

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
«ТУАПСИНСКИЙ МОРСКОЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Б. Хмельницкого, д.85
Тел.: (86167) 2-78-14, 3-21-75, тел./факс 3-21-70

ПРИКАЗ

« 29 » августа 2025г.

№ 274 ОД

**Об организации питания
в ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус»
на 2025 – 2026 учебный год**

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года), СанПин 2.4.3259-15 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию, организации режима работы организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (с изменениями на 27 октября 2020 года), а также в целях упорядочения работы по организации полноценного питания,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить график приема пищи обучающимися в ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» на 2025 – 2026 учебный год (Приложение № 1).

2. Утвердить план работы по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей «Школа здорового питания» в ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» на 2025 – 2026 годы (Приложение № 2).

4. 31 августа 2025г. обеспечить обучающихся питанием (ужин).

5. с 01 сентября 2025г. обеспечивать обучающихся пятиразовым питанием (первый и второй завтраки, обед, полдник, ужин).

6. Ежедневно воспитателям, согласно графику смены:

6.1. В период до 08 час. 50 мин. подавать социальному педагогу данные о количестве обучающихся, поставленных на питание;

6.2. Согласно распорядку, обеспечивать организованное посещение обучающихся в помещение столовой для приема пищи;

6.3. Контролировать соблюдение правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи;

6.4. Не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы;

6.5. Контролировать соблюдение дисциплины в столовой во время приема пищи обучающимися.

7. Социальному педагогу Чауровой Н.Ю.:

7.1. Ежедневно не позднее 09 час. 00 мин. подавать заведующей производством откорректированное число поставленных на питание обучающихся для дальнейшего изменения в меню;

7.2. Ежедневно до 14 час. 30 мин. подавать заведующей производством число обучающихся поставленных на питание на следующие сутки;

7.3. Осуществлять контроль за соблюдением примерного 2-х недельного меню;

7.4. Ежедневно осуществлять контроль за соответствием порций количеству обучающихся;

7.5. Выявлять причины и своевременно информировать директора учреждения об обучающихся, не питающихся в столовой учреждения;

7.6. Организовывать изучение предложений обучающихся и их родителей по улучшению организации питания в столовой учреждения.

8. Назначить воспитателей учебных групп ответственными за достоверную подачу информации о численности обучающихся поставленных на питание.

9. Для воспитателей установить время подачи информации о численности обучающихся, поставленных на питание:

9.1. Осуществлять по следующему графику: понедельник – пятница с 13 час. 50 мин. до 14 час. 30 мин.; суббота – с 12 час. 00 мин. до 12 час. 30 мин.

9.2. Передавать информацию социальному педагогу лично или посредством электронной почты или через приложение WhatsApp, Telegram.

9.3. Определить место подачи информации о численности обучающихся поставленных на питание – кабинет социального педагога.

10. Заведующей производством Аркатовой Д.М.:

10.1. Разработать и соблюдать цикличное меню;

10.2. Составлять ежедневное меню;

10.3. Вести журнал контроля температуры в холодильных установках;

10.4. Разработать технологические карты в соответствии со сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях;

10.5. Соблюдать нормы питания для столовых общеобразовательных учреждений;

