соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены.

11. Воспитателям:

- строго соблюдать график приёма пищи;
- своевременно сообщать об изменениях в количественном составе детей;
- обеспечивать безопасность приёма пищи обучающимся.

12. Заведующему хозяйствомСорокиной Р.А. обеспечить доставку бутилированной воды для организации питьевого режима и достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, одноразовой) в учебных и спальных помещениях, контейнерами, пакетами для сбора использованной посуды одноразового применения.

13.Жигалкиной Е.В.обеспечить своевременный сбор и подачу заявок на питание, табелей и сводных ведомостей мед. сестре Лукьяновой М.А.

Утвердить следующие нормы расхода продуктов на одного ребёнка на один день.**(граммов (брутто) в день на одного человека)**

№/п/п	Наименование продуктов	Норма 1 воспитанника 7 - 18 лет (школьника)
1	Хлеб ржаной	150
2	Хлеб пшеничный	200
3	Мука пшеничная	35
4	Мука картофельная	3
5	Крупа, бобовые, макаронные изделия	75
6	Картофель	400

7	Овощи, зелень	470
8	Фрукты свежие	250
9	Соки	200
10	Фрукты сухие	15
11	Сахар	75
12	Кондитерские изделия	25
13	Кофе (кофейный напиток)	4
14	Какао	2
15	Чай	0,2
16	Мясо	105
17	Птица	70
18	Рыба	110
19	Колбасные изделия	25
20	Молоко, кисломолочные изделия	550
21	Творог	70
22	Сметана	10
23	Сыр	12
24	Масло сливочное	50
25	Масло растительное	18
26	Яйцо диетическое (штук)	1
27	Специи	2
28	Соль	8
29	Дрожжи	1

Состав бракеражной комиссии:

- Попова Е.В. – директор;
- Петрова И.В. – ведущий экономист;
- Егорова О.А. – зам. директора по УВР;
- Лукьянова М.А. – мед.сестра;
- Громова И.А. – шеф-повар.

Директор _____ Е.В. Попова