



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДОНЕЦКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17»**

283037 Донецкая Народная Республика, Г.О. ДОНЕЦК, Г. ДОНЕЦК, УЛ. КИРОВА, Д. 151Г  
тел. +7(856) 348-41-15, +7(856) 348-13-68, +7949-319-78-71 e-mail: doshi17@mail.ru

---

**ПРИКАЗ**

03.06.2024

№ 49

Об организации питания детей  
в 2024-2025 учебном году

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций, МР 2.4.0179-20, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью обеспечения полноценного рационального питания, предотвращения пищевых отравлений и выполнения санитарно-гигиенических правил и норм

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить:
  - 1.1. Режим питания воспитанников в 2024-2025 учебном году в соответствии с нормативными требованиями. (Приложение 1)
  - 1.2. План организации и контроля школьного питания в 2024-2025 учебном году. (Приложение 2)
2. Медицинской сестре диетической Дроновой Э.С.:
  - 2.1. Установить обязанность разработки циклического меню на период не менее двух недель с учетом режима организации образовательной и воспитательной деятельности с соблюдением принципов рациональности и единобразия в соответствии с нормативными требованиями.
  - 2.2. При составлении ежедневного меню применять нормы калорийности питания, установленные Постановлением СанПиН. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в

пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

2.3. Обеспечить распределение потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи согласно таблицы

Прием пищи	Доля суточного потребления в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20%-25%
Обед	35%
Полдник	15%
ИТОГО	70%-75%

2.4. Допускать замену одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности при возникновении производственной необходимости по согласованию с директором школы.

2.5. Организовать размещение в обеденном зале для детей и родителей следующую информацию: ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3. Полная материальная ответственность за прием, хранение и выдачу продуктов питания и тары, а также ответственность за качество и ассортимент продуктов питания и продовольственного сырья, которые принято в учреждение, за соблюдение требований санитарного законодательства по их хранению возлагается на кладовщика Кращинскую Л.Н.

4. Кладовщику Кращинской Л.Н.:

4.1. Проверять наличие необходимых документов на поставку продуктов у поставщиков.

Постоянно

4.2. При заказе продуктов питания придерживаться распределения продуктового набора по основным группам и видам продуктов в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Постоянно

4.3. Не заказывать, не принимать продукты, запрещенные для употребления в школе-интернате.

Постоянно

4.4. Контролировать условия доставки продуктов питания и продуктового сырья.

Постоянно

4.5. Осуществлять учет продуктов питания и продовольственного сырья в Книге складского учета, строго соблюдать условия хранения и сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья.

В течение учебного года

4.6. Участвовать в составлении ежедневного меню-раскладки.

Ежедневно

5. Ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за отбор и хранение суточной пробы блюд, за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние помещений пищеблока возлагается на шеф-повара, поваров.

6. Шеф-повару, поварам:

6.1. Обеспечивать организацию питания в соответствии с требованиями нормативных документов по питанию.

Постоянно

6.2. Строго соблюдать санитарно-гигиенических и противозидемические требования при хранении, кулинарной обработке продуктов питания, придерживаясь последовательности производственного процесса и технологии приготовления пищи для детей.

Постоянно

6.3. Проводить контрольную зачистку свежих овощей в присутствии медсестры, ответственной за организацию питания детей в школе-интернате, результаты обработки, отходы после холодной обработки или второй термической обработки рыбы, мяса указывать в Тетради учета отходов.

Ежедневно

6.4. Составлять акт с привлечением председателя профсоюзного комитета, если удельный вес несъедобной части пищевых продуктов превышает стандартные отходы, и указывать фактическое количество отходов в Тетради учета отходов.

При необходимости

6.5. Хранить до конца рабочего дня отходы мяса, рыбы, яиц и тому подобное.

Ежедневно

6.6. Отбирать пробы из кастрюли в чистую посуду, хранить на пищеблоке в холодильнике в течение суток.

Ежедневно

6.7. Выдавать готовые блюда на группы с пищеблока только после снятия пробы диетсестрой и с ее разрешения, в соответствии с утвержденным графиком приема пищи, только в посуду с соответствующей маркировкой.

Ежедневно

6.8. Обеспечивать достаточное количество кипяченой воды.

Ежедневно

6.9. Собственной подписью удостоверить в Журнале здоровья работников пищеблока отсутствие дисфункции кишечника и острых респираторных инфекций.

Ежедневно

6.10. Использовать только по назначению оборудование, посуду и инвентарь пищеблока.

Постоянно

6.11. Получать хлеб и молоко, проверяя их количество и качество.

Ежедневно

6.12. Не допускать на пищеблок посторонних лиц, персонал без специальной одежды.

В течение учебного года

7. Помощникам воспитателей дошкольного отделения:

7.1. Получать еду на группу только в промаркированных закрытых крышками кастрюлях в соответствии с утвержденным графиком, соблюдая санитарные требования.

Ежедневно

7.2. Менять кипяченую воду не реже одного раза в сутки, охлаждать до комнатной температуры и хранить в хорошо вымытой посуде, обеспечивать водой детей по индивидуальной потребности.

Постоянно

7.3. Осуществлять выдачу детям готовых блюд и отдельных продуктов. По окончании еды убирать помещение в соответствии с санитарными требованиями.

Ежедневно

8. Всем воспитателям:

8.1. Закрепить за каждым ребенком постоянное место за столом.

