



КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 20» г.о. Нальчик

360904, КБР, г. Нальчик, с. Кенже, ул. Катханова, 91, тел. (8662) 71-04-67, 71-06-47

Приказ

от 06.09. 2019 г.

№210/9

Об организации питания обучающихся с ОВЗ в 2019-2020 учебном году

На основании Постановления местной администрации г.о. Нальчик от 29.12.2018 г. № 2485 «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием обучающихся муниципальных казенных образовательных учреждений г.о. Нальчик в 2019 году»

приказываю:

1. Организовать питание в ОУ, в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».
2. Обеспечить двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в количестве 17 человек в размере 50 рублей в день в расчете на одного обучающегося.
3. Классным руководителям довести до сведения обучающихся порядок посещения столовой, лично присутствовать при кормлении детей, вести ежедневно учёт питания.
4. Ответственность за сбор документов обучающихся с ОВЗ возложить на Тлунову З.М., социального педагога школы.
5. Ответственность за разработку десятидневного меню для обучающихся с ОВЗ и его согласование с Роспотребнадзором возложить на Казанчеву З.З., зав.производством.
6. Создать бракеражную комиссию в составе: Кешевой Р.Х.- зам. директора по ВР, Потеровой Д.Ч.- главбухгалтера, Казанчевой З.З.- зав.производством, Цраевой С.М.- медсестре, Тлуновой З.Х.- социального педагога, Татаровой С.Б.- повара для снятия пробы и оценки качества блюд. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» медсестре.
7. Медицинской сестре Цраевой С.М.:

- 7.1. ежедневно перед началом рабочей смены проводить осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- 7.2. провести все расчёты согласно существующим нормам, выполнения всех правил СанПиН, иметь утверждённое меню на 10 дней;
- 7.3. организовать питание в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах;
- 7.4. осуществлять контроль за правильной обработкой, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- 7.5. контроль за закладку в котёл продуктов питания;
- 7.6. снимать пробы и делать записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- 7.7. ежедневно делать забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 7.8. вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки;
8. Возложить ответственность на заведующего производством Казанчеву 3.3. за:
 - 8.1. организацию питания детей в соответствии с Постановлением Главного государственного врача от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
 - 8.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 8.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 8.4. контроль за закладку в котёл продуктов питания;
 - 8.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 8.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуски и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов)
 - 8.7. организацию 2-х разового горячего питания детей с ОВЗ (завтрак, обед);
 - 8.8. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 8.9. представление ежедневного отчёта по израсходованным продуктам питания;
 - 8.10. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- 8.11. ежемесячный подсчёт продуктов по накопительной бухгалтерской ведомости;
- 8.12. ведение контроля за сохранностью продуктов питания, их хранения и сроки реализации;
- 8.13. ведение работы с поставщиками (предоставление заявки на поставку продуктов, своевременное их получение и т.д.).
9. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - 9.1. обеспечение приема пищи детьми;
 - 9.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приёма пищи;
 - 9.3. формирование навыков самообслуживания и правил этикета у детей;
 - 9.4. организацию питьевого режима в классах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.Д. Асламова

С приказом ознакомлен(а):

	Д.Х. Кузнецов
	С.Б. Татарова
	З.З. Казанцева
	С.М. Красова
	З.М. Мулова
	Д.У. Стойурова