



МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1»
(МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1»)

МУ «Курчалойн кӀоштан дешаран дакъа»
Муниципални бюджетан йукъардешаран хьукмат
«БІАЪЧИ-ЮЪРТАРА ЙУККЪЕРА №1 ЙОЛУ ИШКОЛ»
(МБЙУХЪ «БІаьчи-Юьртара ЙУИ»)

ПРИКАЗ

30 августа 2024

№ 333-од

с. Бачи-Юрт

Об организации горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1», протоколом совета школы от 28.08.2024 №1, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в 2024-2025 учебном году для обучающихся 1–4-х классов основное горячее питание по десятидневному меню (приложение 1).
2. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1» заявление об обеспечении питанием обучающегося.
3. Утвердить:
 - Двухнедельное (десятидневное) основное (организованное) меню для обучающихся 1-4 классов (приложение 1);
 - режим питания обучающихся 1–4 классов (приложение 2);
 - меню приготавливаемых блюд (приложение 3);
 - ежедневное меню (приложение 4);
 - индивидуальное меню для учащихся с хроническим заболеванием (приложение 5);
 - меню для льготников (приложение 6);
 - технологические карты кулинарных блюд (приложение 7);

- ведомость контроля за рационом питания (приложение 8);
- график смены кипяченой воды (приложение 9);
- программу производственного контроля (приложение 10);
- инструкцию по отбору суточных проб (приложение 11);
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды (приложение 12);
- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 13);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 14);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 15);
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока (приложение 16);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 17)
- журнал скоропортящихся продуктов (приложение 18)
- график посещаемости столовой учащимися (приложение 19)

5. Ответственной за организацию питания Эдилсултановой М.О., заместителю директора по учебно-воспитательной работе на уровне НОО:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания;
- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1» статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

6. Классным руководителям 1–4-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной в приложении к положению об организации питания обучающихся;
- еженедельно предоставлять Эдилсултановой М.О. данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи;

6.1. перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

7. Главному бухгалтеру Макаеву М.А. обеспечить своевременное перечисление средств на горячее питание обучающихся;

8. Секретарю Эсуевой Э.С. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

9. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР на уровне НОО Эдилсултанову М.О.

Директор

Я.М. Альбекова

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ (ДЕСЯТИДНЕВНОЕ) ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ)
МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ**

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельника	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Картофельное пюре №377	100	2,7	4	5,8	70
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	500	14,52	17,6	75,84	519,84
Вторник	Каша рисовая с изюмом №177	170	4,93	8,81	38,85	254,41
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	500	11,59	11,06	95,69	528,66
Среда	Омлет с сыром №275	80	9,3	12,4	1,5	155
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	120,88
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	430	15,34	21,7	52,07	465,14
Четверг	Рис припущенный №305	100	2,43	2,87	24,45	133,35
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	70	5,52	0,7	33,8	163,58
	Сосиски "Особые халяль"	50	4,75	6,75	1,37	85,23
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	500	15,42	12,07	92,32	539,59
пятница	Рыба припущенная №296	75	13	0,5	0,8	59,7
	Картофельное пюре №377	150	4,04	6	8,7	104,96
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Итого	485	22,58	16,55	49,67	437,95
Понедельник	Рыба припущенная №296	75	13	0,5	0,8	59,7
	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	139,78
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02

	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	Итого	495	23,68	19,58	86,83	618,26
Вторник	Сум молочный с макаронными изделиями №120	200	15,8	5,3	17,9	182,5
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	Итого	600	26,74	22,45	102,67	719,69
Среда	Мюсли с молоком №179	135	15,9	7,7	15	194
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	120,88
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	485	21,94	17	65,57	504,14
четверг	Греча отварная №4,3	100	5,73	4,06	25,76	162,5
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	500	17,55	17,66	95,8	612,34
пятница	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	70
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,88
	Чай с лимоном №459	180	0,02	0,09	8,55	35,09
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	490	14,32	25,37	93,68	594,61

РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1–4 КЛАССОВ

Смена	№ урока	Часы приёма	Продолжительность перемены	Питание обучающихся	% к суточной калорийности
1 смена	1	8.00-8.20	20 минут	1а,б,в,г	20-25
	2	9.30-9.50	20 минут	2а,б,в	20-25
	3	10.40-11.00	20 минут	3а,б,в,г	35
	4	11.15-11.35	20 минут	4а,б,в,г,д	35
13.30-13.50 - влажная уборка с применением дезинфицирующих средств					

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД (ПЯТИДНЕВНАЯ УЧЕБНАЯ НЕДЕЛЯ)