Сентябрь 2024 г.

8.2. Уделять внимание формированию культурно-гигиенических навыков во время еды.

Постоянно

8.3. Учить детей правильно пользоваться вилкой, ножом, салфеткой, приучать детей садиться за стол в опрятном виде, с чистыми руками; учить детей есть аккуратно, сидеть за столом правильно.

Постоянно

8.4. Соблюдать режим питания детей.

Постоянно

8.5. Не сажать детей за столы до окончания сервировки.

Ежедневно

9. Заместителю директора по учебно-воспитательной работе Бабушановой С.Ю., заместителю директора по воспитательной работе Диденко Е.А.:

9.1. Обеспечить дежурство педагогов в столовой согласно разработанным инструкциям. Контролировать выполнение педагогами требований к дежурству.

В течение учебного года

10. Врачу-педиатру Доля М.А. (При ее отсутствии медсестре Хрисановой Т.Е.):

10.1. Контролировать санитарное состояние пищеблока учреждения.

Постоянно

10.2. Контролировать соблюдение правил личной гигиены персоналом, проверять наличие гнойничковых заболеваний и острых респираторных инфекций у работников пищеблока, о чем указывать в Журнале здоровья работников пищеблока.

Ежедневно

11. Медсестре Хрисановой Т.Е.:

11.1. Обеспечить организацию дезинфекционного режима на пищеблоке. Контролировать наличие необходимого количества дезинфицирующих и моющих средств.

Ежедневно

11.2. Взять под личный контроль уборку всех помещений пищеблока в соответствии с санитарными требованиями, проведение еженедельной генеральной уборки с последующей дезинфекцией.

В течение учебного года

12. С целью предупреждения заболеваемости острыми кишечными инфекциями и пищевых отравлений, запретить приносить родителям в школу для угощения детей кремовые изделия (торты, пирожные), мороженое, напитки и др.

13. Контроль исполнения Приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А. Рачок

Режим питания детей  
ГКОУ «Донецкая специальная школа-интернат № 17»  
в 2024-2025 учебном году

	Дошкольное отделение	Подгот.-4 кл.	5-9 кл.
Завтрак	9.20-9.50	9.15-9.45	10.30-10.50
Обед	13.00 – 13.30	13.00-13.30	14.30-15.00
Полдник	16.00-16.10	16.00-16.10	17.00-17.10

**ПЛАН  
ОРГАНИЗАЦИИ И КОНТРОЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ  
В 2024-2025 УЧЕБНОМ ГОДУ**

Мероприятия	Срок	Ответственные
1	2	3
<b>Раздел I. Организационно-аналитическая деятельность</b>		
Изучение нормативно-правовой базы по организации школьного питания.	Начало учебного года и в течение года	Директор, ЗДУВР, ЗДВР
Обеспечение санитарных правил и норм питания.	В течение учебного года	Медработники Работники пищеблока
Выявление детей, которым необходимо диетическое питание.	Начало учебного года и в течение года	Медработники школы
Организация питьевого режима в школе-интернате.	В течение учебного года	Медработники Шеф-повар
Организация витаминизации питания.	В течение учебного года	Медработники школы Шеф-повар
Разработка и утверждение режима питания учащихся.	Август	Директор, ЗДВР
Мониторинг состояния здоровья учащихся.	По плану	Медработники школы
Разработка и утверждение графика дежурства педагогов в столовой.	Август-сентябрь	ЗДУВР
<b>Раздел II. Методическое обеспечение</b>		
Оформление школьной столовой, создание уголков информации.	Начало учебного года и в течение года	ЗДУВР, ЗДВР
Контроль и пополнение материально-технического обеспечения пищеблока.	Начало учебного года и в течение года	ЗДХР
<b>Раздел III. Техническое и финансовое обеспечение</b>		
Подготовка пищеблока к новому учебному году (ремонт помещений, санитарно-гигиеническое состояние канализации, выполнение работ по ревизии и наладке технологического, холодильного, газового оборудования, поверка весов).	Июнь-август	ЗДХР Шеф-повар
Обеспечение пищеблоков дезинфицирующими и моющими средствами, проведение дезинсекции и дератизации помещений.	Начало учебного года и в течение года	ЗДХР
Контроль санитарного состояния помещений пищеблока.	Начало учебного года и в течение года	Медработники школы

1	2	3
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно	Медработники Бухгалтер
Использование финансовых ресурсов на питание детей.	Согласно годовому плану	Директор Бухгалтер
<b>Раздел IV. Культура обслуживания и формирование навыков здорового питания</b>		
Проведение разъяснительной работы с обучающимися и их родителями по полноценному питанию (родительские собрания, конкурсы, консультации)	В течение учебного года	Учителя нач. кл. Воспитатели Кл. руководители Медработники
<b>Раздел V. Контроль организации и качества питания</b>		
Контроль меню в столовой.	В течение учебного года	Медработники
Контроль соблюдения режима питания, дежурства в столовой.	В течение учебного года	Администрация Медработники школы
Организация дегустации школьных продуктов для родителей учащихся.	До 4 раз в году	Шеф-повар Члены родительского комитета
Анкетирование всех участников учебного процесса по вопросу качества школьного питания.	1-2 раза в году	Кл. руководители Воспитатели
Проведение мониторинга состояния питания обучающихся, заслушивание итогов на заседаниях педсовета, совещаниях при директоре, родительских собраниях.	В течение учебного года	Администрация Медработники