

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6 ИМ. В.А. ГОРИШНЕГО»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего»)

ПРИКАЗ

29.08.2025 г.

№ 235-О

**Об организации питания
в соответствии с
СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические
требования
к организации общественного
питания населения» на
2025-2026 учебный год**

В соответствии с 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», зарегистрированным Минюстом России 11.11.2020 (регистрационный № 60833)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МБОУ «СОШ №6 им. В.А. Горишнего» на 2025-2026 учебный год в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Согласовать примерное 2-хнедельное меню питания для каждой возрастной группы детей, утвержденное директором МУП «Горпищеторг».
3. Разрешить допуск замены:
 - 3.1. 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 (приложение № 11 СанПиНа).
 - 3.2. Отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
4. Запретить использование в организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №6 им.В.А. Горишнего» следующую продукцию (Приложение 1).
5. В ежедневном меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей указывать наименование приема пищи, наименования блюда,

массы порции, калорийности порции (отв. МУП «Горпищеторг»).

6. Функцию контроля содержания ежедневного меню возложить на медицинскую сестру Шаповалову Л.И.

7. Разрешить использование для питья кипяченой воды при условии соблюдения следующих требований (п.п. 8.4.5 СанПиНа):

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться.

8. Ведение журналов возложить на:

8.1. Гигиенического, бракеража готовой пищевой продукции – Шаповалову Л.И., медицинскую сестру;

8.2. Бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования – сотрудников столовой (буфета) Халилову Ф.А., Сулакадзе М.Х.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

И.А. Клименко

Лист ознакомления с приказом № _____ от _____

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Подпись
1.	Шаповалова Л.И.	Медицинская сестра	
2.	Царук А.В.	заместитель директора по ВР	

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.