

МУ «Управление образования Гудермесского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«ГУДЕРМЕССКАЯ ГИМНАЗИЯ № 3 ИМЕНИ ДАНЫ ДАДАГОВОЙ»  
(МБОУ «Гудермесская Гимназия № 3 имени Даны Дадаговой»)

МУ «Гуьмсан муниципальни кюштан дешаран урхалла»  
Муниципальни бюджетни юкъярдешаран хьукмат  
«ГУЬМСЕ-ГИАЛИН ДАДАГОВА ДАНИН ЦІАРАХ № 3 ЙОЛУ ГИМНАЗИ»  
(МБЮХЪ «Гуьмсе-гІалин Дадагова Данин цІарах № 3 йолу Гимнази»)

**ПРИКАЗ**

29.08.2025 г.

№ 155

г. Гудермес

**Об организации горячего питания школьников в 2025-2026 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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"», 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"», положением об организации питания обучающихся 1-4-х классов МБОУ «Гудермесская Гимназия № 3 имени Даны Дадаговой», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся приказываю:

1. Организовать в 2025-2026 учебном году для обучающихся 1-4 классов в МБОУ «Гудермесская Гимназия № 3 имени Даны Дадаговой» горячее питание.
2. Утвердить:
  - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 1-4 классов (приложение № 1);
  - график питания обучающихся 1-4-х классов (приложение № 2);
3. Ответственному за организацию питания Цакаевой Х.А.:
  - в срок до 06.09.2025 года подготовить нормативную документацию по организации питания;
  - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
  - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
4. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд.
5. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на общую сумму не менее 91,77 рублей с 1-4 класс.

6. Повара гимназии Шамилеву Е.Т-А. назначить ответственной за:
- ☐ своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
  - ☐ соблюдение 10-дневного цикличного меню;
  - ☐ контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
  - ☐ поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
  - ☐ ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
  - ☐ обеспечение сбалансированного рационального питания;
  - ☐ своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
  - ☐ контроль за входящим сырьем;
  - ☐ за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
  - ☐ соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
  - ☐ категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 06.09.2025г. подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.
7. Классным руководителям 1-4 классов:
- ☐ провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
  - ☐ продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания обучающихся в гимназии;
  - ☐ организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Х.М. Дадагова

Приложение № 1  
к приказу директора МБОУ  
«Гудермесская Гимназия №3  
имени Даны Дадаговой»  
№ 155 от 29.08.2025 г.

**Двухнедельное основное (организованное) меню  
для обучающихся 1-4 классов  
Завтраки**

<b>День</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>
<b>Понедельника</b>	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	50
	Картофельное пюре №377	100
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>500</b>
<b>Вторник</b>	Каша рисовая с изюмом №177	170
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	50
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>500</b>
<b>Среда</b>	Омлет с сыром №275	80
	Чай с лимоном №459	200
	Хлеб пшеничный	60
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>430</b>
<b>Четверг</b>	Рис припущенный №305	100
	Чай с молоком или сливками №378	200
	Хлеб пшеничный	70
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>500</b>
<b>пятница</b>	Рыбные нагетсы	75
	Картофельное пюре №377	150
	Хлеб пшеничный	50
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Чай с молоком или сливками №378	200
	<b>Итого</b>	<b>485</b>
<b>Понедельник</b>	Рыбные нагетсы	75
	Рис отварной №304	100
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	200
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Булочка домашняя	60
	<b>Итого</b>	<b>495</b>
<b>Вторник</b>	Сум молочный с макаронными изделиями №120	200
	Чай с молоком или сливками №378	200

	Хлеб пшеничный	50
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	Булочка домашняя	60
	<b>Итого</b>	<b>600</b>
<b>Среда</b>	Мюсли с молоком №179	135
	Чай с лимоном №459	200
	Хлеб пшеничный	60
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>485</b>
<b>четверг</b>	Греча отварная №4,3	100
	Хлеб пшеничный	50
	Котлета куриная	70
	Чай с лимоном №459	200
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>500</b>
<b>пятница</b>	Рис отварной №304	100
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	180
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10
	Котлета куриная	70
	Яблоко №338	80
	<b>Итого</b>	<b>490</b>

**Обеды**

<b>День</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>
<b>Понедельник</b>	Суп картофельный с бобовыми №113	200
	Греча отварная №4.3	150
	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	80
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>680</b>
<b>Вторник</b>	Суп-пюре из картофеля №131	200
	Рис отварной №304	150
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Хлеб пшеничный	80
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>660</b>
<b>Среда</b>	Борщ №81	200
	Сметана	10
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150
	Салат из моркови с сухофруктами №24	60
	Хлеб пшеничный	50
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>650</b>
<b>Четверг</b>	Суп гороховый №127	200
	Картофельное пюре №377	150

	Котлета куриная	70
	Хлеб пшеничный	80
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>680</b>
<b>Пятница</b>	Суп картофельный №112	200
	Плов с курицей №291	150
	Хлеб пшеничный	100
	Салат из свеклы с яблоками №28	70
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>700</b>

**2 неделя**

<b>Понедельник</b>	Борщ со свежей капустой и томатом №83	200
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150
	Салат из свежей капусты	100
	Хлеб пшеничный	70
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>700</b>
<b>Вторник</b>	Суп картофельный с бобовыми №102	200
	Пюре картофельное №377	150
	Сосиски "Особые халяль"	50
	Хлеб пшеничный	80
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>660</b>
<b>среда</b>	Суп рисовый с мясом	250
	Картофель и овощи тушеные в соусе №142	150
	Хлеб пшеничный	60
	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком №42	60
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>700</b>
<b>Четверг</b>	Суп с фасолью №119	200
	Плов с курицей №291	150
	Салат из моркови с сухофруктами №24	70
	Хлеб пшеничный	80
	Чай с лимоном №459	200
	<b>Итого</b>	<b>700</b>
<b>Пятница</b>	Суп гороховый №127	200
	Котлета куриная	70
	Рис отварной №304	150
	Хлеб пшеничный	80
	Чай с лимоном №459	180
	<b>Итого</b>	<b>680</b>

Приложение № 2  
к приказу директора МБОУ  
«Гудермесская Гимназия №3  
имени Даны Дадаговой»  
№ 155 от 29.08.2025 г.

**ГРАФИК ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

<b>КЛАСС</b>	<b>ВРЕМЯ ПОСЕЩЕНИЯ</b>
<b>1 смена</b>	
<b>1 А, 1 Б, 1 В, 1 Г</b>	<b>8.35-9.00</b>
Дезинфекция/проветривание	
<b>2 А, 3 А, 3 Б, 3 Г, 4 А, 4 Г, 4 В</b>	<b>9.35-9.55</b>
Дезинфекция/проветривание	
<b>2 смена</b>	
<b>2 Б, 2 В, 2 Г,</b>	<b>13.40-13.55</b>
Дезинфекция/проветривание	
<b>3 В, 4 Б, 4 Д,</b>	<b>14.35-14.50</b>