

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ  
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
«ТУАПСИНСКИЙ МОРСКОЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

---

---

352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Б. Хмельницкого, д.85  
Тел.: (86167) 2-78-14, 3-21-75, тел./факс 3-21-70

---

---

**ПРИКАЗ**

« 30 » августа 2021г.

№ 317

**Об организации питания  
в ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус»  
на 2021 – 2022 учебный год**

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года), СанПин 2.4.3259-15 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию, организации режима работы организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (с изменениями на 27 октября 2020 года), а также в целях упорядочения работы по организации полноценного питания,

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Внести изменения в программу по совершенствованию организации питания обучающихся ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» «Школа – территория здорового питания» на 2020-2023 учебный год в части наименования общеобразовательного учреждения: ГБОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» заменить на ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус».
2. Утвердить план работы по совершенствованию организации питания обучающихся ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» «Школа – территория здорового питания» на 2021 – 2022 учебный год.
3. 31 августа 2021г. обеспечить обучающихся трехразовым питанием (обед, полдник, ужин).
4. с 01 сентября 2021г. обеспечивать обучающихся пятиразовым питанием (первый и второй завтраки, обед, полдник, ужин).
5. Ежедневно воспитателям, согласно графику сменности:
  - 5.1. в период до 08 час. 50 мин. подавать социальному педагогу

данные о количестве обучающихся, поставленных на питание;

5.2. согласно распорядку, обеспечивать организованное посещение обучающихся в помещение столовой для приема пищи;

5.3. контролировать соблюдение правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;

5.4. не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

5.5. контролировать соблюдение дисциплины в столовой во время приема пищи обучающимися.

6. Социальному педагогу Чауровой Н.Ю.:

6.1. ежедневно не позднее 09 час. 00 мин. подавать заведующей производством откорректированное число поставленных на питание обучающихся для дальнейшего изменения в меню;

6.2. ежедневно в 14 час. 30 мин. подавать заведующей производством число обучающихся поставленных на питание на следующие сутки;

6.3. осуществлять контроль за соблюдением примерного 2-х недельного меню;

6.4. ежедневно осуществлять контроль за соответствием порций количеству обучающихся;

6.5. выявлять причины и своевременно информировать директора учреждения об обучающихся, не питающихся в столовой учреждения;

6.6. организовывать изучение предложений обучающихся и их родителей по улучшению организации питания в столовой учреждения.

7. Назначить воспитателей учебных групп ответственными за достоверную подачу информации о численности обучающихся поставленных на питание.

8. Для воспитателей установить время подачи информации о численности обучающихся, поставленных на питание, с 13 час. 30 мин. до 14 час. 30 мин. и определить место подачи информации о численности обучающихся поставленных на питание – кабинет социального педагога;

9. Заведующей производством Копыловой В.А.:

9.1. разработать и соблюдать цикличное меню;

9.2. составлять ежедневное меню;

9.3. вести журнал контроля температуры в холодильных установках;

9.4. разработать технологические карты в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях;

9.5. соблюдать нормы питания для столовых общеобразовательных учреждений;

9.6. иметь в наличии качественные удостоверения на продукты питания;

9.7. обеспечивать контроль за осуществлением программы производственного контроля;

9.8. иметь у себя копии договоров с поставщиками продукции;

9.9. соблюдать условия договоров о поставке продукции;

9.10. вести журнал бракеража сырой продукции (скоропортящихся продуктов);



9.11. вести журнал витаминизации блюд;  
9.10. иметь программу производственного контроля;  
9.11. осуществлять контроль за исправной работой холодильного, технологического, весового и другого оборудования и его комплектующих в пищеблоке;

9.12. обеспечивать своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала, соблюдение графика генеральных уборок;

9.13. осуществлять ведение накопительной ведомости;

9.14. вести книгу складского учета М -17;

9.15. контролировать знание и соблюдение мер пожарной и электробезопасности, охраны труда персонала на пищеблоке;

9.16. сдавать в бухгалтерию учреждения на следующий день в период до 12 час. 00 мин. необходимые документы за прошедший день: меню (меню-требование), накладные на поставку продуктов питания, счета, счета-фактуры, сертификаты и т.п. Документы за выходные дни сдавать в понедельник до 12 час. 00 мин.

10. Повару (старшему смены) с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд.

11. Медицинской сестре Стульневой Е.М.:

11.1. ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции;

11.2. контролировать программу производственного контроля;

11.3. контролировать журнал витаминизации блюд;

11.4. проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся в учреждении и количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта у обучающихся;

11.5. ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специального инвентаря, т.е. обеспечивать контроль за санитарным состоянием пищеблока;

11.6. ежедневно контролировать условия хранения продуктов питания и соблюдение сроков их реализации;

11.7. ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи;

11.8. ежедневно контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока;

11.9. ежедневно осуществлять контроль температуры блюд и кулинарных изделий при раздаче;

11.10. ежедневно контролировать витаминизацию блюд;

11.11. ежедневно контролировать наличие и хранение суточной пробы;

11.12. ежедневно контролировать правильность отбора и условия хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд;

11.13. ежедневно контролировать соблюдение требуемых норм питания;

