



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА № 5 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
(ГБОУ «НШ № 5 Г.О.МАКЕЕВКА»)

ПРИКАЗ

10.01.2025

№ 05

**Об организации горячего питания
учащихся 1-4 классов
в I квартале 2025 года**

Во исполнение Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», закона Донецкой Народной Республики от 06.10.2023 № 12-РЗ "Об образовании в Донецкой Народной Республике", постановления Правительства Донецкой Народной Республики от 25.12.2023г № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики», постановления Правительства Донецкой Народной Республики от 19.09.2024г № 98-1 « О внесении изменений в порядок организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики, утвержденный постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25.12.2023г № 113-12», постановления Правительства Донецкой Народной Республики от 15.10.2024г № 105-1 « О внесении изменений в постановление Правительства Донецкой Народной Республики от 25.04.2024 № 45-7 О внесении изменений в порядок организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики, утвержденный постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25.12.2023г № 113-12 и об урегулировании некоторых вопросов стоимости бесплатного питания», требований СанПиН 3.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «МР 2.3.0274-22.2.3. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга питания обучающихся общеобразовательных организаций, Распоряжения Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 1 от 29.08.2024 г. «Об организации образовательной деятельности в образовательных организациях Донецкой Народной Республики в 2024-2025 учебном году», в целях обеспечения учащихся школы питанием, руководствуясь информацией об установлении предельно допустимых цен при закупке товаров, работ и услуг предприятиями, организациями и учреждениями за бюджетные средства,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание обучающихся 1-4 классов (завтрак) и учащихся льготных категорий, посещающих группу продленного дня (обед) согласно действующему законодательству за счет бюджетных средств.
2. Организовать питание обучающихся на основе контрактов на поставку продуктов питания в пределах сметных назначений.
3. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований санитарного законодательства, других нормативно-правовых документов по организации питания.
4. Утвердить списки учащихся 1-4х классов, получающих горячее питание (Приложение 1).
5. Утвердить списки учащихся льготных категорий, посещающих ГПД (приложение 2).
6. Утвердить график приема пищи учащимися 1-4х классов и воспитанниками ГПД (Приложение 3).
7. Утвердить график проведения влажных уборок в обеденном зале в I квартале 2025 года (Приложение 4).
8. Утвердить график проведения генеральных уборок в обеденном зале в I квартале 2025 года (Приложение 5).
9. Утвердить примерное двухнедельное меню (завтраки, обеды) для обучающихся 1-4х классов (Приложение 6).
10. Утвердить состав бракеражной комиссии:
 - Ключкова В.В. – директор;
 - Федорищева Т.В. – заместитель директора по УВР;
 - Жуйкова Я.В.- воспитатель ГПД;
 - Макарук М.А. – учитель 2-Б класса;
 - Чевелева Н.Е. – учитель 4 - В класса;
 - Бредихина Н.Ю. – кладовщик.
11. Бракеражной комиссии:
 - 11.1. Проводить проверку столовой;
 - 11.2. Контролировать 1 раз в месяц организацию питания учащихся с составлением соответствующего акта;
 - 11.3. Контролировать ежедневное соблюдение технологии приготовления блюд.
 - 11.4. Снимать пробу и записывать в специальном журнале бракеража готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 11.5. Следить за выполнением работниками пищеблока требований личной гигиены;
 - 11.6. Вести журнал здоровья работников пищеблока;
 - 11.7. Ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их употребления;
 - 11.8 Ежедневно контролировать качество и полноту закладки приготавливаемой пищи;
 - 11.9. Ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец. инвентаря;
 - 11.10. Контролировать выполнение натуральных норм питания;
 - 11.11. Составлять разнообразное сбалансированное меню.
12. Классным руководителям 1-4 кл.:
 - 12.1 Постоянно информировать родителей о правилах обеспечением питанием и требованиях к оформлению документов на бесплатное питание.
 - 12.2. Своевременно доводить информацию об изменениях в действующем законодательстве и в содержании организации питания до сведения родителей.
 - 12.3. Обеспечить на постоянной основе:
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - проведение инструктажей о правилах поведения в школьной столовой;
 - проведение бесед о культуре питания;