- 10.6. Иметь в наличии качественные удостоверения на продукты питания;
- 10.7. Обеспечивать контроль за осуществлением программы производственного контроля;
- 10.8. Иметь у себя копии договоров с поставщиками продукции;
- 10.9. Соблюдать условия договоров о поставке продукции;
- 10.10. Вести журнал бракеража сырой продукции (скоропортящихся продуктов);
- 10.11. Вести журнал витаминизации блюд;
- 10.10. Иметь программу производственного контроля;
- 10.11. Осуществлять контроль за исправной работой холодильного, технологического, весового и другого оборудования и его комплектующих в пищеблоке;
- 10.12. Обеспечивать своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала, соблюдение графика генеральных уборок;
- 10.13. Осуществлять ведение накопительной ведомости;
- 10.14. Вести книгу складского учета М-17;
- 10.15. Контролировать знание и соблюдение мер пожарной и электробезопасности, охраны труда персонала на пищеблоке;
- 10.16. Сдавать в бухгалтерию учреждения на следующий день в период до 12 час. 00 мин. необходимые документы за прошедший день: меню (меню-требувание), накладные на поставку продуктов питания, счета, счета-фактуры, сертификаты и т.п. Документы за выходные дни сдавать в понедельник до 12 час. 00 мин.
11. Повару (старшему смены) с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд.
12. Медицинскому работнику:
 - 12.1. Ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции;
 - 12.2. Контролировать программу производственного контроля;
 - 12.3. Контролировать журнал витаминизации блюд;
 - 12.4. Проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости обучающихся в учреждении и количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта у обучающихся;
 - 12.5. Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специального инвентаря, т.е. обеспечивать контроль за санитарным состоянием пищеблока;
 - 12.6. Ежедневно контролировать условия хранения продуктов питания и соблюдение сроков их реализации;
 - 12.7. Ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготовляемой пищи;
 - 12.8. Ежедневно контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока;

- 12.9. Ежедневно осуществлять контроль температуры блюд и кулинарных изделий при раздаче;
 - 12.10. Ежедневно контролировать витаминизацию блюд;
 - 12.11. Ежедневно контролировать наличие и хранение суточной пробы;
 - 12.12. Ежедневно контролировать правильность отбора и условия хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд;
 - 12.13. Ежедневно контролировать соблюдение требуемых норм питания;
 - 12.14. Пополнять аптечку для оказания первой медицинской помощи.
13. Заместителю директора по АХР Антипину А.В.:
- 13.1. Осуществлять контроль за работой медицинской сестры по осуществлению контрольных закладок при приготовлении блюд;
 - 13.2. Обеспечить ремонт оборудования в пищеблоке, своевременно осуществлять его капитальный и текущий ремонт;
 - 13.3. Обеспечить поверку весо-измерительного оборудования;
 - 13.4. Осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями (водоснабжение и канализация);
 - 13.5. Обеспечить поставку на склад достаточное количество производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений и других предметов материально – технического оснащения школьной столовой;
 - 13.6. Привлекать подрядные организации имеющие право в соответствии с законодательством Российской Федерации осуществлять деятельность и оказывать услуги направленные на санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующие обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
 - 13.7. Осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.
14. В работе комиссии, в случае выявления отступления от положенных норм при приготовлении и выпуске готовых блюд членами бракеражной комиссии составляется акт.
15. В случае ненадлежащего исполнения обязательств по договору со стороны контрагента, делается запись в журнал, проводится фото-видео съемка, составляется соответствующий акт, ведется претензионная работа. При этом не должны быть нарушены правила приемки товара и сроков.
16. При распределении премии за текущий месяц для работников столовой учитывается мнение бракеражной комиссии.
17. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ КШИ
«Туапсинский морской кадетский корпус»

С.О. Ступаков

С приказом ознакомлены:

| | | |
|------------------------------|------------------------|------------------|
| Заместитель директора по АХР | _____ А.В. Антипин | «__»_____ 2025г. |
| Заведующая производством | _____ Д.М. Аркатова | «__»_____ 2025г. |
| Социальный педагог | _____ Н.Ю. Чаурова | «__»_____ 2025г. |
| Медицинский работник | _____ Д.А. Звягинцев | «__»_____ 2025г. |
| Повар | _____ М.А. Ряховская | «__»_____ 2025г. |
| Повар | _____ О.А. Сахнова | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ М.М. Алексеев | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ Г.Ю. Гущин | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ А.В. Локтионов | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ Н.Н. Гергая | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ Н.Г. Загородских | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ О.Д. Иванкова | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ В.В. Билалова | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ Г.Л. Морозенко | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ Э.С. Морозенко | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ С.М. Морчева | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ В.В. Нагаева | «__»_____ 2025г. |
| Воспитатель | _____ Г.Ю. Руденок | «__»_____ 2025г. |
| _____ | _____ | «__»_____ 20__г. |
| _____ | _____ | «__»_____ 20__г. |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
«ТУАПСИНСКИЙ МОРСКОЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Б. Хмельницкого, д.85
Тел.: (86167) 2-78-14, 3-21-75, тел./факс 3-21-70

ПРИКАЗ

«10» февраля 2025г.

