

Министерство образования и науки Чеченской Республики  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная школа-интернат  
для детей с задержкой психического развития»  
(ГБОУ «С(к)ОШИ для детей с ЗПР»)  
Нохчийн Республикн дешаран а, Илманан а министерство  
Пачхьалкхан бюджетан йукъардешаран учреждени  
«Сицакхиарехь тIаьхьадисна бераш нисдан леринайолу  
йукъардешаран школа-интернат»

**П Р И К А З**

29.08.2025

№ 78-од

г. Грозный

**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 Солтукиевой З.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 Муцовой 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

С приказом ознакомлены:

Диетическая сестра

Шеф-повар

Кладовщик



Н.С. Досуева

Нажаева Р.М.

Солтукиева З.З.

Муциева М.Х.