

**Министерство образования и науки Чеченской Республики**  
**ГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат**  
**для детей с задержкой психического развития»**

---

г. Грозный, Висаитовский район, гор-к Маяковского, 119 а, тел. 8 (8712) 29-73-06

**ПРИКАЗ**

01.09.2022

№ 61-од

**Об организации питания  
в ГБОУ «С(к)ОШИ для детей с ЗПР»**

На основании статей 28, 29, 34, 37, 41 ФЗ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ГБОУ «С(к)ОШИ для детей с ЗПР»,

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Назначить ответственной за организацию и проведение питания обучающихся школы-интерната диетическую сестру Нажаеву Р.М.
2. Ответственной за питание обучающихся Нажаевой Р.М.:
  - 2.1. Организовать дежурства по столовой воспитателей.
  - 2.2. Составить и утвердить ежедневный график питания обучающихся в соответствии с расписанием учебных занятий.
  - 2.3. Разработать и довести до сведения воспитателей, учителей и обучающихся инструкции по технике безопасности и правилам поведения в столовой.
  - 2.4. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи с регистрацией в журнале.
  - 2.5. Контролировать выход (вес) кулинарных изделий, своевременное выставление дежурным поваром контрольных блюд.
  - 2.6. Осуществлять контроль за санитарным состоянием столовой.
  - 2.7. Организовать соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся.
  - 2.8. Организовать работу по оформлению зала столовой материалами информационного содержания, рекомендациями по здоровому питанию и пр.
  - 2.9. Разработать и довести до работников столовой, медицинских работников, кладовщика содержание памяток по контролю за качеством продуктов, выполнения норм питания обучающихся и по организации рационального питания детей.
  - 2.10. Осуществлять контроль за подачей воспитателями отчет о количестве детей, поставленных на питание (ежедневно).

### 3. Медицинским работникам:

- 3.1. Осуществлять оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи).
- 3.2. Проводить бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале.
- 3.3. Осуществлять С-витаминизацию третьих блюд и напитков.
- 3.4. Контролировать правильность отбора и хранения суточной пробы.
- 3.5. Контролировать санитарное состояние пищеблока и качественную обработку инвентаря и посуды.
- 3.6. Осматривать сотрудников пищеблока и дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов.
- 3.7. Контролировать выполнение правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнение журнала «Здоровье».

### 4. Шеф-повару Хакимовой Ж.З.:

- 4.1. Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока.
- 4.2. Своевременно ставить администрацию школы-интерната о выходе из строя технологического оборудования и инвентаря.
- 4.3. Осуществлять контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания и проведением своевременной коррекции в меню.
- 4.4. Анализировать качество питания и выполнения физиологических норм суточной потребности детей и подростков в пищевых веществах с подсчетом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона.
- 4.5. Проводить бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале.
- 4.6. Вывесить в моечных отделениях инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 4.7. Осуществлять постоянный контроль за кулинарной обработкой пищевых продуктов в соответствии с рецептурой блюд и технологией приготовления кулинарных изделий для детей.
- 4.8. Контролировать выход (вес) кулинарных изделий, своевременное выставление дежурным поваром контрольных блюд.
- 4.9. Своевременно проводить отбор суточной пробы.
- 4.10. Организовать ежедневное заполнение журнала «Здоровье».
- 4.11. Следить за соблюдением персоналом пищеблока правил личной гигиены.

### 5. Кладовщику Муциевой Л.Х.:

- 5.1. Осуществлять проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырых продуктов.
- 5.2. Контролировать условия хранения продуктов и соблюдение срока их реализации.

- 5.3. Осуществлять контроль за температурным режимом холодильников и холодильных камер, находящихся в кладовой.
- 5.4. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к перевозке и хранению продуктов питания.
- 5.5. Соблюдать санитарные требования к содержанию кладовой и овощехранилища.
- 6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор

Н.С. Досуева

С приказом ознакомлены

Нажаева Р.М.	<u><i>Р.М. Нажаева</i></u>	/ <u>Нажаева Р.</u> /
Дзайтаева Х.А.	<u><i>Х.А. Дзайтаева</i></u>	/ <u>Дзайтаева</u>
Хакимова Ж.З.	<u><i>Ж.З. Хакимова</i></u>	/ <u>Хакимова</u> /
Муциева М.Х.	<u><i>М.Х. Муциева</i></u>	/ <u>Муциева</u> /