Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат №16 Пушкинского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа-интернат №16 Пушкинского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

От «31» 08 2026 года № 222

Об организации школьного питания в ГБОУ школе-интернате №16

Во исполнение закона №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 № 2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПин 2.3./2.4.4282-26 №18 от 02.06.2026 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», который с 01 сентября 2026 года устанавливает требования к организации школьного питания в России и в целях ориентирования на сохранение здоровья детей и подростков в ГБОУ школе-интернате №16

ПРИКАЗЫВАЮ :

Голодовой А.А.заведующей производством укомплектовать пищеблок школьной столовой в соответствии со штатным расписанием в срок до 01.09.2026 года.

1. **Голодовой А.А.- заведующей производством:**

1.1. Ознакомить всех сотрудников пищеблока с должностными инструкциями в соответствии с квалификационными требованиями по должностям в срок до 01.09.2026;
1.2. Требовать от работников пищеблока выполнения санитарных правил – постоянно;
1.3. Приём на работу сотрудников осуществлять при условии наличия допуска по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию – постоянно;
1.4. Предоставить медицинские книжки на каждого сотрудника школьного пищеблока с отметкой о допуске к работе в срок до 01.09.2026 года;
1.5. Осуществлять контроль за своевременным прохождением предварительного, при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками – постоянно;
1.6. Организовать прохождение курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения – не реже 1раза в 2 года;
1.7. Организовать условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами и гигиеническими нормами – постоянно;
1.8. Составить и предоставить на утверждение директора график проведения семинаров, бесед, лекций с целью организации санитарно-просветительской работы с персоналом в срок до 01.09.2026 года;
1.9. Обеспечивать в отношении организации питания:
   - организацию питания в соответствии с утвержденным десятидневным циклическим меню для дошкольников, учащихся и воспитанников ОУ – постоянно;
   - выполнение Программы производственного контроля – постоянно;

- создать необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья учащихся – постоянно;
- выполнять постановления, предписания органов исполнительной власти, уполномоченных осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – постоянно;
- ежедневно вести всю необходимую документацию ;

2. Рябухиной О.А., Большаковой Ю.С. – медицинским работникам:

2.1. Вести журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы) в соответствии с санитарными правилами – постоянно;

2.2.Обеспечить пищеблок аптечками для оказания первой медицинской помощи ;

2.3. Контролировать прохождение медицинских осмотров, контролировать процесс приготовления пищи;

3. Трофимовой М.В.- Заместителю директора по АХЧ:

3.1.Осуществлять контроль за исправностью технологического, холодильного и другого оборудования в пищеблоке – постоянно;

3.2. Обеспечить столовую достаточным количеством производственного инвентаря (посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения) – постоянно;

3.3.Проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (составить и предоставить график до 01.09.2026 года на утверждение директора школы;

3.4.Следить за тем ,чтобы на всё имеющееся оборудование в пищеблоке имелись все необходимые документы (инструкции, паспорта и др.) – постоянно;

4.В целях контроля за качеством приготовления блюд и в исполнение требований к соблюдению санитарных правил и нормативов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « О санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 № 2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПин 2.3./2.4.4282-26 №18 от 02.06.2026 года «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» :

4.1. Утвердить школьную бракеражную комиссию готовой продукции в составе:

Благодырь У.В.- Советник по воспитанию
Ильина Г.Г.- кладовщик
Рябухина О.А. – медицинский работник
Большакова Ю.С.- медицинский работник
Валуева Н.Г.- учитель
Бочкарев Д.Р.- педагог-организатор

Завтрак: - Рябухина О.А., Ильина Г.Г. Валуева Н.Г.

Обед: - Рябухина О.А., Ильина Г.Г. Валуева Н.Г.
Полдник: - Большакова Ю.С., Благодырь У.В., Бочкарев Д.Р.
Ужин: - Большакова Ю.С., Благодырь У.В., Бочкарев Д.Р.

Переменный состав комиссии:

Аронова Ю.А.- Заместитель директора
Секретарева Я.В. - врач
Трофимова М.В.- Заместитель директора по АХЧ
Милкова Н.А.- воспитатель
Юдина О.В.- учитель

Завтрак: - Аронова Ю.А., Юдина О.В., Секретарева Я.В.
Обед: - Аронова Ю.А., Юдина О.В., Секретарева Я.В.
Полдник: - Трофимова М.В., Милкова Н.А., Секретарева Я.В.
Ужин: - Трофимова М.В., Милкова Н.А., Секретарева Я.В.

4.2. Закрепить за бракеражной комиссией следующие обязанности:

- осуществлять контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд, следить за доброкачественностью готовой продукции;
- проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать)их к выдаче;
- проводить бракераж готовой продукции в соответствии с Положением о бракеражной комиссии;
- осуществлять контроль за качеством и безопасностью питания в соответствии с действующим законодательством, с обязательным проведением бракеража и ведения журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в утверждённой форме (СанПиН 1.2.3685-21, СанПин 2.3./2.4.4282-26 №18 от 02.06.2026 года – постоянно;

5. Утвердить бракеражную комиссию поступающих продовольственных продуктов и пищевого сырья на складе в составе:

Ильина Г.Г. – член комиссии (кладовщик)
Рябухина О.А. – член комиссии (медицинский работник)
Трофимова М.В.- член комиссии (заместитель директора по АХЧ)

5.1. Утвердить представителей органов общественного соуправления из числа родителей:

Лукина О.В.- представитель родительской общественности
Долматова О.А.- представитель родительской общественности
Вересова Т.А.- представитель родительской общественности

- проводить пробу питания

6.Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Адельшину Ж.А.

Директор _____ С.П. Герасимова

С ПРИКАЗОМ ОЗНАКОМЛЕНЫ:

Голодова А.А._____

Рябухина О.А._____

Большакова Ю.С._____

Долматова О.А._____

Трофимова М.В._____

Адельшина Ж.А._____

Ильина Г.Г._____

Вересова Т.А._____

Бочкарев Д.Р._____

Юдина О.В._____

Милкова Н.А._____

Лукина О.В._____

Секретарева Я.В._____

Благодырь УВ._____

Валуева Н.Г._____

Аронова Ю.А._____