

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
гимназия «ОР АВНЕР- Свет Знаний»
(ЧОУ гимназия «ОР АВНЕР –Свет Знаний»)

ПРИКАЗ

г.Ростов-на-Дону

«01» сентября 2026

№ 228

**Об организации горячего питания
в школе на 2026-2027 учебный год**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и с целью организации полноценного питания учащихся.

Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов для приготовления блюд, таким как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключить продукты с раздражающими свойствами.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий. С целью обеспечения учащихся здоровым питанием, в котором составными частями являются количественная и качественная структура питания в 2026-2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - Примерное меню с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона по возрастным группам учащихся с 7-11 лет и с 11 лет и старше.
 - Примерное меню на 2026-2027 учебный год на период осень-зима, зима - весна, весна - лето (Приложение к приказу №1)
 - План мероприятий по улучшению питания учащихся на 2026-2027 учебный год. (Приложение к приказу №2)
 - Режим 3(трёх) разового питания для всех классов. (Завтрак, обед, полдник).

Время приёма пищи	Время на приём пищи	Возрастная группа	Ответственное лицо
8.55-9.15	20минут	Завтрак 1-6классы	Классный руководитель
9.55-10.10	15минут	Завтрак 7-11классы	Классный руководитель
12-20-12.35	15минут	Обед 1-6классы	Классный руководитель
13.15.-13.35	20минут	Обед 7-11классы	Классный руководитель
15.00-15.10	10минут	Полдник 1-4 классы	Классный руководитель
15.10-15.20	10минут	Полдник 5-11классы	Классный руководитель

2. Организовать для учащихся и сотрудников гимназии горячее питание с Примерным перспективным меню для ЧОУ гимназии «ОР АВНЕР –Свет Знаний» на 2026-2027 учебный год на период осень - зима, зима -весна, весна - лето.

- Изменения и корректировки в меню допускаются.
3. Назначить ответственной за организацию питания повара Шинкареву С.А.
4. Возложить обязанности за организацию питания на Шинкареву С.А..
- Составлять меню-требование ежедневно с учётом нормы на каждого ребенка и проставляя норму выхода готового блюда.
 - Меню требование в обязательном порядке утверждает директор гимназии Корецкая И.В. подписывают следующие сотрудники:-
 - - Повар –Шинкарева С.А.
 - Повар ежедневно размещает меню с указанием возрастных групп питающих и нормы готовых блюд на стенде «МЕНЮ».
 - Ежедневное меню утверждается директором.
 - В связи с празднованием национальных еврейских праздников дополнительно согласовывается и утверждается директором гимназии и менеджером по организации питания праздничное меню.
 - Выдача продуктов для приготовления производится в соответствии с утвержденным примерным меню и в соответствии с меню требованием.
 - Приём продуктов осуществляет повар и кондитер.
 - Запрещается использовать для приготовления пищи некачественных продуктов или продуктов с нарушенными сроками использования.
 - Списание некачественных продуктов производится по акту.
 - Ответственность за своевременный заказ продуктов возлагается на Шинкареву С.А.
 - При заказе продуктов учитывается: ассортимент, качество и точность веса.

- На все продукты, полученные для приготовления пищи в обязательном порядке, должны быть удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, удостоверения ветеринарные, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- При хранении продуктов учитывается товарное соседство, маркировка и температурный режим.
- 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладка продуктов производится в присутствии медицинского работника или членов бракеражной комиссии.
- 6. Повару необходимо:
 - Соблюдать технологию приготовления с учётом утвержденных технологических карт.
 - Выдача готовой пищи производится строго после снятия пробы медицинским работником с обязательной записью: «Выдача разрешена» в бракеражном журнале.
 - Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов, в течение которых обеспечивается поддержание температуры не ниже температуры раздачи.
 - Готовые овощные и фруктовые салаты могут храниться при температуре 4 ± 2 °С не более 30 минут.
 - Строго производить С-витаминизацию третьего блюда, с учётом норм витамина-С на человека. Контроль за осуществлением витаминизации осуществляет-Шинкарева С.А.
 - -Обеспечить накрытие столов не ранее, чем за 10 минут до приема.
- 7. Сотрудники столовой работаю в специальной одежде, раздеваться обязаны в специально отведенном помещении.
- 8. Назначить ответственным за бесперебойную работу оборудования в пище блоке, холодильников, за обеспечение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами на заведующего по хозяйству Титаренко Б.Н.
- 9. Обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся, контроль за соблюдением возложить на классных руководителей.
 - - обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
 - -не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде и без сменной обуви.
 - - формировать навыки самообслуживания и правила этикета учащихся при приёме пищи.
- 10. Ответственность за выполнение настоящего приказа возлагаю на повара Шинкареву С.А.

