

Комитет образования и науки Волгоградской области
государственное казенное общеобразовательное учреждение
"Серафимовичская школа-интернат"

ПРИКАЗ

От 08 сентября 2025 года

№ 309

Об организации питания обучающихся,
воспитанников школы-интерната

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.05.2017 г. № 454 «Об утверждении норм и порядка обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем несовершеннолетних, находящихся в федеральных учреждениях системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. На Плющенко Наталью Сергеевну, заместителя директора по воспитательной работе, возложить ответственность за организацию питания обучающихся, воспитанников школы-интерната; осуществление общего руководства и контроля за работой столовой, за санитарным состоянием; проверять прием продуктов питания и выход готовой продукции.
2. Организовать питание обучающихся, воспитанников школы-интерната следующим образом:
 - 2.1. Воронкиной Валентине Николаевне, Топилиной Алисе Дмитриевне медицинским сестрам, Лукьяновой Наталье Николаевне, кладовщику, ежедневно составлять меню-требование с использованием примерного меню, проверять продукты питания на срок годности, два раза в год разрабатывать перечень всех продуктов, необходимых для питания детей в соответствии с нормами, учитывая возраст детей с 7 до 11 и с 12 до 18 лет.
 - 2.2. Шушпановой Людмиле Геннадьевне, начальнику финансово экономического отдела, осуществлять контроль за соблюдением детодня. В день стоимость питания (5-тиразовое) обучающихся, проживающих в школе-интернате, составляет – 173 рублей; стоимость питания (2-хразовое) приходящих обучающихся, составляет – 113 рублей.
 - 2.3. Воронкиной Валентине Николаевне, Топилиной Алисе Дмитриевне, медицинским сестрам, контролировать соблюдение натуральных норм питания обучающихся, воспитанников; разработать примерное меню на период не менее двух недель в соответствии с нормами, проверять качество поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции, в рабочие дни контролировать качество приготовленной пищи, делать отметку в бракеражном журнале, осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации, правильностью отбора и хранением суточной пробы, санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды, выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье», производить оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд, осуществлять С-витаминизацию третьих блюд и напитков, осматривать сотрудников пищеблока и детей-дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов, осуществлять контроль за своевременным прохождением медосмотра работниками пищеблока, один раз в месяц подсчитывать количество пищевых веществ и калорийность рациона; контролировать выполнение санитарного режима в столовой.
 - 2.4. Лукьяновой Наталье Николаевне, кладовщику, проверять поступающие продукты на соответствие техническому регламенту, наличие сертификата соответствия, удостоверения

качества, ветеринарного свидетельства (при поставке мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, продукции растительного происхождения непрямоугольного изготовления) осуществлять хранение продуктов в соответствии с санитарными правилами, иметь двухнедельный запас продуктов питания с соблюдением сроков хранения.

- 2.5. Кушнаревой Наталье Васильевне, шеф-повару, осуществлять контроль соблюдения правил технологии приготовления пищи; обеспечивать своевременное приготовление пищи и наличие всего ассортимента блюд, холодных и горячих напитков, указанных в меню, в течение всего рабочего времени; составлять и предоставлять на утверждение графики работы работников столовой, обеспечивая правильную расстановку рабочей силы, в соответствии с их квалификацией и заданиями по выпуску продукции; осуществлять контроль правильного отпуска готовой продукции в соответствии с нормами выхода, предусмотренными действующим сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; требует от работников столовой обработки сырья соответственно правилам кулинарии, бережного отношения к сырью, уменьшения отходов, изготовления продукции высокого качества; контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины.
- 2.6. Поварам и кухонным рабочим ежедневно перед началом рабочего дня делать запись в журнале «Здоровье», выполнять санитарный режим неукоснительно выполнять требование СанПина.
- 2.7. Поварам готовить пищу в соответствии с меню, соблюдать технологию приготовления пищи, правила личной гигиены, для приготовления пищи использовать только маркированный инвентарь, посуду, отбирать и хранить суточные пробы.
- 2.8. Кухонным рабочим содержать пищеблок и обрабатывать инвентарь и посуду в соответствии с санитарными правилами.
- 2.9. Уборщику служебных помещений, соблюдать правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях.
- 2.10. Работникам столовой разрешается приносить и хранить личные продукты только в комнате для персонала.
- 2.11. Воспитателям, работающим по графику в корпусе, в выходные и праздничные дни контролировать качество приготовленной пищи, делать отметку в бракеражном журнале.
3. Утвердить «Памятку ежедневного контроля столовой ГКОУ «Серафимовичская ШИ».
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы-интерната:

Р.В. Охрименко

С приказом ознакомлены:

