



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9 Г. ШАЛИ
ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБОУ «СОШ № 9 г. Шали»)**

Муниципальни учреждение «Шелан муниципальни кюштан дешаран дакъа»

**Муниципальни бюджетни йукъара дешаран учреждение
«ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ШЕЛА-ГИАЛИН № 9 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»
(МБЙУУ «Шела-Галин № 9 йолу йуьуйи»)**

П Р И К А З

ПРИКАЗ

29.08.2025г.

№ 26

Об организации питания учащихся

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 «СОШ № 9 г.Шали», протоколом совета родителей от 27.08.2024 № 5, целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся п р и к а з ы в а ю:

1. Организацию питания учащихся осуществлять в соответствии с двухнедельным меню приготавливаемых блюд (Приложение № 1).
2. Организовать бесплатное горячее питание в виде завтрака и обеда для обучающихся 1 - 4 классов и льготной категории детей.
3. Утвердить график посещения столовой учащимися 1-4 классов МБОУ «СОШ № 9» г. Шали (Приложение № 2).
4. Классным руководителям 1-4 классов:

- 4.2. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм и дисциплины при приеме пищи.
- 4.3. Проводить беседы, лекции, викторины по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.
5. Назначить Безъязычную Г.Л., заместителя директора по учебной работе, ответственным лицом за ведение документации по организации горячего питания учащихся 1-4 классов.
6. Возложить на повара Ибхаеву У.Х., ответственность за проведение противоэпидемических мероприятий, включающих:
 - 6.1. Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.
 - 6.2. Уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.
 - 6.3. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
7. Утвердить и ввести в действие План мероприятий по организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 9» г.Шали на 2025 – 2026 учебный год (Приложение 3).
10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.



М.Х. Тарамова

Приложение 1
к приказу МБОУ «СОШ № 9 г.Шали» от
29.08.2025 г. № _____

Двухнедельное меню приготавливаемых блюд

День	Наименование	Рецептуры
День 1 Понедельник (завтрак)	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	50
	Картофельное пюре №377	100
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	Итого	500
День	Наименование	Рецептуры
День 1 Понедельник (обед)	Суп картофельный с бобовыми №113	200
	Греча отварная №4.3	100
	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	75
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	645

Двухнедельное меню приготавливаемых блюд

День	Наименование	Рецептуры
День 1 Понедельник (завтрак)	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	50
	Картофельное пюре №377	100
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	Итого	500
День	Наименование	Рецептуры
День 1 Понедельник (обед)	Суп картофельный с бобовыми №113	200
	Греча отварная №4.3	100
	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	75
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	645

День	Наименование	Рецептуры
День 2 Вторник (завтрак)	Каша рисовая с изюмом №177	170
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	50
	Яблоко №338	80
	Итого	500
День	Наименование	Рецептура
День 2 Вторник (обед)	Рассольник домашний №95	200
	Рис отварной №304	100
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Хлеб пшеничный	75
	Сыр порциями	10
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	635

День	Наименование	Рецептуры
День 3 Среда (завтрак)	Омлет с сыром №275	80
	Чай с лимоном №459	200
	Хлеб пшеничный	60
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80

	Итого	430
День	Наименование	Рецептуры
День 3 Среда (обед)	Борщ №81	200
	Сметана	10
	Капуста тушеная №380	100
	Хлеб пшеничный	75
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	585

День	Наименование	Рецептуры
День 4 Четверг (завтрак)	Рис припущенный №305	100
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	70
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Яблоко №338	80
	Итого	500
День	Наименование	Рецептуры
День 4 Четверг (обед)	Суп с бобовыми (119)	200
	Картофельное пюре №377	100
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Хлеб пшеничный	75

	Сыр порциями	10
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	635

День	Наименование	Рецептуры
День 5 Пятница (завтрак)	Рыба припущенная №296	75
	Картофельное пюре №377	150
	Хлеб пшеничный	5 0
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Итого	485
День	Наименование	Рецептуры
День 5 Пятница (обед)	Суп картофельный №112	200
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	105
	Хлеб пшеничный	75
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	580

День	Наименование	Рецептуры
------	--------------	-----------

День 6 Понедельник (завтрак)	Рыба припущенная №296	75
	Рис отварной №304	100
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	200
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Булочка домашняя	60
	Итого	495
День	Наименование	Рецептуры
День 6 Понедельник (обед)	Борщ со свежей капустой и томатом	200
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	105
	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	75
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	650

День	Наименование	Рецептуры
День 7 Вторник (завтрак)	Сум молочный с макаронными изделиями №120	200
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	50
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80

	Булочка домашняя	60
	Итого	600
День	Наименование	Рецептуры
День 7 Вторник (обед)	Рассольник домашний №95	200
	Пюре картофельное №377	100
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Хлеб пшеничный	75
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	5
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	630

