

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 4 имени Героя Советского Союза Д.П. Левина
городского округа Сызрань Самарской области**

ПРИКАЗ

14 августа 2025 года

№ 755 - ОД

**Об организации питания воспитанников и сотрудников
в СП «Детский сад №56» на 2025-2026 учебный год**

С целью организации сбалансированного и рационального питания детей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в СП «Детский сад №56» в 2025-2026 учебном году

приказываю:

1.Мирошниченко Ирину Петровну - руководителя СП «Детский сад №56», назначить ответственной за качественную организацию и контроль питания детей в СП «Детский сад №56» ГБОУ СОШ №4 г.о. Сызрань.

2.Ответственной за питание руководителю СП «Детский сад №56» Мирошниченко И.П. определить следующий круг функциональных обязанностей:

Осуществлять систематический контроль:

- за графиком закладки продуктов;
- за графиком выдачи готовых блюд;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд холодильного оборудования;
- за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья в специальном холодильнике при температуре +2,+6);
- за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
- за ведение табеля посещаемости детей в группах;
- за ведением документации пищеблока;
- за входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов), правильность закладки продуктов и приготовление готовой пищи;
- за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведение «Накопительной ведомости контроля за питанием».

Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляю норму выхода блюд;
- изменение в меню-требование вносить только с разрешения руководителя СП «Детский сад №56» ГБОУ СОШ №4 г.о. Сызрань;

-в меню ставить подпись руководителя, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

3.Представлять меню для утверждения руководителем СП «Детский сад №56» до 15.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.Ежедневно вывешивать меню на специально информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

5.Проводить бракераж (пробу) готовой пищи непосредственно из емкостей, в которых пища готовится, вести «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

6.Проводить ежедневный (перед началом работы) осмотр работников пищеблока СП «Детский сад №56» ГБОУ СОШ №4 г.о. Сызрань, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних, дыхательных путей и ведение «Журнал здоровья».

7.Ответственность за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения; контроль и ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования»; за прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в СП «Детский сад №56», наличие соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации и их сохранность до окончания использования сельскохозяйственной продукции, ведение формы учетной документации возложить на шеф-повара Грязнову Евгению Александровну.

8.Ответственность за организацию питания воспитанников, информирование родителей о проводимых в структурном подразделении мероприятиях по профилактике витаминной микронутриентной недостаточности, проведение мероприятий, направленных на формирование навыков культуры и здорового питания, этики приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекций, семинаров, деловых игр, викторин, дней здоровья) возложить на воспитателей СП «Детский сад №56» ГБОУ СОШ № 4 г.о. Сызрань.

9.Утвердить состав бракеражной комиссии СП «Детский сад №56» ГБОУ СОШ №4 г.о. Сызрань на 2025-2026 учебный год:

- руководитель структурного подразделения Мирошниченко Ирина Петровна–председатель комиссии (в её отсутствие методист Илюхина Ирина Валерьевна, старший воспитатель Афанасьева С.С.), ответственная за организацию питания;
- шеф-повар Грязнова Евгения Александровна;
- Мартышова Райня Мансуровна, кладовщик;
- Петрунина Н.А., председатель родительской общности.

10.Комиссия в своей деятельности:

- перед каждой выдачей пищи воспитанникам снимать пробу непосредственно из ёмкости, в которой готовится пища;
- регистрировать результат бракеража в Журнале бракеража готовой продукции;

- контролировать соответствие выхода порционных блюд нормам, указанным в меню-раскладе;
- проверять сертификаты на поставку продуктов питания для организации питания воспитанников.

11.Грязновой Евгении Александровне – шеф-повару:

- организацию питания сотрудников структурного подразделения осуществлять согласно меню-требования на каждый день (второе блюдо, хлеб) из общего котла для питания детей;
- контролировать выход порций готовой продукции;
- выход блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции с установленным выходом по раскладке;
- организовывать витаминизацию третьих блюд витамином «С» в соответствии с данными СанПиН 2.3/2.4 3590-20 и выполнять требования санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН и вести журнал «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- в целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников использовать соль поваренную йодированную при приготовлении блюд;
- организовать питьевой режим посредством использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований, согласно пункту 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должны быть охлаждена до комнатной температуры непосредственности в емкости, где она кипятилась;
- выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля качества питания должны фиксироваться в журнале бракеража готовой пищевой продукции согласно приложению №4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечить контроль качества и безопасности приготовленной пищевой продукции путем отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы необходимо хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2С до +6С, согласно пункту 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечить контроль качества и безопасности готовых рационов питания путем соблюдения последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих биологическую, химическую физическую безопасность, согласно пункту 2.7 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов путем: использования для готовой продукции и производственного сырья раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды, согласно пункту 3.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- предотвращения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в соответствии с требованиями пункта 3.4 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- предотвращения риска размножения патогенных микроорганизмов в готовой продукции в соответствии с требованиями пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности воздуха в складских помещениях, согласно пункту 3.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- использования моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению, и их хранению в специально отведенных местах, согласно пункту 4.5 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;

- осуществлять маркировку емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств с указанием названия, его концентрации, даты изготовления, предельного срока годности, согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечение контроля за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля, согласно пункту 4.6 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечить санитарно-эпидемиологические требования на пищеблоке, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов путем: контроля температуры блюд на линии раздачи при использовании термометра, согласно пункту 5.1 СанПиН 2.3/2.4 3590-20; контроля температуры реализации горячих и холодных блюд и напитков в соответствии требованиями технологической документации, согласно пункту 5.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- обеспечить выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и отсутствие н внутренней отделке повреждений, согласно пункту 2.16 СанПиН 2.3/2.4 3590-20;
- знать технологию приготовления всех блюд;
- ежедневно контролировать работу поваров, кухонного рабочего;
- следить за исправностью оборудования обо всех неисправностях немедленно сообщать заведующему хозяйством.

12.Работникам СП «Детский сад №56» ГБОУ СОШ №4 г.о. Сызрань строго соблюдать требования СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

13.Мирошниченко Ирине Петровне – руководителю СП «Детский сад №56», приём пищи работников пищеблока организовать в отдельном помещении СП «Детский сад №56», согласно графику работы сотрудников пищеблока.

14.Ответственность за санитарно-гигиеническое состояние на группах возложить на Фадееву Наталью Александровну, старшую медицинскую сестру, Самсонову Ирину Николаевну, заведующего хозяйством.

15.Ответственность за исполнение данного приказа возложить на руководителя СП «Детский сад №56» Мирошниченко Ирину Петровну.

16.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 4 г.о. Сызрань Титова С.Ю. Титова

/Руководитель СП «Детский сад №56» Абрамссеева И.П. Мирошниченко