



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИШАЛЬСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

**П Р И К А З**

22.08.2024

№ 01/06-61

**п. Ишалка**

Об организации питания обучающихся МБОУ «Ишалльская НОШ» на 2024-2025 учебный год

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Руководителю школы Фризен А.Н.:

1.1. Утвердить Примерное 10-дневное меню на 2024-2025 учебный год для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов (Приложение 1);

1.2. Организовать общественный контроль с привлечением родителей (законных представителей) обучающихся школы.

2. Возложить ответственность за организацией питания учащихся в школе на завхоза школы Левен А.С.

3. Завхозу школы Левен А.С.

3.1. Обеспечить реализацию Примерного 10-дневного меню на 2024-2025 учебный год для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов;

3.2. Осуществлять прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в школьную столовую при наличии маркировки товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами;

3.3. Усилить производственный контроль за формированием рациона питания детей, уделив особое внимание контролю за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

3.4. Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке в полном объеме, в доступной для работы форме.

4. Ответственному за сайт школы Фризен А.Н. разместить на сайт образовательной организации Примерное 10-дневное меню на 2024-2025 учебный год, календарь питания на 2024 год, своевременно размещать копию ежедневного меню на официальный сайт организации и в мониторинг «food» согласно установленному шаблону и инструкции, разместить заполненный файл «findex.xlsx».

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

А.Н. Фризен

## Примерное меню МБОУ "Ишальская НОШ"

**7-11 лет**

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Кофейный напиток 200	Чай с сахаром 200	Компот из сухофруктов с сахаром 200	Кофейный напиток 200	Чай с сахаром 200	Кофейный напиток 200	Чай с сахаром 200	Компот из сухофруктов с сахаром 200	Кофейный напиток 200	Чай с сахаром 200
Суп молочный с макаронными изделиями 200	Салат из белокочанной капусты и моркови 60	Салат из свеклы отварной 60	Каша молочная гречневая 200	Салат из белокочанной капусты 60	Каша молочная рисовая 200	Капуста тушенная с мясом птицы 250	Винегрет 60	Каша молочная манная 200	Горошек зеленый 60
Масло сливочное (порционно) 10	Рагу из курицы 200	Картофельное пюре 150	Масло сливочное (порционно) 10	Плов с курицей 200	Сыр (порционно) 15		Каша гречневая рассыпчатая 150	Сыр (порционно) 15	Макароны отварные 150
Фрукты 120		Рыба тушенная в томате с овощами 90	Фрукты 120		Фрукты 120	Салат из моркови и яблок 60	Курица тушенная с морковью 90	Фрукты 120	Котлета из курицы 90
Хлеб пшеничный 30 Хлеб Дарницкий 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 50	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 50	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 40	Хлеб пшеничный 30 Хлеб Дарницкий 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 40	Соус красный 20
									Хлеб пшеничный 20 Хлеб Дарницкий 50

