



МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«АХМАТ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1
ИМЕНИ ПЕРВОГО ПРЕЗИДЕНТА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГЕРОЯ РОССИИ АХМАТ-ХАДЖИ КАДЫРОВА»
(МБОУ «Ахмат-Юртовская СШ №1 им. А-Х. Кадырова»)

МУ «Курчалойн кӀоштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран хъукмат
«АХЪМАД-ЮЪРТАРА №1 ЙОЛУ
ХЪАЛХАРЧУ ПРЕЗИДЕНТАН, РОССИН ТУРПАЛХОЧУН
КАДЫРОВ АХЪМАД-ХЪАЪЖИН ЦАРАХ ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ИШКОЛ»
(МБЙУХЪ «Ахьмад-Юьртара №1 йолу Кадыров А-Хь. цӀарах йолу ЙУИ»)

ПРИКАЗ

28 августа 2025

№ 66-од

с. Ахмат-Юрт

Об организации горячего питания и утверждении Положения о питании в 2025 – 2026 учебном году

В соответствии со ст.28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона «Об образовании в РФ», во исполнение поручения Главы ЧР Р.А.Кадырова «О мерах по улучшению организации горячего питания детей в муниципальных общеобразовательных учреждениях, государственных образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положение об организации горячего питания в школе (положение 1).
2. Организовать питание школьников с 05.09.25 г. в количестве 294 человек.
3. Классным руководителям:

Класс	Классный руководитель
1а	Межидова Таус Абдулвадудовна
1б	Усманова Малика Амежиевна
1в	Абумуслимова Яха Абубакаровна

1г	Мачаева Линда Исановна
2а	Алиева Зулай Рамзановна
2б	Хадаева Луиза Абдулхамидовна
2в	Хадаева Хеди Абдулхамитовна
2г	Садулаева Човка Ханпашаевна
3а	Казаева Мялхиш Хумидовна
3б	Мушкаева Зара Дукваховна
3в	Асаева Заира Супьяновна
3г	Лечиева Седа Дукваховна
4а	Цечоева Эльмира Адамовна
4б	Габачева Тамара Мюридовна
4в	Ташуева Роза Ломалиевна
4г	Эльгериева Маликат Хасмагомедовна

- 3.1. Провести разъяснительную работу с родителями о необходимости организации питания детей.
- 3.2. Обеспечить порядок питания уч-ся в столовой в соответствии с графиком.
- 3.3. Регулярно подавать рапортички о количестве учащихся, посетивших столовую.
4. Утвердить следующий график централизованного горячего питания учащихся школы **на 2025 – 2026 учебный год:**

1 смена

№	Время	Класс	Кл. руководитель
1.	08:45 – 09:00	1 «А» «Б» «В»	Межидова Т. А., Усманова М. А., Абумуслимова Я. А.
2.	09:15 – 09:30	2 «А» «Б» «Г»	Алиева З. Р., Хадаева Л. А., Садулаева Ч.Х.
3.	09:45– 10:00	1 «Г» 3 «А» «Б»	Мачаева Л. И., Казаева М. Х., Мушкаева З. Д.
4.	10:15 – 10:30	4 «А» «Б» «В» «Г»	Цечоева Э. А., Габачева Т. М.,
5.	10:45 – 11:00	4 «В» «Г»	Ташуева Р. Л., Эльгириева М. Х.

2 смена

№	Время	Класс	Кл. руководитель
1.	13:20 – 13:30	2 «В» «Г» 3 «А»	Хадаева Х. А., Асаева З. С., Мушкаева З. Д.,

5. Утвердить меню горячего питания для учащихся 1-4 классов на 2025 – 2026 учебный год:

	Наименование	Выход, г
Понедельника	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	50
	Картофельное пюре №377	100
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	Итого	500
Вторник	Каша рисовая с изюмом №177	170
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	50
	Яблоко №338	80
	Итого	500
Среда	Омлет с сыром №275	150
	Чай с лимоном №459	200
	Хлеб пшеничный	60
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	Итого	500
Четверг	Рис припущенный №305	100
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	70
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Яблоко №338	80
	Итого	500
пятница	Рыба припущенная	90
	Картофельное пюре №377	150
	Хлеб пшеничный	50
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Итого	500
Понедельник	Рыба припущенная	75
	Рис отварной №304	100
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	200
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	15
	Булочка домашняя	60
	Итого	500
Вторник	Сырники из творога запеченные	100
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	50
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	Булочка домашняя	60
	Итого	500
Среда	Запеканка из творога	150
	Чай с лимоном №459	200
	Хлеб пшеничный	60
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	Итого	500

четверг	Греча отварная №4,3	100
	Хлеб пшеничный	50
	Котлета куриная	70
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	Итого	500
пятница	Рис отварной №304	100
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	180
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20
	Котлета куриная	70
	Яблоко №338	80
	Итого	500

