**государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области**

**« Колушкинская специальная школа-интернат»**

**ПРИКАЗ**

01.09.2023 № 63/1

**«Об организации питания обучающихся, производственного контроля и санитарным состоянием школы-интернат »**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”, и в целях организации сбалансированного питания учащихся (воспитанников) в учреждениях, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2023-2024 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. **Ответственному за организацию питания :** - организовать питание обучающихся (воспитанников) в учреждении в 2 смены, с разграничением по учебным классам.

В 1-ую смену прием пищи осуществлять обучающимся с 1-го по 4-е классы, во 2-ю смену с 5-го по 11-е классы.

2. Утвердить график приема пищи. Обучающиеся школы-интернат, находящиеся на полном государственном обеспечении и проживающие в учреждении, получают горячее 6-ти разовое питание, с интервалом между приемами пищи превышающем 3,5 часов:

- завтрак 1-4 классы 7.30 ч. – 7.45 ч.

5-11 классы 7.55 ч.-8.15 ч.

- II завтрак 1-11 классы 10.05 ч. – 10.15 ч.

- Обед 1-4 классы 13.05 ч.-13.20 ч.

5-11 класс 14.05 ч.-14.20 ч.

- Полдник 1-11 классы 15.50 ч. – 16.00 ч.

- ужин 1-4 классы 18.00 ч. – 18.15 ч.

5-11 классы 18.20 ч.- 18.35 ч.

- II ужин 1-11 классы 20.00 ч. – 20.10 ч.

3. **Ответственной за составление меню Полуэктовой О.В.:**

3.1. Составлять меню-перечень накануне предшествующего дня, указанного в меню-перечне, подавать сведения на сайт.

3.2. Представлять меню-перечень для утверждения директору школы-интерната накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока (повару, кладовщику) работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.1. Строго соблюдать санитарные и технологические нормы, правила приготовления пищи.

4.2 **Шеф повар школы Олифер Л.В.**

**-** за организацией питания и качественного приготовления пищи.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблока.

За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5. **Кладовщику школы-интернат Солодченко Н.Ю.:** 5.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов. 5.2. Производить выдачу продуктов в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню. 5.3. Получение продуктов для школы-интерната, осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (ветеринарные справки, протоколы испытаний и лабораторных исследований, сертификаты качества) с обязательным соблюдением сроков их реализации.

6. **Врачу-педиатру Мелкумян И.Г**. на основании сформированного рациона питания разработать двухсезонное перспективное меню с учетом основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, согласовать с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, в городе Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах.

6.1. В рационе питания использовать витаминизированные и обогащенные микронутриентами продукты: йодированная соль, хлеб йодированный. Постоянно проводить искусственную «С» - витаминизация третьих блюд.

6.2. В питании обучающихся школы-интерната исключить продукты запрещенные к реализации в детских образовательных учреждениях.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в обеденный зал:

завтрак 1-4 классы 7.30 ч. – 7.45 ч.

5-11 классы 7.55 ч.-8.15 ч.

- II завтрак 1-11 классы 10.05 ч. – 10.15 ч.

- Обед 1-4 классы 13.05 ч.-13.20 ч.

5-11 класс 14.05 ч.-14.20 ч.

- Полдник 1-11 классы 15.50 ч. – 16.00 ч.

- ужин 1-4 классы 18.00 ч. – 18.15 ч.

5-11 классы 18.20 ч.- 18.35 ч.

- II ужин 1-11 классы 20.00 ч. – 20.10 ч

8. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся (воспитанников) воспитателей и руководителей классов, учителей предметников в соответствии с расписанием и графиком работы.

9. **Ответственность за осуществление производственного контроля несет заместитель директора по ВР Олифер Л.П.**

9.1 **Директор школы** – Землянская Л.Г.

- за организацию производственного контроля.

9.2 **Заместитель директора по АХЧ**– Галунова А.В.,

**-** за естественное, искусственное освещение в учебном и спальном корпусах;

- за состоянием оборудования и содержания территории,

- за соблюдением питьевого режима в школе;

- за своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведениелабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацию бесперебойной работы пищеблока , содержание пищеблока в соответствии с требованиями роспотребнадзора , госпожнадзора.

9.3 **Заместитель директора по ВР**– Олифер Л.П. 9.4 **Заместитель директора по УР**- Шишкалова С.И.

- за организацию образовательной деятельности и режим дня**;**

**-** за профилактику травматических и несчастных случаев.

9.5 **Врач-специалист** – Мелкумян И.Г.

9.6 **Мед брат-** Мелкумян ЮА.

- за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацию медицинского обслуживания обучающихся;

**-** за профилактикой травматических и несчастных случаев.

9.7 **Мед- брат**– Мелкумян ЮА.

- за воздушно-тепловой режим в организации;

- за санитарное состояние и содержание помещений организации для обучающихся воспитанников;

- за своевременное прохождение профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиеной работников организации;

- за ведение журнала контроля за соблюдением санитарных норм;

- за своевременную подготовку и согласование программы производственного контроля ;

10 . Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор Л.Г. Землянская

С приказом ознакомлены :

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Полуэктова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Ю. Солодченко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Г. Мелкумян

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.А. Мелкумян

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.П. Олифер

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Галунова.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.И. Шишкалова