

Государственное казенное специальное учебно-воспитательное  
учреждение  
«Горнозаводская специальная общеобразовательная школа  
закрытого типа»

30 августа 2021 года

П Р И К А З

106 - пр

№ \_\_\_\_\_

с.Горнозаводское

Об организации питания в 2021-2022  
учебном году.

С целью организации качественного питания воспитанников в  
2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить организацию качественного пятиразового питания вос-  
питанников учреждения, состоящего из:

- первого завтрака;
- второго завтрака;
- обеда;
- полдника;
- ужина.

2. Назначить Турскую Кристину Сергеевну, медицинскую сестру диетическую ответственной за организацию питания в учреждении.

3. Утвердить бракеражную комиссию в составе:

председатель –Любенко С.М, директор.

члены комиссии:

- Жаворонкина М.Г. –зам.по воспитательной работе;
- Шабунина Л.Н. – старшая медсестра;
- Жаворонкин В.А. - медбрат;
- Смоленская С.П.. – медицинская сестра;
- Турская К.С.- медицинская сестра диетическая;
- Волкова В.Н. - повар;
- Лабанцева.Г.И.- повар;
- Кравченко А.В.- повар.



4. Медицинской сестре диетической Турской К.С.:

- 4.1. Обеспечить контроль за проведением бракеража готовых блюд.
- 4.2. Ежеквартально корректировать примерное 14-дневное меню.
- 4.3. Составлять ежедневное меню-раскладку с использованием примерного меню.
- 4.4. Проводить проверку качества поступающих на склад продуктов питания.
- 4.5. Осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации.
- 4.6. Строго следить за соблюдением ассортиментного перечня продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании воспитанников, иметь сертификаты качества и соответствия на все виды продуктов питания.
- 4.7. Проводить коррекцию питания в накопительной ведомости на одного ребенка и подводить итог за месяц.
- 4.8. Обеспечить С-витаминизацию блюд, иметь йодированную соль.
- 4.9. Один раз в месяц проводить подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день).
- 4.10. Строго следить за технологией и качеством приготовления блюд и за выполнением натуральных норм питания.

5. В периоды отсутствия медицинской сестры диетической возложить её обязанности на дежурных медицинских сестер: Смоленскую С.П. медбрата Жаворонкина В.А. и старшую медсестру Шабунину Л.Н.

5.1. Проведение бракеража готовых блюд осуществлять за 15 минут до выдачи.

6. Главному бухгалтеру и.о. Казаковой В.Н. вести строгий бухгалтерский учет и контроль за использованием денежных средств, выделяемых на питание воспитанников.

7. Зам. директора по АХЧ Бурдули А.С.:

7.1. Своевременно заключать контракты на поставку продуктов питания.

7.2. Контролировать выполнение договорных обязательств в полном объеме и надлежащего качества.

7.3. Своевременно выполнять утвержденные директором заявки на приобретение посуды и кухонного инвентаря для пищеблока.

8. Заведующей складом Погосян Л.Г.:

8.1. Вести строгий учет за поступлением на склад и расходом продуктов питания.

8.2. Вести журнал бракеража сырой продукции.

8.3. Иметь на складе двухнедельный запас основного набора продуктов.

8.4. Нести ответственность за сохранность и качество находящихся на складе продуктов питания.

8.5. Не допускать поступления на склад продуктов питания без сертификатов качества и заводской упаковки.





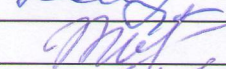


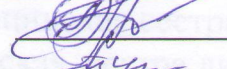
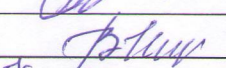
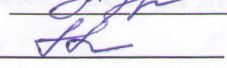
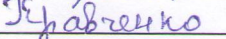


9. Поварам: Волковой В.Н., Лабанцевой Г.И. и Кравченко А.В.
- 9.1. Строго соблюдать правила СанПиНа и технологию приготовления готовых блюд.
- 9.2. Проводить отбор и хранение суточных проб.
- 9.3. Нести ответственность за сохранность и качество продуктов питания, находящихся на пищеблоке.
- 9.4. Один раз в неделю проводить генеральную уборку пищеблока.
10. Возложить ответственность на классных руководителей, воспитателей за:
- 10.1. Обеспечение приема пищи воспитанниками в столовой под непосредственным постоянным контролем педагогов.
- 10.2. Организованный вход группой воспитанников в столовую и организованный выход группой воспитанников из столовой.
- 10.3. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
- 10.4. Формирование навыков самообслуживания у воспитанников и правил этикета.
11. Возложить ответственность на дежурных по режиму за:
- 11.1. Обеспечение порядка столовой во время приема пищи воспитанниками.
- 11.2. Организованным входом воспитанников группами в столовую и организованным выходом воспитанников группами из столовой.
12. Ежеквартально заслушивать отчеты по питанию на заседаниях или совещаниях при директоре.
13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКСУВУ  
«Горнозаводская специальная  
общеобразовательная школа закрытого типа»



С.М.Любенко

С приказом ознакомлены:

	Казакова В.Н.		Бурдули А.С.
	Жаворонкина М.Г.		Жаворонкин В.А.
	Шабунина Л.Н.		Погосян Л.Г.
	Смоленская С.П.		Турская К.С.
	Волкова В.Н.		Лабанцева Г.И.
	Кравченко А.В.		