

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области «Школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья с.Малый Толкай»
(ГБОУ школа-интернат с. Малый Толкай.)**

ПРИКАЗ

17.03.2021 г.

№ 24/4 – од

Об организации питания в ГБОУ школе-интернате с. Малый Толкай.

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевой режим обучающихся мед.сестру – Костину Н.Н.
2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим обучающихся выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
3. Специалисту по кадрам – Рысковой С.П. ознакомить с настоящим приказом под подпись.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы-интерната



Т.И. Самойлова

С приказом ознакомлены:

Н.Н. Костина

С. П. Рыскова

**Перечень обязанностей ответственного за организацию питания ГБОУ
школа-интернат с. Малый Толкай**

1. Организовать предоставление питания обучающимся:
 - Сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте;
2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:
 - Осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
 - Вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
 - Ежемесячно предоставлять директору, отчет о выполнении норм питания;
3. Вести просветительскую работу:
 - Оформить стенд о формировании, у обучающихся и воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
 - Обновлять материалы информационного стенда по питанию;
 - Готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового и правильного питания для обучающихся, воспитанников их родителей (законных представителей);
 - Координировать работу классных руководителей, педагогов и воспитателей по формированию у детей культуры питания;
4. Контролировать качество пищевой продукции:
 - Следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
 - Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
 - Вносить предложения по улучшению организации питания;
 - Вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
5. Осуществлять контрольные функции:
 - Взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
 - Вести документацию по организации питания;
 - Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - Проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала;