

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30 имени кавалера ордена Красной Звезды
Ю.В. Гаврилова городского округа Сызрань Самарской области
(ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань)

ПРИКАЗ

от 21.11.2025

№ 2298

г.о.Сызрань

**Об организации питания
в СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань»**

В соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», на основании методических рекомендаций по организации питания детей, в соответствии с Перечнем натуральных нормативов потребления продуктов питания, в целях организации рационального питания воспитанников СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань», расположенного по адресу: 446010, Самарская область, г.Сызрань, пер.Степной, стр. № 8-А,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню на период с 24.11.2025 г. по 30.05.2025 г. согласно Приложению №1.

2. Проводить анализ выполнения натуральных норм питания детей:

- промежуточный: 1 раз в 10 дней;
- ежемесячный: по окончании календарного месяца.

3. При составлении меню-требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
- соответствовать 10-ти дневному меню;
- представлять для утверждения руководителем структурного подразделения накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Байрашевскую И.И. за осуществление постоянного контроля:

- за правильной организацией питания в структурном подразделении;
- за соблюдением технологии приготовления блюд;
- за качеством поставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- за соблюдением натуральных норм продуктов;
- за закладкой продуктов;
- за качеством приготовления пищи, с последующим разрешением выдачи блюд;
- за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены работников;
- за организацией кормления воспитанников.

5. В целях организации контроля за качеством приготовления пищи, за проведением органолептической оценки пищи создать бракеражную комиссию в составе 5 человек:

председатель: Бутенко С.Н., и.о.руководителя структурного подразделения;

члены комиссии: Мирясова Т.Н., музыкальный руководитель (на время отсутствия председателя комиссии);

Байрашевская И.М., старшая медсестра;

Никульшина С.А., заведующий хозяйством (на случай замены членов комиссии);

Козачун Л.В., повар (по графику).

6. Возложить ответственность на кладовщика Никульшину С.А.

- за обеспечение своевременного составления и передачи поставщикам заявок;
- за прием продуктов питания в соответствии с сертификатами и накладными;
- за организацию хранения продуктов;
- за соблюдение «товарного соседства»;
- за сроки реализации продуктов;
- за соблюдение санитарного состояния кладовой, технологического оборудования и тары;
- за проведение ежемесячной выверки остатков продуктов питания;
- за ведение документации по учету продуктов.

Возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 09-00ч.

Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 16-00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

7. Возложить ответственность на поваров Козачун Л.В. и Гридневу К.Ю.:

- за организацию доброкачественного питания;
- за строгое соблюдения технологии приготовления блюд, норм закладки по утвержденному графику (Приложение № 2);
- за соблюдение санитарных правил;
- за соблюдение правил предварительной обработки продуктов;
- за отпуск готовой пищи в соответствии с нормами выхода блюд по утвержденному графику (Приложение № 3);
- за маркировку кухонного инвентаря в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- за соблюдение инструкций по эксплуатации технологического оборудования пищеблока, соблюдение техники безопасности;
- за поддержание чистоты пищеблока, инвентаря, оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

8. Возложить ответственность на воспитателей СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань»:

- за соблюдение режима питания согласно утвержденному графику (Приложение № 4);
- за воспитание у детей навыков культуры еды;
- за организацию кормления детей;
- за ежедневное ознакомление родителей с меню.

9. Возложить ответственность на помощников воспитателей:

- за доставку пищи с пищеблока;
- за доведение пищи до каждого ребенка в соответствии с нормами выхода готовых блюд на одного ребенка;
- за организацию правильной сортировки столов;
- за содержание посуды в чистоте в соответствии с санитарными требованиями, применение в работе разрешенных моющих средств.

10. Возложить ответственность на бухгалтера:

- за проведение калькуляции меню;
- за сверку фактического наличия продуктов питания на складе с остатком в ведомости;
- за составление достоверной бухгалтерской отчетности по организации питания в СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань».

11. Возложить ответственность на завхоза Никульшину С.А.:

- за сохранность, своевременный ремонт кухонного оборудования, инвентаря;
- за соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда при организации питания;
- за создание необходимых условий для бесперебойной работы пищеблока.

12. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру Байрашевскую И.М. за ведение специальных журналов:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал здоровья;
- ведомость контроля за рационом питания.

13. Возложить ответственность на машиниста по стирке белья и ремонту спецодежды:
 - за стирку, глажение салфеток, полотенец, нагрудников, спецодежды работников пищеблока и помощников воспитателя.

14. Ответственность за исполнение приказа возложить на и.о.руководителя СП «Детский сад №7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань» Бутенко С.Н.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань

И.о.руководителя СП 21.11.25 Бутенко

С приказом ознакомлены:

И.М.Байрашевская 21.11.25 Байрашевская

Л.В.Козачун 21.11.25 Козачун

К.Ю.Гриднева 21.11.25 Гриднева

С.А.Никульшина 21.11.25 Никульшина

Л.И.Тюкова

Л.И.Тюкова
С.Н.Бутенко

Приложение № 1
к приказу № 2298 от 21.11.2025 г.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ (1 неделя)