День	Наименование	Рецептуры
День 8 Среда (завтрак)	Мюсли с молоком №179	135
	Чай с лимоном №459	200
	Хлеб пшеничный	60
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	Итого	485
День	Наименование	Рецептуры
День 8 Среда (обед)	Щи из свежей капусты с картофелем №88	200
	Плов с курицей №291	150
	Хлеб пшеничный	75
	Сыр порциями	10
	Чай с лимоном №459	200

	Итого	635
--	--------------	------------

День	Наименование	Рецептуры
День 9 Четверг (завтрак)	Греча отварная №4,3	100
	Хлеб пшеничный	50
	Котлета куриная	70
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	Итого	500
День	Наименование	Рецептуры
День 9 Четверг (обед)	Суп из овощей с фасолью №117	200
	Рис отварной №304	100
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Хлеб пшеничный	75
	Сыр порциями	10
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	635

День	Наименование	Рецептуры
День 10 Пятница (завтрак)	Рис отварной №304	100
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	180

	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Котлета куриная	70
	Яблоко №338	80
	Итого	490
День	Наименование	Рецептуры
День 10 Пятница (обед)	Борщ №81	200
	Сметана	10
	Греча отварная №4,3	100
	Соус красный основной №422	50
	Хлеб пшеничный	75
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	5
	Чай с лимоном №459	200
	Итого	640

**ГРАФИК посещения столовой учащимися 1-4 классов
МБОУ «СОШ №9 г.Шали», обеспеченных бесплатным
горячим питанием**

№ п/п	Класс	ФИО дежурного учителя	Время посещения	
			I смена	II смена
1	1 А	Бициева Р.Л.	9:25-10:00	
2	1 Б	Абубакарова З.А.	9:25-10:00	
3	1 В	Каимова Х.С.	9:25-10:00	
4	2 А	Тарамова Я.В.		11:20-11:40
5	2 Б	Висханова Р.Ш.		11:20-11:40
6	2 В	Мадаева З.В.		11:20-11:40
7	3 А	Джунидова Д.М.		12:10-12:30
8	3 Б	Мартынкаева Э.Т.		12:10-12:30
9	3 В	Недугева Л.С-Э.		12:10-12:30
10	4 А	Наттиева А.А.	9:55-10:15	
11	4 Б	Идалова С.С.	9:55-10:15	
12	4 В	Наттиева А.А.	9:55-10:15	

**План мероприятий
по организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 9 г.Шали»
на 2024 – 2025 учебный год**

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Нормативно-правовое регулирование организации школьного питания			
1.1	Разработка нормативных правовых актов по организации питания учащихся	По мере необходимости	Администрация
2. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
2.1	Организационное совещание: организация бесплатного питания, график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь Январь	Директор М.Х.Тарамова Ответственный за организацию питания Безъязычная Г.Л.
2.	Совещание классных руководителей «О получении учащимися горячего питания»	Октябрь январь	Ответственный за организацию питания Безъязычная Г.Л.
2.3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: охват учащихся горячим питанием, соблюдение санитарно-гигиенических требований	1 раз в четверть	Директор М.Х.Тарамова
2.4	Организация работы комиссии по питанию (Родители, педагоги, учащиеся)	В течение года	Школьная комиссия по питанию
3. Методическое обеспечение			

3.1	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов	В течение года	Ответственный за организацию питания Безъязычная Г.Л.
-----	---	----------------	--

3.2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация Комиссия по питанию
-----	---	----------------	--------------------------------------

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

4.1	Проведение классных часов: «Режим дня» «Культура приема пищи» «О здоровом питании» «Хлеб – всему голова» «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	В течение года	Классные руководители Медсестра Сербиева Х.А.
4.2	Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Зам. директора по ВР Рашидова Р.С-Х. Безъязычная Г.Л.
4.3	Конкурс рисунков среди учащихся 1-4 классов «Правильное питание – залог здоровья»	ноябрь	Учителя начальных классов Безъязычная Г.Л.
4.4	Освещение вопросов школьного питания на школьном сайте	В течение года	Зам. директора по ИКТ Душаев Х.А.
4.5	Освещение вопросов питания на информационных стендах «Школьное питание», «Здоровье школьника»	В течение года	Зам. директора по ВР Рашидова Р.С-Х.

4.6	Беседы с учащимися 9-11 классов «Правильно питаться важно»	Декабрь	Медсестра Классные руководители
4.7	Круглый стол с учащимися 8-9 классов: «Профессия – повар»	Январь	Библиотекарь
4.8	Анкетирование учащихся: «Школьное питание: качество и разнообразие блюд» «За что мы скажем поварам спасибо?»	Ноябрь Февраль	Безъязычная Г.Л.

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

5.1	Проведение общешкольных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни ребенка» - «Питание школьника» - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний	Ноябрь Декабрь Март	Классные руководители Медсестра Сербиева Х.А.
5.2	Проведение лектория «Здоровье вашей семьи» на классных собраниях	В течение года	Классные руководители
5.3	Анкетирование родителей - «Ваши предложения по организации школьного питания на 2024-2025 учебный год»	Октябрь	Безъязычная Г.Л.