

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 51/2 - ОД

**О назначении ответственного лица за работу с меню для организации
питания воспитанников в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 1903 от 16.08.2022 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», с целью осуществления качественного питания воспитанников на основе норм потребления продуктов питания, цикличного двухнедельного меню рационов, выполнения необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцирования по двум возрастным группам учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом за работу с меню для организации питания воспитанников в 2024 - 2025 учебном году, Харитонову Марину Александровну, медицинскую сестру.
2. Возложить ответственность на Харитонову Марину Александровну, ответственному лицу за работу с меню, за составление меню, снятие пробы, проверку закладки продуктов при приготовлении пищи и выхода готовых порций: завтрак, обед, полдник, ужин, 2-й ужин.
3. При составлении меню учитывать нормы:
 - при 5 – разовом питании учащихся, проживающих в образовательном учреждении согласно возрастным группам: 7-11лет; 12 лет и старше
 - Не проживающие в образовательном учреждении обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием (завтрак, обед) согласно возрастным группам: 7-11лет; 12 лет и старше
4. При разработке меню учитывать:
 - 4.1. включение блюд, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.
 - 4.2. в течение дня в меню допускается отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.
 - 4.3. масса порций блюд для обучающихся 7-11лет; 12 лет и старше в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - 4.4. в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

4.5. Среднесуточные минимальные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор ГКОУ КК

А.В. Горлина

А.В. Горлина

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 51/3 - ОД

**О назначении ответственных лиц за состояние и организацию
питания обучающихся, воспитанников в 2024-2025 учебном году**

Согласно п.15 статьи 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации», Федерального закона от 29.12.2012 г № 273-ФЗ «Об образовании» для создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся образовательной организации,

1. Назначить с 02.09.2024 года ответственными лицами за состояние и организацию питания воспитанников ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной в 2024 – 2025 учебном году.
 - Орлову Людмилу Александровну, заместителя директора по воспитательной работе;
 - Харитонову Марину Александровну, медицинскую сестру;
 - Соколову Надежду Викторовну, кладовщика.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ КК



А.В. Горлина

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

02.09.2024.

№ 51/4 - ОД

Об организации питания воспитанников

На основании ст. 28, 29, 34, 41 ФЗ от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций 2.4.0179-20, рекомендаций по организации работы общеобразовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения (COVID – 19), с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20, методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях», в целях создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся образовательной организации,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 02.09.2024 года ответственными лицами за состояние и организацию питания воспитанников ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной в 2024 – 2025 учебном году.
 - Орлову Людмилу Александровну, заместителя директора по воспитательной работе;
 - Харитонову Марину Александровну, медицинскую сестру;
 - Соколову Надежду Викторовну кладовщика
2. Орловой Л.А., заместителю директора по воспитательной работе:
 - 2.1. Организовать дежурство по столовой педагогических работников.
 - 2.2. Осуществлять питание воспитанников по специально разработанному графику с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сокращения их количества во время приема пищи в столовой.
 - 2.3. Разработать, и довести до сведения воспитателей, учителей, обучающихся инструкции по технике безопасности и правила поведения в столовой.
 - 2.4. Ежедневно, в составе бракеражной комиссии, проводить бракераж готовых блюд с регистрацией в журнале.
 - 2.5. Контролировать выход (вес) кулинарных изделий, своевременное выставление поваром контрольных блюд.
 - 2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием столового зала.
 - 2.7. Организовать работу по оформлению зала столовой материалами информационного содержания, рекомендациями по здоровому питанию, по гигиеническому воспитанию обучающихся, воспитанников и их родителей.
 - 2.8. Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся, воспитанников и их родителей.
 - 2.9. Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающихся и педагогическими работниками.

- 2.10. Осуществлять контроль за подачей педагогами информации о количестве детей, поставленных на питание (ежедневно)
3. Харитонову Марину Александровну, медицинской сестре:
 - 3.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока и качественную обработку инвентаря и посуды.
 - 3.2. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
 - 3.3. Обеспечить обработку столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима (использование дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению)
 - 3.4. Вывесить в моечном цеху инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств
 - 3.5. Организовать соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся.
 - 3.6. Осматривать сотрудников и дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов.
 - 3.7. Контролировать выполнение правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнение журнала «Здоровье»
 - 3.8. Осуществлять контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания и проведением своевременной коррекции в меню.
 - 3.9. Анализировать качество питания и выполнение физиологических норм суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона.
 - 3.10. Осуществлять оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи)
 - 3.11. Осуществлять постоянный контроль за кулинарной обработкой пищевых продуктов в соответствии с рецептурой блюд и технологией приготовления кулинарных изделий
 - 3.12. Проводить бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале.
 - 3.13. Осуществлять С-витаминизацию третьих блюд и напитков.
 - 3.14. Контролировать правильность отбора и хранения суточной пробы.
 - 3.15. Своевременно проводить отбор суточной пробы.
 - 3.16. Разработать, и довести до работников столовой, кладовщика содержание памяток по контролю за качеством продуктов, выполнение норм питания обучающихся и по организации рационального питания детей.
 - 3.17. Контролировать выход (вес) кулинарных изделий, своевременное выставление поваром контрольных блюд.
 - 3.18. Следить за соблюдением персоналом пищеблока правил личной гигиены.
4. Соколовой Н.В., кладовщику:
 - 4.1. Осуществлять проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырых продуктов.
 - 4.2. Контролировать условия хранения продуктов и соблюдение срока их реализации

