

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТАШЕЛКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

от 31.08.2026г. № 20-дс

Об организации питания в СПДС

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, посещающих СПДС «Колосок» ГБОУ СОШ с. Ташелка, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026г. №19

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования»

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания детей на 2026-2027 учебный год.

2. Возложить ответственность за организацию питания на и.о. руководителя Беянину Ларису Юрьевну.

3. Ответственному за питание:

3.1. Подписывать меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

- в конце меню ставить подписи ответственного за питание, одного из поваров, принимающих продукты из склада, утверждать и.о.руководителя СПДС;

3.1. Представлять меню для утверждения и.о. руководителя накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, кладовщику:

4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность кладовщик.

4.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями СПДС и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным и.о. руководителя меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии ответ или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

7.30 – масло в кашу;

8.00 – мясо в 1-е блюдо;

10.00 - 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);

10.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;

13.00- тесто для выпечки на полдник;

14.00 – продукты для полдника.

6. Поварам необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Кладовщику(исполняющему обязанности заведующего хозяйством) ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность и.о. руководителя СПДС.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

Первая младшая группа	Макшанова И.А. Танцура В.М. Борисова Н.И. Андреянова И.А.
Разновозрастная группа (3-5)	Борисова Н.И.. Макшанова И.А. Топоркова Е.Ю.
Разновозрастная группа (5-7)	Фролова М.Г. Белянина Л.Ю. Анисимова Л.Ю. Белянина А.С.

Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Утвердить режим питания воспитанников СПДС

Группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
I младшая	8.30-9.00	9.40-10.00	11.35-12.00	15.30-16.00
Разновозрастная (3-5)	8.30-9.00	9.55-10.10	12.00-12.30	15.40-16.10
Разновозрастная (5-7)	8.30-9.00	10.20-10.30 10.10-10.20	12.20-12.45	15.30-15.55

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

группы	завтрак	2 завтрак	обед	уплотненный полдник
1 младшая	8.15	9.30	11.20	15.15
(3-5)	8.20	9.45	11.45	15.30
(5-7)	8.25	10.00	12.05	15.20

12. Контроль за исполнением данного приказа возложить на и.о. руководителя СПДС «Колосок» Белянину Ларису Юрьевну.

Директор ГБОУ СОШ с. Гашелка:

Ф.Ш. Аюпова

С приказом ознакомлены:

1. Белянина Л.Ю. *Белянина*
2. Фролова М.Г. *Фролова*
3. Анисимова Л.И. *Анисимова*
4. Никонорова Н.В. *Никонорова*
5. Макшанова И.А. *Макшанова*
6. Курпаченко Л.Е. *Курпаченко*
7. Крашенинникова Л.Е. *Л. Крашенинникова*
8. Борисова Н.И. *Борисова*
9. Танцура В.М. *Танцура*
10. Белянина А.С. *Белянина*
11. Топоркова Е.Ю. *Топоркова*
12. Андреянова И.А. *Андреянова*