

**ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЖД ЛИЦЕЙ №21»**

**ПРИКАЗ**

«23» сентября 2024 г.

№ 119

**«Об организации питания/  
воспитанников РЖД лицея №21**

На основании статей 28, 37 ФЗ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованием Федерального закона от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" и в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание учащихся через столовую школы-интерната на основании двухнедельного меню, утвержденного директором школы, 4-разовое питание для учащихся и 5-разовое питание для воспитанников.
2. Ответственным за составление ежедневного меню назначить медицинскую сестру Л.В.Маленькую и заведующей складом О.С.Полещук.
3. Назначить ответственного за организацию и проведение питания учащихся/воспитанников РЖД лицея №21 заместителя директора по воспитательной работе Т.В.Бойченко.
4. Ответственным за своевременную поставку и соответствие качества продуктов назначить заведующий складом О.С.Полещук.
5. Ответственной за питание учащихся/воспитанников Т.В.Бойченко:
  - 5.1. Организовать дежурство по столовой воспитателей.
  - 5.2. Составить и утвердить ежедневный график питания учащихся/воспитанников в соответствии с расписанием учебных занятий.
  - 5.3. Разработать и довести до сведения воспитателей, учителей и обучающихся инструкции по технике безопасности и правилам поведения в столовой.
  - 5.4. Ежедневно проводить бракераж готовой пищи с регистрацией в журнале, контролировать своевременное выставление поваром контрольных блюд.
  - 5.5. Осуществлять контроль за санитарным состоянием столовой.
  - 5.6. Организовать соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся.
6. Медицинским работникам Г.Д. Волощенко, Л.В. Маленькой:
  - 6.1. Осуществлять оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи).
  - 6.2. Проводить бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале.
  - 6.3. Контролировать правильность отбора и хранение суточной пробы.

- 6.4. Контролировать санитарное состояние пищеблока и качественную обработку инвентаря и посуды.
- 6.5. Осматривать сотрудников пищеблока и дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов.
- 6.6. Контролировать выполнение правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнение журнала «Здоровье».
7. Шеф-повару О.Н.Тимошенко:
  - 7.1. Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока.
  - 7.2. Своевременно ставить администрацию школы-интерната о выходе их строя технологического оборудования и инвентаря.
  - 7.3. Осуществлять контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания и проведением своевременной коррекции в меню.
  - 7.4. Проводить бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале.
  - 7.5. Вывесить в моечных отделениях инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
  - 7.6. Осуществлять постоянный контроль за кулинарной обработкой пищевых продуктов в соответствии с рецептурой блюд и технологией приготовления кулинарных изделий для детей.
  - 7.7. Контролировать своевременное выставление дежурным поваром контрольных блюд.
  - 7.8. Следить за соблюдением персоналом пищеблока правил личной гигиены.
8. Заведующей складом О.С.Полещук:
  - 8.1. Осуществлять проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырых продуктов.
  - 8.2. Контролировать условия хранения продуктов и соблюдение срока их реализации.
  - 8.3. Осуществлять контроль за температурным режимом холодильников и холодильных камер, находящихся в кладовой.
  - 8.4. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к перевозке и хранению продуктов питания.
  - 8.5. соблюдать санитарные требования к содержанию кладовой и овощехранилища.
9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор РЖД лицея №21

Н.В.Минько