



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИВАНОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА СИВАКОВА ИВАНА ПРОКОФЬЕВИЧА**

**П Р И К А З**

26.08.2024

01/11- 70

с. Ивановка

Об организации питания обучающихся МБОУ «Ивановская ООШ»  
имени Сивакова И.П. 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 Столбаушкиной Э.И.:

1.1. Утвердить Примерное 10-дневное меню на 2024-2025 учебный год для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 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 Перехватову Е.Д.

3. Завхозу школы Перехватовой Е.Д.:

3.1. Обеспечить реализацию Примерного 10-дневного меню на 2024-2025 учебный год для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 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 Столбаушкиной Э.И. разместить на сайт образовательной организации Примерное 10-дневное меню на 2024-2025 учебный год, календарь питания на 2024-2025 учебный год, своевременно размещать копию ежедневного меню на официальный сайт организации и в мониторинг «food» согласно установленному шаблону и инструкции, размещать заполненный файл «index.xlsx».

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Столбаушкина Э.И.



## Примерное меню МБОУ "Ивановская ООШ" имени Сивакова И.П.

7-11 лет

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Чай с сахаром 200	кофейный напиток с молоком 200	кисель из вишни 200	сок яблочный 200	чай с лимоном и сахаром 200	компот из свежих яблок 200	какао с молоком 200	чай с лимоном и сахаром 200	сок яблочный 200	компот из смеси сухофруктов 200
макароны отварные 150 Курица тушенная с морковью 100	Каша жидкая молочная рисовая 200	Салат из свеклы отварной 60	котлета рыбная любительская (минтай) с капустой тушенной 270	Горошница с котлетой из говядины 230	Плов с курицей 200	каша вязкая молочная пшеничная 200	Курица отварная с рагу из овощей 280	Курица тушеная с морковью каша гречневая рассыпчатая 240	тефтели из говядины с рисом и картофельное пюре соус красный основной 320
Горошек зеленый 60	масло сливочное (порциями)10	Жаркое по- домашнему из курицы 200			Салат из белокочанной капусты с морковью	масло сливочное (порциями) 10		свекла отварная дольками 60	
	Яблоко 100	Апельсин 100				яблоко 100	мандарин 100		
Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано- пшеничный 50	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано- пшеничный 40	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано- пшеничный 50	Хлеб пшеничный 40 Хлеб ржано- пшеничный 40	Хлеб пшеничный 40 Хлеб ржано- пшеничный 40	Хлеб пшеничный30 Хлеб ржано- пшеничный50	Хлеб пшеничный 40 Хлеб ржано- пшеничный 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано- пшеничный 50	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано- пшеничный 40	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано- пшеничный 40
	сыр (порциями) 30					сыр твердых сортов в нарезке 15			

## Примерное меню МБОУ "Ивановская ООШ" имени Сивакова И.П.

12-17 лет

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Чай с сахаром 200	кофейный напиток с молоком 200	кисель из вишни 200	сок яблочный 200	чай с лимоном и сахаром 200	компот из свежих яблок 200	какао с молоком 200	чай с лимоном и сахаром 200	сок яблочный 200	компот из смеси сухофруктов 200
макароны отварные 150 Курица тушенная с морковью 100	Каша жидкая молочная рисовая 200	Салат из свеклы отварной 60	котлета рыбная любительская (минтай) с капустой тушенной 270	Горошница с котлетой из говядины 230	Плов с курицей 200	каша вязкая молочная пшенная 200	Курица отварная с рагу из овощей 280	Курица тушенная с морковью каша гречневая рассыпчатая 240	тефтели из говядины с рисом и картофельное пюре соус красный основной 320
Горошек зеленый 60	масло сливочное (порциями) 10	Жаркое домашнему из курицы 200			Салат из белокочанной капусты с морковью	масло сливочное (порциями) 10		свекла отварная дольками 60	
	Яблоко 100	Апельсин 100				яблоко 100	мандарин 100		
Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 50	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 40	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 50	Хлеб пшеничный 40 Хлеб ржано-пшеничный 40	Хлеб пшеничный 40 Хлеб ржано-пшеничный 40	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 50	Хлеб пшеничный 40 Хлеб ржано-пшеничный 40	Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 50	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 40	Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 40
	сыр (порциями) 30					сыр твердых сортов в нарезке 15			