6. Заместителю директора по начальной школе Асухановой М.А. осуществлять ежемесячную сдачу отчетности по питанию.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

З.С. Садулаева

С приказом ознакомлены

и согласны:

1. Асуханова М.А.
2. Межидова Т.А.
3. Усманова М.А.
4. Хадаева Л.А.
5. Алиева З.Р.
6. Хадаева Х. А.
7. Мушкаева З.Д.
8. Казаева М.Х.
9. Цечоева Э.А.
10. Эльгириева М.Х.
11. Абумуслимова Я.А.
12. Асаева З.С.
13. Габачева Т.М.
14. Ташуева Р.Л.
15. Мачаева Л.И.
16. Садулаева Ч.Х.
17. Лечиева С.Д.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Ахмат- Юртовская СШ №1 им. А.-Х. Кадырова» и утверждении положения о питании

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 ст.37 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 №62296), 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» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833), «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с

«Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб»,

«Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»

(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 1 78 от 3.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

Уставом школы.

Настоящее Положение определяет порядок и условия организации горячего питания обучающихся МБОУ «Ахмат-Юртовская СШ №1 им. А.-Х. Кадырова» (далее – Школа), регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. В зависимости от социального статуса обучающиеся обеспечиваются льготным (бесплатным) и платным питанием.

1.3. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, льгота на бесплатное питание предоставляется:

- детям из многодетных семей;
- детям из малообеспеченных семей (состоящих на учёте в органах социальной защиты и по акту обследования жилищных условий);
- детям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации;
- детям с ограниченными возможностями здоровья;

2. Основные цели и задачи

2.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2.2. Основными задачами организации питания учащихся Школы являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Сфера действия настоящего Положения

3.1. Положение регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания детей.

3.2. Школа в своей деятельности по организации питания взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора и Управлением образования.

4. Финансирование расходов на организацию горячего питания

4.1. Организация горячего питания осуществляется в соответствии с законодательством РФ.

4.2. Организатор школьного питания, отвечает за качество и безопасность питания учащихся.

4.3. Финансирование расходов на организацию горячего питания в школе может осуществляться:

- за счет средств регионального бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

4.4. Субсидии из регионального и муниципального бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

4.5. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с пунктом 4 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.

5. Общие принципы организации горячего питания обучающихся

5.1. Организация горячего питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

5.2. Для организации горячего питания обучающихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

5.3. В столовой постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

- Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

- Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

- Режим горячего питания в Школе определяется [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#), "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными [постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32](#))

- Питание в школе организуется на основе разрабатываемого организатором питания рациона горячего питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6. Порядок организации горячего питания

- 6.1. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий.
- 6.2. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.
- 6.3. При организации горячего питания Школа руководствуется «МР 2.4.0179-20.

7. Гигиена детей и подростков.

- 7.1. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) и иными нормативными правовыми актами, указанными в п. 1.1. настоящего Положения.
- 7.2. Питание обучающихся начального уровня организуется за счет средств муниципального бюджета, средств родителей (законных представителей) на добровольной основе.
- 7.3. Ежедневные меню рационов горячего питания согласовываются с директором школы и вывешиваются в обеденном зале.
- 7.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 и 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 7.5. Классные руководители и учителя школы сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают соблюдение общественного порядка в столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 7.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 7.7. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.
- 7.8. Отпуск питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком, разработанным исходя из режима учебных занятий, работниками столовой совместно с администрацией образовательного учреждения, который утверждается директором и вывешивается на видном месте.
- 7.9. В установленное по графику время посещения столовой обучающиеся по классам вместе с классным руководителем или учителем - предметником организованным порядком после мытья рук рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.
- 7.10. Ответственность за организацию горячего питания возлагается на директора школы, заместителя директора по воспитательной работе и заведующего производством.

8. Контроль организации горячего питания

- 8.1. Контроль за организацией питания обучающихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора бракеражной комиссией.
- 8.2. В состав комиссии входят медицинский работник школы, заведующий производством, ответственный за организацию питания.

8.3. Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

8.4. По итогам проверок ответственный за организацию горячего питания составляет справку.

8.5. В случае неудовлетворительных результатов проверки директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

8.6. Контроль организации горячего питания осуществляется не реже одного раза в квартал.

8.7. Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией состоящей из медицинского работника школы, заведующей производством и ответственным за организацию питания, о чем делается запись в журнале.

8.8. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

9. Права и обязанности родителей (законных представителей).

9.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете школы;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Организация информационно-просветительской работы.

10.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

10.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

10.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья

человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

11. Заключительные положения

11.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Ахмат-Юртовская СШ №1 им. А.-Х. Кадырова» является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МБОУ «Ахмат-Юртовская СШ №1 им. А.-Х. Кадырова»

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Настоящее положение об организации питания обучающихся МБОУ «Ахмат-Юртовская СШ №1 им. А.-Х. Кадырова» принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

11.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу