



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

25.03.2025

№ 69

**Об организации горячего питания
учащихся 1-4 классов
во II 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 списки учащихся, питающихся за родительскую оплату в ГПД (Приложение 3).
7. Утвердить график приема пищи учащимися 1-4х классов и воспитанниками ГПД (Приложение 4).
8. Утвердить график проведения влажных уборок в обеденном зале во II квартале 2025 года (Приложение 5).
9. Утвердить график проведения генеральных уборок в обеденном зале во II квартале 2025 года (Приложение 6).
10. Утвердить примерное двухнедельное меню (завтраки, обеды) для обучающихся 1-4х классов (Приложение 7).
11. 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.
12. 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.
13. 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 учащихся	Учащиеся ГПД	Число посадочных мест в обеденном зале, число столовой, чайной посуды, столовых приборов
09.10 – 9.30	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
10.10 – 10.25	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
11.05 – 11.20	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	9.30 – 9.55
	10.25 – 10.45
	11.20 – 11.40
	14.15-15.00

График
проведения генеральной уборки
в школьной столовой во II квартале 2025 года

МЕСЯЦ	ДНИ МЕСЯЦА				
Апрель	04	11	18	25	30
Май	08	16	23	30	

**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
878	Оладьи	100	6	5,5	38,3	249,7
54-21гн	Какао с молоком	200	4,68	4,32	12,38	107,2
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:		445	16,9	14,9	75,3	525,5
Обед 1пн						
54-3с	Рассольник ленинградский	200	1,9	5,1	13,2	106,7
54-5м	Котлеты из курицы	70	13,5	3	9,4	118
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	100	5,6	4,2	24	155,8
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:		630	23,7	12,6	68,3	480,7
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1075	40,6	27,5	143,6	1006,1
ВТОРНИК						
Завтрак 1вт						
54-5м	Котлета из курицы	70	13,5	3	9,5	118
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8
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:		480	31,0	4,5	78,3	477,2
Обед 1вт						
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	1,7	5	9,7	90,2
54-28м	Жаркое по-домашнему из курицы	150	18,6	4,7	13,3	169,3
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:		580	22,8	10,0	44,2	356,7
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1060	53,7	14,5	122,5	833,8
СРЕДА						
Завтрак 1ср						
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	60	8,3	4,4	3,8	88,3
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:		470	17,3	9,6	72,9	447,5
Обед 1ср						

54-11с	Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)	200	1,8	5,1	10,8	95,7
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	70	11,7	11,1	4,7	165,7
54-1г	Макароны отварные	150	30,8	25,8	88,4	708,9
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:		650	47,1	42,2	138,4	1121,7
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1120	64,4	51,8	211,3	1569,2
ЧЕТВЕРГ						
Завтрак 1чт						
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,3	6,3	36	233,7
54-25м	Курица тушеная с морковью	75	10,6	4,3	3,35	95,1
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:		485	22,0	10,9	63,7	441,7
Обед 1чт						
54-10с	Суп крестьянский с крупой (крупя перловая)	200	2,4	6,3	12,9	117,8
54-3м	Голубцы ленивые	75	6,4	5,7	4,8	96,25
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:		605	12,0	12,7	62,1	409,8
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1090	34,0	23,6	125,8	851,5
ПЯТНИЦА						
Завтрак 1пт						
54-23м	Биточек из курицы	70	13,5	3	9,4	118
54-12г	Каша пшеничная рассыпчатая	150	3,7	4,8	36,5	203,5
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		450	20,5	8,2	80,9	478,5
Обед 1пт						
54-8с	Суп гороховый	200	4,2	4,0	15,9	133,2
54-3р	Котлета рыбная (минтай)	75	10,7	2	6,5	85,7
54-11г	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
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:		655	20,6	11,4	63,4	455,5
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1105	41,1	19,7	144,3	933,9
№ 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
54-25.1к	Каша жидкая молочная с рисом	150	4,0	4,1	21,5	138,4
54-2гн	Чай с сахаром	200	0,19	0,04	6,42	26,8
593	Булочка школьная	60	4,9	1,9	37,2	189
ИТОГО:		425	12,6	10,4	65,1	408,0
Обед 2пн						
54-8с	Суп гороховый	200	4,2	4	15,9	133,2

54-5м	Котлеты из курицы	70	13,5	3	9,4	118
54-11г	Картофельное пюре	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:		650	23,4	12,5	66,3	487,8
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1075	36,0	22,9	131,4	895,8
ВТОРНИК						
Завтрак 2вт						
54-25м	Курица тушеная с морковью	75	10,6	4,3	3,3	94,8
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:		485	21,8	12,3	62,7	449,1
Обед 2вт						
54-11с	Суп крестьянский с крупой (крупяно-рисовая)	200	2,4	6,3	12,9	117,8
54-17м	Запеканка картофельная с печенью	150	17,2	8,25	24,1	240,15
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:		580	22,1	14,8	58,2	455,1
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1065	43,9	27,1	120,9	904,2
СРЕДА						
Завтрак 2ср						
54-11г	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-31м	Оладьи из печени по-кунцевски	70	12,3	8,1	11	164
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:		465	21,5	17,9	52,0	454,4
Обед 2ср						
54-2с	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	1,7	5	9,7	90,2
54-25м	Курица тушеная с морковью	75	10,6	4,3	3,3	94,8
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:		655	18,0	14,8	54,0	421,6
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1120	39,5	32,7	106,0	876,0
ЧЕТВЕРГ						
Завтрак 2чт						
54-1о	Омлет натуральный	70	5,9	8,5	1,6	105,2
54-1г	Макароны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8
54-15з	Икра свекольная	50	1,1	3,5	5,7	59,5
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0,0	6,7	27,9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,35
ИТОГО:		500	15,0	17,1	61,6	459,8
Обед 2чт						
54-3с	Рассольник ленинградский	200	1,9	5,1	13,2	106,7
54-12м	Плов с курицей	150	20,5	6,1	24,9	236
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:		580	24,9	11,5	59,3	439,9
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1080	39,9	28,6	120,8	899,6

ПЯТНИЦА						
Завтрак 2пт						
54-12м	Плов с курицей	150	20,6	6,1	24,9	236
54-16з	Винегрет с растительным маслом	50	0,3	4,4	3,5	55,9
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:		530	23,9	11,1	59,7	434,6
Обед 2пт						
54-5с	Суп из овощей с фрикадельками	200	6,1	5,5	13,4	127
54-3г	Макароны отварные с сыром	125	6,6	5,7	23,8	173,1
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:		555	15,2	11,5	58,4	397,3
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1085	39,1	22,6	118,1	831,9