- проведение классных родительских собраний и индивидуальных бесед с родителями (законными представителями) о необходимости рационального питания;
 - сопровождение учащихся в столовую в соответствии с графиком питания;
 - соблюдение питьевого режима в течение учебного дня;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - соблюдением дисциплины в столовой.
- 12.4. Ежедневно корректировать (при необходимости) количество учеников, которые заявлены на питание;
- 12.5. Ежедневно отмечать отсутствующих в Журнале учета охвата горячим питанием учащихся школы.
13. Назначить ответственным лицом за организацию питания детей заместителя директора по УВР Федорищеву Т.В.
14. Ответственной за организацию питания Федорищевой Т.В.:
- 14.1. Организовать питание обучающихся всех категорий согласно действующему законодательству;
- 14.2. Проинформировать родителей о правилах обеспечения питанием и требованиях к оформлению документов на бесплатное питание;
- 14.3. Обеспечить контроль соблюдения санитарно – гигиенических требований, учета, отчета, организации и качества питания детей с привлечением родительского комитета
- 14.4. Обеспечить контроль за соблюдением графика завоза продуктов.
15. Поварам Чеботаревой С.Ф., Гурджиевой Л.Н.:
- 15.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- 15.2. Осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- 15.3. Обеспечивать надлежащее санитарно-техническое состояние кухни и кухонного инвентаря, используемого для приготовления пищи.
- 15.4. Соблюдать правила личной гигиены.
16. Кладовщику Бредихиной Н.Г.:
- 16.1. Следить за сохранностью продуктов питания, их хранением и сроками реализации, маркировкой;
- 16.2. Осуществлять работу с поставщиками продуктов;
- 16.3. Осуществлять замену продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 16.4. Контролировать качество завозимых продуктов и наличие соответствующих сопроводительных документов.
- 16.5. Ежедневно вывешивать в уголке для родителей меню;
- 16.6. Предоставлять ежемесячно отчет о питании детей в централизованную бухгалтерию управления образования;
17. Завхозу Данилевской М.Н.:
- 17.1. Обеспечивать исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели;
- 17.2. Обеспечивать наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- 17.3. Выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- 17.4. Контролировать наличие маркировки уборочного инвентаря.
18. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.
19. Приказ вступает в силу с момента его подписания.

Директор

В.В. Ключкова

График приема пищи
учащимися 1-4х классов и воспитанниками ГПД

Время перемены	Классы, в них учащиеся	Учащиеся ГПД	Число посадочных мест в обеденном зале, число столовой, чайной посуды, столовых приборов
10.00-10.20	1А – 26 1Б – 23 1В – 23 2Б – 17 2Г - 18 Всего: 107		140посадочных мест (16 обеденных столов и 32 лавки к ним). 150шт. столовых приборов, столовой, чайной посуды
11.00-11.15	2А – 20 2В – 19 3А – 22 3Б – 24 3В - 26 Всего: 111		140посадочных мест (16 обеденных столов и 32 лавки к ним). 150шт. столовых приборов, столовой, чайной посуды
11.55-12.10	4А – 18 4Б – 22 4В – 21 4Г - 20 Всего: 82		140посадочных мест (16 обеденных столов и 32 лавки к ним). 150шт. столовых приборов, столовой, чайной посуды
13.15-13.45		1 классы – 25	140посадочных мест (16 обеденных столов и 32 лавки к ним). 150шт. столовых приборов, столовой, чайной посуды
13.45 – 14.15		2-4 классы – 25 3 классы-25	140посадочных мест (16 обеденных столов и 32 лавки к ним). 150шт. столовых приборов, столовой, чайной посуды

**График проведения ежедневных влажных уборок в обеденном зале
в I квартале 2025 года**

Время уборки	10.20-10.40
	11.15-11.35
	12.10-12.30
	14.15-15.00

График
проведения генеральной уборки
в школьной столовой в I квартале 2025 года

МЕСЯЦ	ДНИ МЕСЯЦА				
Январь	10	17	24	31	
Февраль	07	14	21	28	
Март	07	14	21	28	

**Примерное двухнедельное меню (завтраки, обеды)
для обучающихся 1-4х классов**

№ рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда, г	Химический состав блюд			Энергоценность, ккал
		нетто	белки	жиры	углеводы	
ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ						
ПОНЕДЕЛЬНИК						
Завтрак 1пн						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,8
54-17к	Суп молочный с гречневой крупой	200	28,7	24,1	79,6	649,6
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
Пром.	Фрукт яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44,42
ИТОГО:		545	35,2	29,2	110,9	846,1
Обед 1пн						
54-3с	Рассольник ленинградский	250	2,4	6,425	16,525	133,325
54-5м	Котлеты из курицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	36	233,7
Пром.	Огурец соленый	30	0,2	0	0,5	3
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		735	27,8	16,2	84,3	593,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1280	63,0	45,4	195,2	1439,6
ВТОРНИК						
Завтрак 1вт						
54-5м	Котлета из курицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
54-1г	Макароны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8
Пром.	Огурец соленый	30	0,2	0	0,5	3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,47	0	19,78	81
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		485	22,8	8,3	77,9	477,6
Обед 1вт						
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	2,125	6,2	12,1	112,8
54-28м	Жаркое по-домашнему из курицы	200	24,8	6,2	17,6	225,7
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		680	29,4	12,7	50,9	435,7
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1165	52,1	21,0	128,8	913,2
СРЕДА						
Завтрак 1ср						
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	70	9,6	5,2	4,4	103
54-6г	Рис отварной	150	5,4	4,9	32,8	196,8
54-20з	Горошек зеленый	30	0,85	0,05	1,75	11,05
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,47	0	19,78	81
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		480	18,6	10,4	73,5	462,2
Обед 1ср						

