

Министерство образования Республики Карелия
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Карелия
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат № 21»
(ГБОУ РК «Школа-интернат № 21»)

185011, г. Петрозаводск, ул.Щербакова, 21. Тел. /факс: (8142) 57-21-81, тел.бухг: (8142) 56-21-19 e-mail: int2107@mail.ru

ПРИКАЗ

01 сентября 2020 года

№ 135

Об организации питания обучающихся
ГБОУ РК «Школа-интернат №21»
в 2020/2021 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2020/2021 учебном году для обучающихся 0–12-х классов в дни работы ГБОУ РК «Школа-интернат №21»:
 - пятиразовое питание для обучающихся из районов Республики Карелия, проживающих в ГБОУ РК «Школа-интернат №21» (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин),
 - двухразовое питание для обучающихся из г.Петрозаводска (2 завтрак, обед)
2. Утвердить:
 - график приема пищи в ГБОУ РК «Школа-интернат №21» на 2020/2021 учебный год.
3. Назначить следующих ответственных за организацию питания:
 - 3.1. Чернякову Т.А., бухгалтера – за ежедневное составление меню, ведение документов по питанию.
 - 3.2. Балашову Е.Н., шеф-повара – за ежедневное приготовление блюд для детей различного возраста, порционирование и раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами.
 - 3.3. Тупицыну Н.Г., зав.хозяйством – за оснащение и исправное состояние технологического оборудования на пищеблоке, обеспечение кухонной посудой в соответствии с установленными требованиями.
 - 3.4. Саволайнен В.В., зав.складом – за прием, отпуск, соблюдение режимов и сроков хранения, качество продуктов питания, обеспечение установленных условий хранения, ведение учета.
 - 3.5. Костюкевича В.В., инженера-программиста – за размещение информации о питании, в том числе меню, на сайте учреждения.
4. Шеф-повару Балашовой Е.Н. обеспечить:
 - 4.1. Ежедневную влажную уборку помещений (в т.ч. уборку обеденного зала) после каждого приема пищи (в т.ч. мытье обеденных столов горячей водой с

- добавлением моющих и средств), с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей,
- 4.2. генеральную уборку в пищеблоке и обеденном зале не реже одного раза в неделю,
 - 4.3. ежедневную санитарную обработку технологического оборудования (по мере загрязнения и по окончании работы),
 - 4.4. ежедневное мытье производственных столов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывание горячей водой температурой не ниже 45 градусов и вытирание сухой чистой тканью,
 - 4.5. организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые или многоразовые (со сменными фильтрами) маски), а также перчаток (смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению),
 - 4.6. мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При мытье ручным способом – с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами (применяемыми для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях) в соответствии с инструкциями по их применению.
5. Педагогическим работникам ГБОУ РК «Школа-интернат №21»:
 - 5.1. проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
 - 5.2. ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание;
 - 5.3. еженедельно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.
 6. Педагогическим работникам перед переменной, установленной для приема горячей пищи обучающимися:
 - 6.1. организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
 - 6.2. проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
 - 6.3. осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.
 7. Общее руководство организацией питания в учреждении руководит директор (в его отсутствие – исполняющий обязанности директора)

Директор



И.А. Неровня

И.А.Неровня

С приказом ознакомлены:

Чернякова Т.А.
 Балашова Е.Н.
 Тупицына Н.Г.
 Саволайнен В.В.
 Костюкевич В.В.

_____ *Тупицына*
 _____ *Балашова*
 _____ *Чернякова*
 _____ *Саволайнен*
 _____ *Костюкевич*