директор



И.В. Корецкая

Приложение
к приказу №228 от 01.09.2026

Примерное меню на 2026-2027 учебный год на период осень-зима, зима - весна, весна – лето

Осень-зима

		понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
завтрак	Каша "Дружба" №89	Картофель отварной №02 Тефтели рыбные №113	Омлет натуральный с зеленым горошком №41	Каша Рисовая №119 Яйцо отварное №40	Сырники из творога №21	Суп молочный №17 Бутерброд с маслом №62	Каша гречневая №122 Крендель №127	Пюре овощное №01 Биточки №97	Запеканка из творога с рисом №20. Батон с маслом №61	Каша манная №53	
	Батон и сыр №60	Фрукты Банан или Апельсин	Каша №17 Батон с сыром №60	Каша №17 Батон с сыром №60	Фрукты, банан или груши ГП	Фрукты сезонные	Батон с маслом №60	Свежие фрукты ГП	Свежий апельсин ГП	Фрукты (банан, яблоко)	
	Чай с молоком №74	Чай с лимоном 47	Чай №47, фрукты ГП	К-ный напиток «Бифидок»	Какао с молоком №75	Чай с лимоном №47	Чай с сахаром 46	К-ный напиток «Бифидок»	Чай с лимоном №46	Какао с молоком №75	
обед	Салат из зеленого горошка №84	Винегрет овощной №82	Икра кабачковая №63	Салат из кукурузы №86	Салат из сельди №124	Икра свекольная №100 Суп гороховый №09	Салат из соевых огурцов №68	Салат из моркови с яблоком №83	Салат из квашеной капусты №131	Икра свеж. №100	
	Рассольник с мясом №94	Щи из св. капусты №07	Суп с фасолью №12	Суп с фрикадельками №15	Суп рисовый с говядиной №14	Суп картофельный №13	Борщ с мясом кур №05	Суп на бульоне овощной №102	Суп с пшеничной крупой №11	Суп картофельный №10	
	Рыба запеченная в омлете №70	Котлета мясная №15	Котлета запеченная №35	Тефтели рыбные №56	Шницель из говядины №31	Рыба тушеная (горбуша) №42	Гуляш из филе №30	Плов из курицы №37	Котлеты рыбные запеченные №71	Чахохбили №59	
	Пюре картофельное №01	Гречка отварная №44	Макароны отварные №22	Перловая каша №45	Картофель отварной №02	Рис отварной №54	Каша пшеничная №98	Плов из курицы №37	Картофель тушеный №109	Ячневая каша №98	
	К-ный напиток	компот №49	Сок ГП	Компот №86	Сок ГП	К-ный напиток	К-ный напиток	Компот №57	Сок ГП	Сок ГП	
		Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	Хлеб ГП	

[illegible]

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственное лицо	Примечание
1.	Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся	Сентябрь	Директор	ПРИКАЗЫ
2.	Провести заседание комиссии по контролю за организацией качества питания учащихся по разработке мероприятий на 2023-2024 учебный год	Сентябрь	Директор	План.
3.	Собрание с работниками пищеблока по вопросам организации питания в текущем учебном году	Август-Сентябрь	повар Шинкарева С.А.	
4.	Совещание с классными руководителями по вопросу организации питания	Август-Сентябрь	Директор	План
5	Совещание с менеджером по организации питания и рациональному использованию средств и ресурсов для приготовления пищи. Проанализировать соответствие рациона питания, согласно утвержденному меню. Осудить качество готовых блюд. Санитарное состояние пищеблока.	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь Январь Февраль Март Апрель Май	Директор	План

