

МУ «Управление образования Курчалоевского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №4»
(МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №4»)

МУ «Курчалойн муниципальни кӀоштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
«№4 ЙОЛУ БАЧИ-ЙУЪРТАРА ЙУККЪАРА ШКОЛА»
(МБЙУУ «№4 йолу Бачи-Йуьртара ЙУШ»)

Г.Д. Дугаева (Майртупская) ул., 4, с. Бачи-Юрт, Курчалоевский р-н,
Чеченская Республика, 366316

т. 8 965 952 81 15, Электронный адрес: bachi_yurtsosh4@mail.ru

П Р И К А З

30 августа 2025г.

№ 69/03-03

с Бачи-Юрт

**Об организации горячего питания обучающихся
МБОУ "Бачи-Юртовская СШ №4"**

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, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать в 2024/2025 учебном году для обучающихся 1–4-х классов в дни работы МБОУ "Бачи-Юртовская СШ №4" основное горячее питание.
2. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания заместителя директора по УР начальных классах Вацаеву Л.А.
3. Утвердить:
 - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);
 - режим работы столовой, режим питания обучающихся 1–4-х классов (приложение 2);
 - правила поведения в столовой (приложение 3);
 - график посещения столовой 1-4-х классов (приложение 4);

- график дежурства в столовой сотрудников школы (приложение 5);
- план работы по организации питания на 2024/2025 учебный год (приложение 6);
- программу производственного контроля (приложение 7).

4. Ответственному за организацию питания Вацаевой Л.А.:

- сформировать списки обучающихся 1-4-х классов;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

5. 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;

6. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе 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. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Вацаеву Л.А.

Директор

Чонкаров А.А.

(подпись)

С приказом ознакомлена:

Заместитель по УР НК

Вацаева Л.А.

ЗАВТРАК

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельника	Мюсли с молоком №179	135	7,32	5,5	26,52	184,86
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	Итого	600	25,93	22,43	121,04	790,69
Вторник	Каша рисовая с изюмом №177	200	6,09	10,88	47,99	314,24
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Итого	610	17,08	21,93	133,31	741,46
Среда	Омлет с морковью №214	65	5,52	10,21	2,01	122,01
	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
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	Итого	510	17,25	26,46	96,66	694,72
Четверг	Рис припущенный №305	200	4,85	5,73	48,89	266,53
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Итого	630	30,72	30,46	115,82	802,83
Пятница	Каша гречневая №183	210	9,09	12,99	35,18	293,99
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Итого	605	16,7	30,74	102,16	753,04
	Греча отварная №4,3	150	9,59	6,09	38,64	243
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25

Понедельник	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Соус красный основной №422	50	1	1,3	3,09	28,06
	Итого	495	16,7	24,64	87,71	635,61
Вторник	Суп молочный с макаронными изделиями №120	200	4,38	3,8	14,36	109,16
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	Итого	655	17,68	29,5	115,54	799,32
среда	Мюсли с молоком №179	135	7,32	5,5	26,52	184,86
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Итого	555	16,9	23,5	105,57	643,91
четверг	Каша жидкая молочная из манной крупы (181)	210	6,03	3,47	42,23	224,27
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Яблоко №338	100	1,5	0,5	21	94,5
	Итого	630	17,1	22,72	127,68	726,13
пятница	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	149,28
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
	Итого	630	25,83	43,7	97,29	828,31

ОБЕД

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельник	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,6
	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	715	28,16	26,05	121,32	833,29
Вторник	Рассольник домашний №95	200	2	4,06	7,34	73,9
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,88	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	780	30,02	32,91	104,56	777,04
Среда	Борщ №81	250	11,1	10,85	8,56	176,29
	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,4
	Капуста тушеная №380	127	3	5,1	11,4	103,5
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	717	29,23	27,9	78,09	623,22
Четверг	Суп с бобовыми (119)	250	7,15	48,15	15,61	524,39
	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	10	2,32	2,95	0	35,83
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	810	30,94	71,7	84,84	1050,95
Пятница	Суп картофельный №112	250	3,25	3,37	10,75	86,33
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	210	7,64	8,1	42,64	274,02
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76