54-11с	Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)	250	2,2	6,3	13,5	119,4
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	80	13,4	12,64	5,31	189,2
54-1г	Макароны отварные	150	34,2	29,3	92,3	770,8
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,47	0	19,78	81
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		710	52,5	48,5	145,7	1230,7
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1190	71,1	58,9	219,1	1692,9
ЧЕТВЕРГ						
Завтрак 1чт						
54-6г	Рис отварной	150	3,7	4,8	36,5	203,5
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,7	4,4	126,4
54-21з	Кукуруза сахарная	30	0,6	0,1	3,05	15,65
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,4
ИТОГО:		510	20,9	10,8	65,2	442,7
Обед 1чт						
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	250	2,4	6,3	12,9	117,8
54-3м	Голубцы ленивые	100	8,4	7,6	6,4	128,4
Пром.	Фрукт яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44,42
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,78	81
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		680	14,0	14,6	63,6	441,9
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1190	34,9	25,4	128,9	884,6
ПЯТНИЦА						
Завтрак 1пт						
54-23м	Биточек из курицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		455	32,2	4,9	78,9	488,2
Обед 1пт						
54-8с	Суп гороховый	250	5,3	5,0	19,9	166,5
54-3р	Котлета рыбная (минтай)	100	14,2	2,6	8,6	114,2
54-11г	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-8з	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1	6,1	5,8	81,5
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,2	0	6,46	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		790	26,2	19,2	75,3	598,8
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1245	58,4	24,1	154,2	1086,9
№ рецептуры	Наименование блюда согласно рецептуре	Выход блюда, г	Химический состав блюд			Энергоценность, ккал
		нетто	белки	жиры	углеводы	
ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ						
ПОНЕДЕЛЬНИК						
Завтрак 2пн						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,8
54-18к	Суп молочный с рисом	200	4,9	4,5	18,4	133,5
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
54-6о	Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		485	15,7	13,2	39,9	341,0

Обед 2пн						
54-8с	Суп гороховый	250	5,31	5,01	19,91	166,5
54-5м	Котлеты из курицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
54-11г	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-7з	Салат из белокочанной капусты	60	1,6	6,1	6,2	85,7
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		765	27,0	19,8	77,2	615,2
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1250	42,7	33,0	117,1	956,2
ВТОРНИК						
Завтрак 2вт						
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,7	4,4	126,4
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	36	233,7
Пром.	Икра кабачковая	30	0,45	1,39	2,21	23,4
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		510	25,3	13,7	63,8	480,7
Обед 2вт						
54-3с	Рассольник ленинградский	250	2,39	6,95	16,51	138,2
54-12м	Плов с курицей	200	27,3	8,1	33,2	314,6
54-21з	Кукуруза сахарная	30	0,6	0,1	3,05	15,65
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		710	32,8	15,4	73,9	565,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1220	58,1	29,1	137,7	1046,3
СРЕДА						
Завтрак 2ср						
54-11г	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-3р	Котлета рыбная (минтай)	100	14,2	2,6	8,6	114,2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53,8
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,4
ИТОГО:		495	23,4	12,5	49,6	404,6
Обед 2ср						
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	2,11	6,76	12,11	117,6
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,1	5,7	4,4	126,4
54-1г	Макароны отварные	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		730	21,9	17,9	57,5	480,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1225	45,3	30,4	107,1	885,1
ЧЕТВЕРГ						
Завтрак 2чт						
54-31м	Оладьи из печени по-кунцевски	80	14	9,2	12,6	187,4
54-12г	Каша пшениная рассыпчатая	150	3,7	4,8	36,5	203,5
54-15з	Икра свекольная	60	1,3	4,2	6,8	71,4
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	4,3	12,4	107,2
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		520	26,0	22,8	83,0	639,9
Обед 2чт						
54-11с	Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)	250	2,4	6,3	12,875	117,75
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	200	22,9	11	32,1	327,7

Пром.	Огурец соленый	30	0,2	0	0,5	3
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		710	28,0	17,6	66,7	545,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1230	53,9	40,3	149,7	1185,5
ПЯТНИЦА						
Завтрак 2пт						
54-12м	Плов с курицей	200	27,3	8,1	33,2	314,6
54-16з	Винегрет с растительным маслом	60	0,6	5,3	4,1	67,1
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9
Пром.	Фрукт	100	0,42	0,42	9,83	44,42
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,4
ИТОГО:		590	30,9	14,1	68,6	524,4
Обед 2пт						
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками	250	7,5	6,8	16,9	159
54-3г	Макароны отварные с сыром	150	7,9	6,8	28,6	207,7
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		630	17,9	13,9	66,7	463,9
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1220	48,8	27,9	135,3	988,2