	Понедельник (день 1)	Вторник (день 2)	Среда (день 3)	Четверг (день 4)	Пятница (день 5)
ЗАВТРАК	Каша рассыпчатая гречневая с маслом и сахаром 150/180 Чай с лимоном 180/180 Печенье/вафли 20/40	Суп молочный с макаронными изделиями 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с сыром 40/10; 50/15	Каша жидкая молочная рисовая с сахаром и маслом 150/180 Какао с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10; 50/15	Каша вязкая молочная пшеничная 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с сыром 40/10; 50/15	Каша жидкая молочная овсяная (геркулес) с сахаром и маслом 150/180 Чай с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10; 50/15
2-ой ЗАВТРАК	Сок 160/160	Напиток кисломолочный 150/150	Сок 160/160	Напиток кисломолочный 150/150	Молоко кипяченое 150/150 Печенье/ вафли 20/40
ОБЕД	Борщ с картофелем со сметаной (на мясном бульоне) 150/200 Макаронные изделия отварные 110/130 Гуляш из отварного мяса 60/80 Компот из сухенных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Суп картофельный с горохом (с мясом) 150/200 Капуста тушеная 100/150 Котлета «Сочная» 60/60 Кисель из сухенных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной 150/200 Печень говяжья по-строгановски 90/110 Картофельное пюре 110/130 Компот из сухенных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Суп картофельный с клецками (на курином бульоне), с зеленью 150/200 Плов из птицы 160/200 Напиток лимонный 150/200 Хлеб ржаной 40/50	Салат из слабосоленой рыбы с луком 40/60 Борщ со сметаной (на мясном бульоне) 150/200 Жаркое по-домашнему (с мясом) 160/200 Компот из сухенных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40 /50
УЧЕБНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПОДНИК	Салат из белокочанной капусты 40/60 Запеканка морковная с творогом 130/150 Повидло 20/20 Напиток кисломолочный 150/180 Фрукт 135/140	Салат из картофеля с зеленым горошком 40/60 Омлет натуральный 130/150 Чай с сахаром 150/150 Хлеб пшеничный 50/60 Фрукт 135/140	Салат из моркови 40/60 Ватрушка с творогом 125/160 Молоко кипяченое 150/180 Фрукт 135/140	Салат из свеклы 40/60 Гороховое пюре 130/150 Котлета рыбная запеченная 70/90 Сок 180/180 Хлеб пшеничный 50/60	Рагу из овощей 150/200 Булочка «Веснушка» 100/120 Яйцо вареное 40/40 Кисель из свежемороженой ягод 160/180

ПРИМЕРНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ (2 неделя)

	Понедельник (день 6)	Вторник (день 7)	Среда (день 8)	Четверг (день 9)	Пятница (день 10)
ЗАВТРАК	Макаронные изделия отварные с маслом 110/130 Икра кабачковая 40/40 Чай с лимоном 180/180 Батон 40/50	Каша жидкая молочная манная с сахаром и маслом 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с сыром 40/10; 50/15	Каша «Дружба» 150/180 Какао с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10;50/15	Каша жидкая молочная пшеничная с сахаром и маслом 150/180 Чай с молоком 160/180 Бутерброд сыром 40/10;50/15	Каша вязкая молочная ячневая с сахаром и маслом 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Бутерброд с повидлом (джемом) 40/10;50/15
2-ой ЗАВТРАК	Сок 160/160	Напиток кисломолочный 150/150	Напиток кисломолочный 150/150	Напиток кисломолочный 150/150	Молоко кипяченое 150/150 Печенье/ вафли 20/40
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем (на мясном бульоне) 150/200 Запеканка из отварного мяса с рисом 160/200 Компот из сушеных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40/50 Хлеб пшеничный 20/40	Суп картофельный с макаронными изделиями (на курином бульоне) 150/200 Капустная запеканка с курицей 160/200 Кисель из сушеных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40 /50	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 150/200 Картофельное пюре 110/130 Суфле из печени с рисом 90/110 Напиток лимонный 150/200 Хлеб ржаной 40/50	Суп картофельный со сметаной (с мясом), зеленью 150/200 Котлета «Особая» 60/60 Рагу овощное 110/130 Компот из сушеных фруктов + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40/50	Рассольник ленинградский со сметаной 150/200 Тефтели мясные в томатном соусе 160/200 Компот из свежих яблок + С-витаминизация 150/180 Хлеб ржаной 40/50 Хлеб пшеничный 50/60
УПЛОТНЕННЫ Й ПОЛДНИК	Салат из моркови 40/60 Ватрушка «Королевская» 150/180 Кофейный напиток с молоком 160/180 Фрукт 135/140	Рыба тушеная с овощами 150/200 Яйцо вареное 40/40 Булочка «Дорожная» 100/120 Сок 160/180 Хлеб пшеничный -- /40	Салат из белокочанной капусты 40/60 Сырники из творога 110/130 Молоко сгущенное 30/30 Чай с сахаром 150/180 Фрукт 135/140	Салат из свеклы 40/60 Суфле рыбное 130/150 Кисель из свежемороженных ягод 160/180 Хлеб пшеничный 50/60 Фрукт 135/14	Картофель в молоке 150/200 Пирожок печеный из дрожжевого теста с капустой и яйцом 130/150 Сок 160/180

График закладки основных продуктов

- 7-00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7-30 – масло в кашу; сахар для завтрака;
- 9-00 – тесто для выпечки;
- 10-00 – 11-00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
- 11-00 – масло 2 блюдо, сахар в 3 блюдо;
- 13-00 – продукты для ужина.

График выдачи готовых блюд

<i>Наименование групп</i>	<i>Завтрак</i>	<i>II завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1 младшая группа	08.15	10.10	11.45	15.12
Младше-средняя группа	08.17	10.12	11.50	15.15
Старшая группа	08.20	10.15	12.00	15.18
Подготовительная группа	08.22	10.20	12.05	15.22

График приема пищи

<i>Наименование групп</i>	<i>Завтрак</i>	<i>II завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1 младшая группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.00-12.20	15.30-16.00
Младше-средняя группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.00-12.20	15.30-16.00
Старшая группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.15-12.45	15.30-16.00
Подготовительная группа	08.30-09.00	10.30-10.35	12.20-12.45	15.30-16.00