	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	790	25,77	21,42	111,18	683,38
Понедельник	Борщ со свежей капустой и томатом	200	5	10	20	190
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	105	3,82	4,05	21,32	137,01
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	Хлеб пшеничный	75	5,92	0,75	36,22	176,25
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	670	23,35	31,15	112,32	823,97
Вторник	Рассольник домашний №95	200	2	4,06	7,34	73,9
	Пюре картофельное №377	150	4,05	6	8,7	105
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	20	0,16	16,4	0,28	149,36
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	770	23,63	41,06	76,85	713,99
среда	Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,76	4,95	7,9	83,19
	Плов с курицей №291	200	16,95	10,47	35,73	304,95
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	780	33,59	25,37	101,42	711,17
Четверг	Суп из овощей с фасолью №117	200	3,2	3,94	7,38	77,8
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
	Сосиски "Особые халяль"	100	9,5	13,5	2,74	170,46
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	Сыр порциями	30	6,96	8,85	0	107,76
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	780	31,22	32,76	104,6	780,94
Пятница	Борщ №81	200	8,88	8,68	6,85	141,04
	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,4
	Греча отварная №4,3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Соус красный основной №422	50	1	1,3	3,09	28,06
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	176,25
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,14	74,68
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	720	26,72	27,37	106,85	723,18

Режим работы столовой

Понедельник
Вторник
Среда
Четверг
Пятница

8.00-17.00

Режим питания школьников

	время	класс
I смена	09:05-11:50	1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е; 2а, 2в; 3а, 3б, 3д, 4е.
II смена	14:55-15:05	2б, 2г, 2д; 3в, 3г, 3е; 4а, 4б, 4в ,4г, 4д, 4ж

Правила поведения в столовой

1. Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь.
3. Запрещается выносить пищу из столовой.
4. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии:
 - моет перед и после еды руки;
 - не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
 - не откусывает вместе с другими от общего куска;
 - не пользуется вместе с другими одними столовыми приборами;
 - не принимает напитки из горлышка бутылки или банки; - кладет еду на тарелку, а не на поверхность стола; - не оставляет за собой на столах грязную посуду.
5. Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов в обеденном зале учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности.
6. Порядок в столовой поддерживает классный руководитель, дежурный администратор, учитель. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и правилам школы, выполняются обучающимися беспрекословно.
7. Ученики соблюдают во время приема пищи культуру питания:
 - горячие блюда едят осторожно, не обжигаясь;
 - столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования;
 - грязную посуду сдают на мойку;
 - благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.
8. Во время еды в столовой учащимся надлежит вести себя спокойно. Разговаривать во время еды следует негромко.
9. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

График посещения столовой обучающимися для получения горячего питания

Классы	Время посещения	Наименование
1 А, Б, В, Г	9.55-10.05	Завтрак
1 Д, Е, 2 А, В	10.45-10.55	
3 Б, А, Д, 4 Е	11.35-11.45	
2 Б, Г, Д, 3 Е, В, Г, Е 4 А, Б, В, Г, Д, Ж	14.10-14.20	Обед
	15.00-15.10	

ГРАФИК дежурства учителей начальных классов по столовой

д/н	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
1 перемена <u>завтрак</u> 1 а, 1 б, 1 в	Ибрагимова Б.Д.	Эсуева М.Т.	Ражапова А.Ж.	Абушайхова З.Н.	Даутгаджиев а Т.М.
2 перемена <u>завтрак</u> 1г, 1д, 1е, 2а, 2в	Ахмадова Л.А.	Агамирзаева Ж.И.	Ибрагимова А.У.	Магомадова Т.С.	Магомадова Х.Ш.
3 перемена <u>завтрак</u> 3б, 3д, 4е.	Хизриева Р.А.	Ахмадова Л.А.	Исраилова И.А.	Данкаева И.С.	Сулейманова М.Х.
1 перемена (2 смена) <u>обед</u> 2б, 2г, 2д; 3в, 3г, 3е;	Магомадова Т.Ш.	Ибрагимова Б.Д.	Зелимханова М.М.	Расуева Л.А.	Алиева М.Д.
2 перемена (2 смена) <u>обед</u> 4а, 4б, 4в ,4г, 4д, 4ж	Ибрагимова Б.Д.	Ахмадова Л.А.	Хизриева Р.А.	Ражапова А.Ж.	Расуева Л.А.

