**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ВОЛГОДОНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ**

**«ВОСХОЖДЕНИЕ»**

**ПРИКАЗ**

01.09.2020 № \_\_\_\_\_

г. Волгодонск

Об организации горячего питания

 в школе-интернате

На основании ФЗ-273 от 29.12.2012, ФЗ от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», Постановления Правительства РО от 30.05.2018 № 365 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся за счет средств областного бюджета», в том числе согласно изменениям «О внесении изменений в Постановление Правительства Ростовской области» от 16.11.2020213, [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#P84) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также в целях упорядочения работы по организации полноценного питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Организовать для обучающихся в школе-интернате горячее питание  с 01.09.2020 года.

2.Заместителю директора по ВР М.Н.Хлоповских:

2.1. Своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы.

2.2. Осуществлять контроль соответствия базы данных количества питающихся.

2.3.Подготовить необходимые документы на получение компенсации обучающихся на дому.

2.4. Своевременно оформлять необходимую документацию и отчеты по питанию воспитанников.

2. Классным руководителям и воспитателям:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

- способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием воспитанников класса;

- обеспечить соблюдение правил личной гигиены воспитанников класса;

- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи воспитанников класса,

3. Старшей медицинской сестре Семеновой А.В.:

- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся школы, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;

- организовать медосмотры учащихся школы узкими специалистами;

- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специнвентаря;

- ежедневно осуществлять контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,

- ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи.

4. В целях упорядочения работы столовой школы установить следующий режим приема пищи:

|  |  |
| --- | --- |
| **ВРЕМЯ** | **КЛАСС** |
| **1 полдник** |
| 08.40 — 08.50 | 8 классы -11 классы |
| 08.50 — 09.00 | 5классы – 7 классы |
| **2 полдник** |
| 09.40 — 09.50 | 2 классы- 4 классы |
| 09.50 – 10.00 | 1 классы |
| **ОБЕД** |
| 13.00 – 13.15 | 1 поток (начальные классы) |
| 13.15 — 13.30 | 2 поток (начальные классы) |
| 14.00 – 14.15 | 3 поток (5классы – 7 классы) |
| 14.15 – 14.30 | 4 поток (8 классы -11 классы) |
| **Полдник** |
| 16.00-16.10 | 2 классы- 4 классы |
| 16.10-16.20 | 1 классы |
| 16.20-16.30 | 5классы – 7 классы |
| 16.30-16.40 | 8 классы -11 классы |
| **УЖИН** |
| 19.00-19.15 | 1 классы - 4 классы |
| 19.15-19.30 | 5 классы -11 классы |

5. Коваленко Н.П., заместителю директора по АХЧ, ежедневно следить за исправностью холодильного, технологичекого, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы.

- обеспечивать исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;

- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;

- обеспечивать наличие холодильного, технологичекого, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

- обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;

- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;

- обеспечивать своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;

-осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

6. Дежурному администратору:

-проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой обучающихся в сопровождении учителя;

7. Дежурному учителю:

- не допускать вход в обеденный зал обучающихся и работников школы в верхней одежде;

- не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

- назначить дежурных, следящих за уборкой столов обучающимися после приема ими пищи, за соблюдением дисциплины .

8. Учителю - предметнику, ведущему урок в классе перед переменой, установленной для приема пищи обучающимися класса:

- по окончанию урока организованно сопроводить обучающихся класса в столовую;

- проследить за соблюдением правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;

- осуществить контроль за приемом пищи обучающимися класса.

9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ РО

 Волгодонской специальной

школы-интерната «Восхождение» Т.Я.Белоусова