№ _____

О внесении изменений в приказ ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» от 30 августа 2024 года № 338 «Об организации питания» на 2024-2025 учебный год

В целях контроля над организацией питания для обучающихся ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» в 2024 - 2025 учебном году
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в приказ ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус» от 30 августа 2024 года № 338 «Об организации питания» на 2024-2025 учебный год.
2. Пункт 10 приказа от 30 августа 2024 года № 338 читать в следующей редакции: заведующей производством Аркановой Д.М.
3. Все остальные пункты приказа от 30 августа 2024 года № 338 «Об организации питания» на 2024-2025 учебный год оставить без изменений.
4. Социальному педагогу довести содержание настоящего приказа до сведения членов комиссии.
5. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКОУ КШИ
«Туапсинский морской кадетский корпус»

С.О. Ступаков

С приказом ознакомлены:

Заместитель директора по АХР _____ А.В. Антипин «__» _____ 2025г.

Заведующая производством _____ Д.М. Аркатова «__» _____ 2025г.

Социальный педагог _____ Н.Ю. Чаурова «__» _____ 2025г.

Медицинский работник _____ / _____ / «__» _____ 2025г.

Повар _____ М.А. Ряховская «__» _____ 2025г.

Повар _____ О.А. Сахнова «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ М.М. Алексеев «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ Г.Ю. Гущин «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ А.В. Локтионов «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ В.А. Шелехов «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ Н.Н. Гергая «__» _____ 2024г.

Воспитатель _____ Н.Г. Загородских «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ С.А. Араянц «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ В.В. Биалова «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ Г.Л. Морозенко «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ Э.С. Морозенко «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ С.М. Морчева «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ В.В. Тимофеева «__» _____ 2025г.

Воспитатель _____ Г.Ю. Руденок «__» _____ 2025г.

_____ «__» _____ 20__г.

_____ «__» _____ 20__г.

Председатель профсоюзной
организации ГКОУ КШИ
«Туапсинский морской кадетский корпус»
И.В. Синенко
« 29 » августа 2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ КШИ
«Туапсинский морской кадетский корпус»
С.О. Ступаков
« 29 » августа 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в
государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
кадетская школа - интернат
«Туапсинский морской кадетский корпус»
Краснодарского края

1.1. Настоящее Положение «О бракеражной комиссии в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении кадетская школа - интернат «Туапсинский морской кадетский корпус» (далее – Положение) является локальным актом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения кадетская школа - интернат «Туапсинский морской кадетский корпус» Краснодарского края (далее Учреждение). Действие Положения распространяется на всех участников образовательного процесса Учреждения.

2. Общие положения

2.1. В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

3. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

3.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения;

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 10 человек.

В состав комиссии входят:

- директор школы (председатель комиссии);
- заместитель директора по военной работе;
- заместитель директора по АХР;
- заведующая производством;
- социальный педагог;
- медицинская сестра;
- воспитатель, согласно графику сменности.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия учреждения:

- 4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 4.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- 4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.8. Систематически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 4.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

5. Оценка организации питания в Учреждении

- 5.1. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал;
- 5.2. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Нормативные документы

6.1. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологическое требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 («Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7. Методика органолептической оценки пищи

7.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

7.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

7.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

7.4. Органолептическая оценка первых блюд:

- *для органолептического исследования первое блюдо* тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности;

- *при оценке внешнего вида супов и борщей* проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

- **при органолептической оценке** обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок;

- **при проверке пюреобразных супов** пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности;

- **при определении вкуса и запаха** отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны;

- не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

7.5. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;

- мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей;

- при наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение;

- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки;

- биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки;

- при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию;

- консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат

и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо,

политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение;

- при определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

8.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

8.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

8.4. «Неудовлетворительно» - изменении в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Исполнитель:
социальный педагог

Н.Ю. Чаурова