План работы по организации питания.

ЦЕЛЬ школы по организации и развитию школьного питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ по организации и развитию школьного питания:

1. обеспечение бесплатным питанием льготных категорий учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, а также всех учащихся 1-4 классов;
2. создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. укрепление и модернизация материальной базы школьной столовой;
4. повышение культуры питания, пропаганда здорового образа жизни;
5. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
7. проведение мониторинга по организации питания.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Совещание педагогического коллектива: ➤ оформление документов на получение дотации на питание малообеспеченные, многодетные; ➤ график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой ➤ охват учащихся горячим питанием ➤ соблюдение сан. гигиенических требований; ➤ профилактика инфекционных заболеваний	1 раз в четверть	Директор школы, социальный педагог школы, отв. за организацию питания в школе – заместитель по УР, заместитель по ВР
2. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация
3. Педсовет: рассмотрение вопросов об организации питания в школе	август	Директор, отв. за питание

2-е направление:

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 – 4 классов; ➤ культура поведения учащихся во время приема пищи, ➤ соблюдение санитарногигиенических требований ➤ организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Администрация

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

3-е направление:

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся, родителей, педагогов

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Косметический ремонт школьной столовой	Ежегодно – июль-август	Администрация
2. Обновление оборудования: теплового, холодильного, приобретение посуды	В течение года	Администрация
3. Выставка, дегустация блюд,	апрель	Заведующий столовой

4-е направление:

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: ➤ режим дня и его значение; ➤ культура приема пищи; ➤ острые кишечные заболевания и их профилактика и др.	октябрь	Классные руководители
2. Беседы с обучающимися: 1 – 4 кл. «Полезные продукты на моем столе».	Декабрь	Классные руководители
3. Анкетирование учащихся по вопросам питания	ноябрь	Администрация

4. Месячник по здоровому питанию Классные часы «Правильное питание – залог здоровья!». Выставка рисунков, буклетов о пользе здорового питания (1-4 класс) и другие мероприятия.	апрель	Администрация, заведующий столовой, педагогорганизаторы, классные руководители
5. Работа по программе «Разговор о правильном питании»	В течение года	Классные руководители 1-4 кл.

5-е направление –

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных и общешкольных родительских собраний по темам: ➤ питание учащихся; ➤ профилактика желудочнокишечных инфекционных, простудных заболеваний; ➤ итоги медицинского осмотра обучающихся.	Сентябрь-октябрь, Февраль-март	Классные руководители, медсестра
2. Анкетирование родителей «Ваши предложения по вопросам школьного питания»	В течение года	Классные руководители

6-е направление –

Мониторинг по организации питания, анкетирование учащихся, педагогов, родителей

1. Сохранение и укрепление здоровья учащихся: анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров анализ заболеваемости детей	В течение года	Директор школы, учителя физкультуры, мед. работник школы, заместитель по УР, кл. руководители
2. Анкетирование Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе	В течение года	Отв. за питание

3. Материально-техническая база столовой: - Смотр помещения (оборудование, оснащение) - Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года - Оснащение пищеблока необходимым оборудованием	В течение года	Директор школы, заместитель по АХЧ
4. Формирование у школьников навыков здорового питания (собеседование, наблюдение)	В течение года	Классные руководители, заместитель по ВР
5. Качество организации питания: наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	В течение года	Директор, ответственный за питание.
6. Формирование нового имиджа школьной столовой: опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	В течение года	Директор школы, заместитель по ВР