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1	<i>Котлета куриная</i>	70	6,65	12,6	19,6	218,4	
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	116,82	
	<i>Картофельное пюре</i>	100	2,7	4	5,8	70	
	<i>Чай с лимоном</i>	200	0,03	0,1	9,5	39,02	
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	
Итого за первый день:		500	14,52	17,6	75,84	519,84	
День 2	<i>Каша рисовая с</i>	170	4,93	8,81	38,85	254,41	№177
	<i>Чай с молоком или сливками</i>	200	1,52	1,35	15,9	81,83	№378
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	116,82	
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
Итого за второй день:		500	11,59	11,06	95,69	528,66	
День 3	<i>Омлет с сыром</i>	80	9,3	12,4	1,5	155	№275
	<i>Чай с лимоном</i>	200	0,03	0,1	9,5	39,02	№459
	<i>Хлеб пшеничный</i>	60	4,73	0,6	24,14	120,88	
	<i>Масло сливочное (порциями)</i>	10	0,08	8,2	0,13	74,64	№14
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
Итого за третий день:		430	15,34	21,7	52,07	465,14	
День 4	<i>Рис припущенный</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,35	№305
	<i>Чай с молоком или сливками</i>	200	1,52	1,35	15,9	81,83	№378
	<i>Хлеб пшеничный</i>	70	5,52	0,7	33,8	163,58	
	<i>Сосиски "Особые халяль"</i>	50	4,75	6,75	1,37	85,23	

	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
Итого за четвертый		500	15,42	12,07	92,32	539,59	
День 5	<i>Рыба припущенная</i>	75	13	0,5	0,8	59,7	№296
	<i>Картофельное пюре</i>	150	4,04	6	8,7	104,96	№377
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	116,82	
	<i>Масло сливочное (порциями)</i>	10	0,08	8,2	0,13	74,64	№14
	<i>Чай с молоком или сливками</i>	200	1,52	1,35	15,9	81,83	№378
Итого за пятый день:		485	22,58	16,55	49,67	437,95	
Неделя 2							
День 1	<i>Рыба припущенная</i>	75	13	0,5	0,8	59,7	№296
	<i>Рис отварной</i>	100	2,43	3,58	24,46	139,78	№304
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	116,82	
	<i>Чай с лимоном</i>	200	0,03	0,1	9,5	39,02	№459
	<i>Масло сливочное (порциями)</i>	10	0,08	8,2	0,13	74,64	№14
	<i>Булочка домашняя</i>	60	4,2	6,7	27,8	188,3	
Итого за первый день:		495	23,68	19,58	86,83	618,26	
День 2	<i>Сум молочный с макаронными</i>	200	15,8	5,3	17,9	182,5	№120
	<i>Чай с молоком или сливками</i>	200	1,52	1,35	15,9	81,83	№378
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	116,82	
	<i>Масло сливочное (порциями)</i>	10	0,08	8,2	0,13	74,64	№14
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
	<i>Булочка домашняя</i>	60	4,2	6,7	27,8	188,3	
Итого за второй день:	Итого	600	26,74	22,45	102,67	719,69	
День 3	<i>Мюсли с молоком</i>	135	15,9	7,7	15	194	№179
	<i>Чай с лимоном</i>	200	0,03	0,1	9,5	39,02	№459

	<i>Хлеб пшеничный</i>	60	4,73	0,6	24,14	120,88	
	<i>Масло сливочное (порциями)</i>	10	0,08	8,2	0,13	74,64	№14
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
Итого за третий день:	Итого	485	21,94	17	65,57	504,14	
День 4	<i>Греча отварная</i>	100	5,73	4,06	25,76	162,5	№4,3
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	116,82	
	<i>Котлета куриная</i>	70	6,65	12,6	19,6	218,4	
	<i>Чай с лимоном</i>	200	0,03	0,1	9,5	39,02	№459
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
Итого за четвертый день:		500	17,55	17,66	95,8	612,34	
День 5	<i>Рис отварной</i>	100	2,43	3,58	24,46	70	№304
	<i>Хлеб пшеничный</i>	50	3,94	0,5	24,14	120,88	
	<i>Чай с лимоном</i>	180	0,02	0,09	8,55	35,09	№459
	<i>Масло сливочное (порциями)</i>	10	0,08	8,2	0,13	74,64	№14
	<i>Котлета куриная</i>	70	6,65	12,6	19,6	218,4	
	<i>Яблоко</i>	80	1,2	0,4	16,8	75,6	№338
Итого за пятый день:		490	14,32	25,37	93,68	594,61	