

ПРИКАЗ

30.08.2022

№ 01-04-034

Об организации питания обучающихся МАОУ
школы-интерната № 1 на 2022-2023 учебный
год.

В целях обеспечения сохранности здоровья обучающихся МАОУ школы-интерната № 1, предотвращения возникновения и распространения инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. РСП Столовая Сахненко О.В. назначить ответственной за:
 - организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными документами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, примерным циклическим 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 01.09.2022 по 31.05.2023 года обучающихся школы-интерната горячим рациональным, сбалансированным питанием:
 - 3-разовым (2-й завтрак, обед, полдник) для детей с дневным пребыванием
 - 6-ти разовым для детей с круглосуточным пребыванием.
3. Организовать дополнительное питание обучающихся школы-интерната на платной основе путем реализации буфетной продукции в учебные дни в течение всего учебного года.

Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором школы-интерната.

На основании Постановления администрации Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П «Об утверждении предельных надбавок (наценок)» утвердить предельную наценку на продукцию в размере 58% к ценам закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов (без учета НДС), за исключением хлеба из муки первого и второго сорта и соли.

4. РСП Столовая Сахненко О.В.:
 - изменения в циклическое меню вносить согласно приказам, утвержденным директором школы-интерната;

- производить учет детей по питанию на основании заявок о численности обучающихся, поданных классными руководителями в программе АРМ Посещаемость.
- 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.

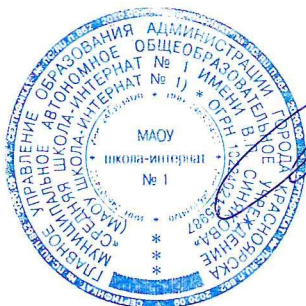
5. Врачу Согоновой Н.Ю. своевременно предоставлять в столовую список обучающихся, имеющих пищевую аллергию на конкретные продукты питания, для замены продуктов, которые противопоказаны, на продукты согласно таблицы замены с сохранением пищевой ценности по Б, Ж, У и ккал.

6. Кладовщику Шляховой Н.Н.:

- 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.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



О.Ю. Харламова