****

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВАСЬКИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»**

|  |
| --- |
|  |

**ПРИКАЗ**

**от 31 августа 2023 г. № 90-1/ОД**

**д. Васькино**

**Об организации горячего питания**  
**обучающихся в 2023/2024учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании вРоссийской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023/2024 учебном году для обучающихся 1–9-х классов в дни работы МАОУ «Васькинская ООШ-ДС»:

* горячее двухразовое питание (завтрак и обед) в соответствии с двухнедельным меню.

1. Горячее питание в 2023/2024 учебном году предоставлять всем желающим.
2. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы, апри отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет средств бюджета.
3. Утвердить размер родительской платы, взимаемой с родителей (законныхпредставителей) за горячее питание обучающихся 5-9 классов, из расчета 102,89 руб. на одного человека в день, согласно списка (приложение 1).
4. Обучающимся 1-4 классов, согласно списка (приложение 2), предоставить бесплатное питание с 01 сентября 2023 года из расчета –91,76 рублей
5. Утвердить:

* примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 3);
* примерное двухнедельное цикличное меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 4);
* график приема горячего питания обучающимися 1–9-х классов (приложение 5)

6. Ответственному за организацию питания:

* обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
* обеспечить заключение договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;
* сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;
* закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
* ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

1. Классным руководителям 1–9-х классов:

* проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
* ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
* вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной положением об организации питания обучающихся;
* еженедельно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

1. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной дляприема горячей пищи обучающимися:

* организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
* проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
* осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

1. Ответственномубухгалтеру ЦБ:

* обеспечить своевременное перечисление средств на горячее питание обучающихся;
* осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на горячее питание детей в полном объеме.

1. Ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Сенилова

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Ф.И.О. | Дата ознакомления с приказом | Подпись ознакомившегося с приказом |
| 1 | Порядина О.А. |  |  |
| 2 | Алексеева Н.А. |  |  |
| 3 | Афонасьева Н.В. |  |  |
| 4 | Николаева Л.Е. |  |  |
|  |  |  |  |

Приложение 1 к приказу №90-1/од от 31.09.2023г

Список учащихся 5-9 класса:

1. Мишин Вениамин-9класс
2. Иванова София-9класс
3. Спиридонов Евгений-8класс
4. Мишин Владислав-7класс
5. Иванов Константин - 6класс
6. Краев Леонид-6класс
7. Порядин Дмитрий-6класс

Приложение 2 к приказу №90-1/од от 31.09.2023г

Список учащихся 1-4 класса:

1.Булатова Валерия -1 класс

2.Булатов Владислав-2класс

3. Ведерникова Светлана-2класс

4.Порядина Марина-2класс

5.Куликов Илья-2класс

6.Куликова Ева-2класс

7.Суярбаев Иван-2класс

8.Суярбаев Егор-3класс

9.Порядина Виктория-4 класс

10.Ведерникова Анастасия-4класс

Приложение 3-4

Утверждаю

И.о.директора \_\_\_\_Н.А.Сенилова

Приказ №90/ОД от 31.09.2023

**Примерное 2-х недельное (10 дневное) меню**

**для обучающихся в возрасте с 7до 16 лет (1-9 класс)**

**ДЕНЬ 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Завтрак** |  |
| Каша овсяная на молоке | 49 |
| Кофейный напиток злаковый на молоке | 200 |
| Сыр (порциями) | 10 |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 |
| **Обед** | |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 200 |
| Рагу из овощей | 230 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |

**ДЕНЬ 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Завтрак** |  |
| Каша пшенная с курагой | 180 |
| Какао-напиток на молоке | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Суп с лапшой (на курином бульоне) | 200 |
| Макаронные изделия отварные | 180 |
| Гуляш куриный | 100 |
| Напиток лимонный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |

**ДЕНЬ 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Завтрак** |  |
| Запеканка из творога | 150 |
| Соус абрикосовый | 15 |
| Чай | 200 |
| Масло сливочное | 10 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Салат из капусты с растительным маслом | 60 |
| Борщ с капустой и картофелем | 200 |
| Азу из говядины | 80 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 |
| Напиток яблочный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Запеканка картофельная с мясом | 230 |
| Чай | 200 |
| Огурцы свежие | 50 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |

