

от 01.09.2020 г.

«Об организации питания учащихся (воспитанников) ГОУ «Борзинская специальная (коррекционная) школа-интернат» в 2020/2021 учебном году»

В соответствии со статьей 41 Закона об образовании Российской Федерации, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. № 26 (зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2015, регистрационных № 38528) и в целях организации сбалансированного питания учащихся (воспитанников) в учреждениях, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020-2021 году, приказываю:

1. Ответственному за организацию питания Бояркиной Н.П. организовать питание учащихся (воспитанников) в учреждении в соответствии с двух уровневым возрастным меню (7-10 лет), (11-17 лет).
2. Утвердить график приема пищи:
I завтрак – 8.00 – 8.30
II завтрак – 10.00 – 10.30
Обед – 13.35 – 14.05 (дошкольники 1,2,3 класс);
14.25 – 14.55 (4-9 класс)
Полдник – 16.15. – 16.45
Ужин – 19.15 – 19.45
3. Диет.сестре Бояркиной Н.П.:
 - 3.1. Составляет меню накануне предшествующего дня, указанного в меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 3.2. Представлять меню для утверждения директору школы-интерната накануне предшествующего дня, указанного в меню.
4. Сотрудникам пищеблока (поварам, кладовщику) работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5. Кладовщику школы-интерната Хованцевой Т.П.:
 - 5.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
 - 5.2. Производить выдачу продуктов в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. Назначить ответственного по закладке основных продуктов питания: Бояркину Н.П – диетсестру.
7. Поварам Марковой Е.С., Козулиной О.С., Вологдиной Н.В., Лопатиной О.И. строго соблюдать технологию приготовления блюд и закладку необходимых продуктов в котел.