

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №25»

П Р И К А З

от 30 августа 2024 года

№ 311

с. Красногвардейское, Красногвардейский муниципальный округ, Ставропольский край

Об организации питания учащихся
ГКОУ «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат
№ 25» в 2024/2025 учебном году

В целях организации качественного и рационального питания учащихся данного учреждения, организации щадящего питания, контроля за выполнением утвержденных норм продуктов питания, проведения своевременной коррекции меню, в соответствии с требованиями к организации детского питания (Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденной сметой расходов, из них: 6-ти разовое для обучающихся находящихся на круглосуточном пребывании в школе и 2-х разовое на дневном.
 - 1.1. Соблюдать поквартальное использование средств, выделенных по коду 340.00.02 «Питание».
 - 1.2. Организовать работу столовой в режиме спецшколы-интерната.
 - 1.3. Утвердить расписание режима работы столовой, согласно приложению 1.
 - 1.4. Продукты питания приобретать у поставщиков, выигравших конкурс по размещению бюджетных средств на приобретение продуктов питания
2. Назначить ответственными:
 - Буцыкину Г.В., заместителя директора по безопасности – контроль за организацией качественного и рационального питания учащихся школы-интерната, наличие и своевременное заполнение документации на пищеблоке (журналов бракеража, журналов здоровья, журналов учета температурного режима холодильного оборудования и др.), участия в приемке продуктов на пищеблоке (контроль их по качеству, ассортименту, количеству);
 - Хожаеву Н.С., заместителя директора по лечебной работе - входной контроль продуктов, поступающих на пищеблок, контроль за качеством приготовленной пищи и работу бракеражной комиссии, контроль за выполнением санитарных требований на пищеблоке (исправность

оборудования, соблюдение норм и режимов хранения продуктов и готовых блюд, сроков реализации, технологии приготовления и др.).

- Шляхову В.Н., шеф-повара за осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельности, контроль за хранение продуктов, сроки их реализации, соблюдение технологии приготовления пищи, контроль за выходом веса готовой продукции;

- Черникова А.А., заведующего хозяйством – контроль за исправностью и сохранностью оборудования пищеблока;

- Горяйнову Е.Г., старшего воспитателя – за культуру приема пищи и дизайн столовой;

- Звягинцеву Е.Н. – бухгалтера – за учет поставки и расходования продуктов питания, контроль цен; исполнение натуральных норм питания и составление меню на 14 дней, учет фактического количества питающихся по классам, группам.

- Сологубову И.П., специалиста по охране труда – контроль за правильной эксплуатацией оборудования пищеблока.

3. Главному бухгалтеру Лесниченко А.В. - обеспечить целевое использование выделенных бюджетных средств.

4. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой

Директор



А.Ю. Жваков

Режим работы столовой

Первый завтрак	07.30 – 07.50
Второй завтрак	09.30 - 09.50 10.30 – 10.50
Обед	13.10 - 13.30 14.00 – 14.20
Полдник	16.00 - 16.10
Первый ужин	18.30 – 18.50
Второй ужин	19.30 – 19.40 20.00 – 20.20