**ДЕНЬ 4**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Каша «Дружба» | 180 |
| Кофейный напиток злаковый на молоке | 200 |
| Сыр (порциями) | 10 |
| Масло сливочное | 10 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Салат из моркови с растительным маслом | 60 |
| Рассольник Ленинградский | 200 |
| Котлеты рыбные | 80 |
| Рагу из овощей | 150 |
| Компот из плодов сушеных | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Макароны, запеченные с сыром | 230 |
| Масло сливочное | 10 |
| Кисель абрикосовый | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
|  |  |

**ДЕНЬ 5**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Омлет | 150 |
| Фрукты свежие по сезонности | 220 |
| Горошек зеленый консервированный | 60 |
| Какао-напиток на молоке | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 |
| **Обед** | |
| Салат витаминный с растительным маслом | 60 |
| Суп картофельный с горохом | 200 |
| Сухарики из хлеба пшеничного | 15 |
| Шницель рубленый (говядина) | 80 |
| Пюре картофельное | 150 |
| Кисель ягодный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Запеканка рисовая с творогом и изюмом | 230 |
| Сыр (порциями) | 20 |
| Компот из плодов свежих (лимон) | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 |
|  |  |

**ДЕНЬ 6**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Мюсли с молоком или Изделия фигурные и хлопья из круп с молоком | 180 |
| Сыр (порциями) | 20 |
| Масло сливочное | 10 |
| Чай с молоком | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Салат из капусты с растительным маслом | 60 |
| Суп картофельный с рыбой | 200 |
| Биточки рубленные куриные | 80 |
| Рис отварной | 150 |
| Компот из плодов сушеных | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Рагу из мяса птицы (курица) | 230 |
| Огурцы свежие | 50 |
| Напиток вишневый | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
|  |  |

**ДЕНЬ 7**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Каша овсяная | 180 |
| Творог для детского питания | 100 |
| Кофейный напиток злаковый на молоке | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Салат из отварной свеклы | 60 |
| Суп картофельный с крупой на курином бульоне | 200 |
| Гуляш из мяса птицы | 80 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 |
| Чай | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Сардельки, колбаски (сосиски) | 49 |
| Изделия макаронные отварные | 150 |
| Горошек зеленый консервированный | 50 |
| Напиток яблочный | 200 |
|  |  |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
|  |  |

**ДЕНЬ 8**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Каша рисовая | 180 |
| Молоко | 200 |
| Сыр (порциями) | 10 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Салат витаминный с растительным маслом | 60 |
| Щи из свежей капусты | 200 |
| Курица отварная | 80 |
| Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом | 150 |
| Напиток лимонный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Запеканка со свежими плодами | 210 |
| Сыр (порциями) | 20 |
| Напиток клюквенный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 |

**ДЕНЬ 9**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Омлет с колбасными изделиями | 150 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Огурцы свежие | 60 |
| Фрукты свежие по сезонности | 220 |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 |
| **Обед** | |
| Икра кабачковая | 60 |
| Суп куриный | 200 |
| Плов с мясом птицы | 230 |
| Кисель ягодный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Лапшевник с творогом | 150 |
| Салат из моркови с сахаром | 60 |
| Чай с лимоном | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |

**ДЕНЬ 10**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Выход в гр** |
| **Завтрак** |  |
| Каша манная с изюмом | 180 |
| Сыр (порциями) | 20 |
| Какао-напиток на молоке | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 40 |
| **Обед** | |
| Салат из капусты с растительным маслом | 60 |
| Борщ с капустой и картофелем | 200 |
| Гуляш из говядины | 80 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 |
| Напиток яблочный | 200 |
| Хлеб из муки пшеничной | 30 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |
| Биточки рубленые куриные | 80 |
| Пюре картофельное | 150 |
| Кукуруза консервированная | 50 |
| Компот из плодов сушеных | 200 |
|  |  |
| Хлеб из муки пшеничной | 20 |

Приложение 5 к приказу № 90-1\ОД от 31.08.2023 г.

**График питания в столовой**

**2021-2022 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Время** |  | **Классы** |
| 08.30-08.45 | Завтрак | 1-6 классы |
| 08-15-08.30 | Завтрак | 7-9 классы |
| 11.20 – 11-40 | Обед | 1-6 классы |
| 12-25 -12.45 | обед | 7-9 классы |