

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ВОЛГОДОНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
«ВОСХОЖДЕНИЕ»**

**ПРИКАЗ**

24.07.2023

№ \_\_\_\_\_

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 16.11.2020№213, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «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 01.09.2023 года.

2. Заместителю директора по ВР Т.В. Россошик:

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:

<b>ВРЕМЯ</b>	<b>КЛАСС</b>
<b>ЗАВТРАК</b>	
7.25 – 7.40	1 классы - 10 классы
<b>1 полдник</b>	
09.30 — 09.50	1 классы -4 классы
10.30 — 10.50	5классы – 10 классы
<b>ОБЕД</b>	
13.00 – 13.20	1 поток (начальные классы)
13.30 — 13.50	2 поток (5 классы -7 классы)
14.00 – 14.20	3 поток (8классы – 10 классы)
<b>2 полдник</b>	
16.00-16.10	1 классы- 4 классы
16.10-16.20	5классы – 10 классы
<b>УЖИН</b>	
19.00-19.30	1 классы - 10 классы
<b>2 УЖИН</b>	
20.20-20.30	1 классы - 10 классы

5. Сорокину С.П., заместителю директора по АХЧ, ежедневно следить за исправностью холодильного, технологического, 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, технологического, 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.

б. 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 окончании 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.

И.о. директора ГКОУ РО  
Волгодонской специальной  
школы-интерната «Восхождение»

Т.Н. Поздеева