	Психологический микроклимат. Выполнение графиков поставки продуктов. Организация процесса выдачи пищи и приёма пищи в столовой.			
7	Осуществлять контроль за качеством обработки посуды и кухонного инвентаря.	Ежедневно	повар Шинкарева С.А.	
8	Создание бракеражной комиссии Создание комиссии по кашруту	Сентябрь	Директор	Приказ
9	Издать приказы: -Об организации питания на новый учебный год; -Об усилении мер безопасности на пищеблоке; -О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся; -Об обеспечении С-витаминизации; -Об организации питания работников гимназии;	Сентябрь	Директор	Приказ
10.	Утвердить режим питания в столовой	Сентябрь	Директор	Приказ
11.	Разместить на сайте гимназии следующую информацию: -Нормативно-правовые и законодательные акты РФ, регулирующие организацию питания школьников; -Положение; -Приказ об организации	Сентябрь	Долицкая И.С Отв.за сайт	http://oravner161.com .

	питания на 2024-2025 учебный год; -Режим питания в столовой; -Перспективное 10-(десяти) дневное меню , согласно сезонности осень/зима,весна/лето;			
12.	Получить заключение Роспотребнадзора о Двухнедельном меню на текущий год	Сентябрь	повар Шинкарева С.А.	Рекомендации
13.	Разработать рекомендации по графику посещения столовой учащимися и работниками гимназии; Утвердить график дежурства учителей в столовой.	Сентябрь Ежемесячно	Зам. директора по ВР Гальперина М.Г. Директор Потапова Н. В.	Рекомендации Приказ График
14.	Провести инструктаж по технике безопасности и охране труда для сотрудников столовой. Оформить необходимую документацию и журналы.	Сентябрь	Зам.Директора по ОБ Хвостенко М.В.	
15.	Подготовить нормативную документацию для пищеблока на 2024-2025учебный год: -Журнал бракеража готовой продукции; -Журнал температурного режима холодильного оборудования; -Журнал отбора и хранения суточных проб; -Журнал здоровья;	Сентябрь	повар Шинкарева С.А.	

	-Журнал бракеража продуктов питания; -Журнал С-витаминации третьих блюд;			
16.	Подготовить нормативную документацию по пищеблоку на 2024-2025 учебный год по материальным ценностям: -Журнал по выдаче посуды и инвентаря; -Журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;	Сентябрь	Заведующий по хозяйству Титаренко Б.Н.	
17.	Подготовить документы по производственному контролю: - Акты лабораторно-инструментальных методов исследования при проведении производственного контроля: -проверка весов; -микроклимат; -смывы холодильников; -смывы со столов выдачи пищи; -смывы посуды; -анализ воды; - анализ готовых блюд.	Сентябрь	Заведующий по хозяйству Титаренко Б.Н.	
18.	Работа с учащимися и их родителями: -Школа гигиенических знаний для родителей; - Важность питания и всё о здоровом питании.	Сентябрь Январь	повар Шинкарева С.А.	
19.	Презентация меню для учащихся и родителей.	Сентябрь Январь	повар Шинкарева С.А.	Отзывы и рекомендации.

	-Дегустация дневного меню членами родительского совета гимназии			
20.	Организация полной подготовки пищеблока к новому учебному году , в соответствии с требованиями по организации питания учащихся и в соответствии с действующим законодательством, санитарными нормами и правилами.		повар Шинкарева С.А.	

	-Дегустация дневного меню членами родительского совета гимназии			
20.	Организация полной подготовки пищеблока к новому учебному году , в соответствии с требованиями по организации питания учащихся и в соответствии с действующим законодательством, санитарными нормами и правилами.		повар Шинкарева С.А.	