

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«СТАХАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 18 ИМЕНИ ВАЛЕРИЯ
БОЛОТОВА»
(ГБОУ ЛНР ССШ № 18 ИМ. В.Д. БОЛОТОВА)**

ПРИКАЗ

01.08.2025 г.

г. Стаханов

№ 150-О

**Об организации питания
обучающихся в 2025-2026 учебном году**

В соответствии со ст.65 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, с целью соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28, Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178, Постановлением Правительства Луганской Народной Республики от 22.11.2024 №243/24 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в дошкольных образовательных организациях, общеобразовательных организациях и профессиональных образовательных организациях Луганской Народной Республики», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 2025/2026 учебном году для обучающихся 1-11-х классов в дни работы ГБОУ ЛНР ССШ № 18 им. В. Д. Болотова основное горячее питание.
2. Утвердить:
 - Режим питания обучающихся (Приложение 1);
 - Двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7-11 лет (Приложение 2);
 - Двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12-18 лет (Приложение 3);
3. Назначить ответственных за организацию питания обучающихся заместителя директора Зинчук О.А.
4. Ответственному за организацию питания Зинчук О.А.:

- Закрепить за каждым классом в помещении для приема пищи обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

- Ежеквартально готовить и предоставлять директору ГБОУ ЛНР ССШ № 18 им. В. Д. Болотова статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

5. Классным руководителям 1-11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;

- ежедневно предоставлять в пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;

- вести ежедневный учет приема горячей пищи обучающимися.

6. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопровождать обучающихся в помещение для приема пищи по окончании урока;

- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;

- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

7. Документоведу Левченко Т. Е. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте ГБОУ ЛНР ССШ № 18 им. В. Д. Болотова.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Врио директора



Н. А. Акимова

С приказом ознакомлены:



График

Классы	Начало приёма пищи	Окончание приёма пищи
1-А, 1-Б, 1-В 2-А, 2-Б, 3-А (2 перемена)	9:25(сентябрь-декабрь) 9:30 (январь-май) 9: 30	9:40 9:45 9:45
5- 7 (платное питание), 5-7 (льготная категория (3 перемена)	10:30	10:45
8 -11 (платное питание) 8-11 (льготная категория) (4 перемена)	11:35	11:50
Обед ГПД № 1, ГПД № 2	13:20	13:40
3-Б, 4-А	13:45	14:00

(вторник, среда, пятница)

Классы	Начало приёма пищи	Окончание приёма пищи
1-А, 1-Б, 1-В	9:20 (сентябрь-декабрь) 9:30 (январь – май)	9:35 9:45
2-А, 2-Б, 3-А (2 перемена)	9: 30	9:45
5- 7 (платное питание), 5-7 (льготная категория (3 перемена)	10:35	10:50
8 -11 (платное питание) 8-11 (льготная категория) (4 перемена)	11:40	11:55

Обед ГПД № 1, ГПД № 2	13:20	13:40
3-Б, 4-А	14:00	14:15



УТВЕРЖДЕНО
Врио директора ГБОУ ЛНР
СШ № 18 им. В.Д. Болотова
Н.А. Акимова
от 01.08.2025 № 150-О

Двухнедельное основное организованное меню для обучающихся 12-18 лет

Составлен на основании:

1. Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178
2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32
3. «Сборник рецептов блюд для питания школьников» Г. В. Шомко - К.: «Техника», 1987г. (I)
4. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», 1980 г. (II)
5. «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях»/Под ред.М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.2011г.
6. Сборник рецептов блюд для питания школьников 1990г.
7. Сборник рецептов и блюд для предприятий общественного питания А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. 2005г.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под общей редакцией В.Т.Лапиной. 2004г.

№ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Б	Ж	У	

1-й день

210110	<u>Яблоко</u>	100	0,40	0,40	9,8	47
--------	---------------	-----	------	------	-----	----

238	Печень тушеная в соусе	100/100	27,5	20,4	10	334
182	Каша пшеничная	200	5,64	0,64	0,48	155
376	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

2-й день

43	Салат из белокочанной капусты до 01.03./капуста тушеная	80	1,13	4,06	7,2	70
286	Тефтели мясные	100/100	14,7	16,13	18,6	279
182	Каша пшенная	200	5,36	1,6	0,84	172
379	Кофейный напиток	200	3,6	2,67	29,2	155
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

3-й день

304	Плов из птицы	210/80/130	20,3	17	35,7	377
33	Салат из свеклы	60	0,86	3,65	5,02	56,34
377	Чай с сахаром с лимоном	200	4,51	1,14	7,71	114,66
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

4-й день

223	Запеканка из творога	200/20	37	24	43,2	372,8
210103	Банан	100	1,5	0,5	21	96
358	Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром	200	0,3	0,1	35,8	144,2
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

5-й день

486	Рыба тушеная в томатном соусе с овощами	120/75	18,03	10,21	8,49	195
694	Пюре картофельное	180	3,7	5,76	25	165
399	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

1-й день

608	Котлета	100	15,6	11,6	15,7	229
182	Каша гречневая	180	10,62	6,18	45,4	255
70	Овощи натуральные солёные	60	0,4	0,05	0,85	5,45
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,04	0	24,76	94,2
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

2-й день

42	Сыр твёрдый	15	3,48	4,43	0	54,6
----	-------------	----	------	------	---	------

168	Каша молочная	200/5/5	4,52	4,07	35,46	197
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
338	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47

3-й день

438	Омлет натуральный	200/5	19	29,5	3,5	357,24
321	Рагу из овощей	200	3,05	14,7	19,26	221
377	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

4-й день

70	Овощи натуральные солёные	60	0,4	0,05	0,85	5,45
53	Филе куриное тушеное в соусе	100/100	23,5	23,2	6,1	325
688	Макаронные изделия отварные	200	7,36	6	35,27	224,6
382	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

5-й день

41	Масло сливочное (порциями)	10	0	8,2	0,1	75
----	-------------------------------	----	---	-----	-----	----

209	Яйца вареные	1шт/40	5,1	4,6	0,3	63
489	Рагу из птицы	80/150	6,81	12,36	17,1	272
399	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4



УТВЕРЖДЕНО

Врио директора ГБОУ ЛНР

ССН № 18 им. В.Д. Болотова

Н.А. Акимова

от 01.08.2025 № 150-О

Двухнедельное основное организованное меню для обучающихся 7-11 лет

Составлен на основании:

1. Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178
2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32
3. «Сборник рецептов блюд для питания школьников» Г. В. Шомко - К.: «Техника», 1987г. (I)
4. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», 1980 г. (II)
5. «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях»/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2011г.
6. Сборник рецептов блюд для питания школьников 1990г.
7. Сборник рецептов и блюд для предприятий общественного питания А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. 2005г.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /под общей редакцией В.Т. Лапиной. 2004г.

№ТК	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Б	Ж	У	

Завтрак 1-й день

210110	<u>Яблоко</u>	100	0,40	0,40	9,8	47
238	Печень тушеная в соусе	80/80	22	16,3	8	267,2

182	Каша пшеничная	150	4,23	0,48	0,36	116
376	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

2-й день

43	Салат из белокочанной капусты до 01.03./капуста тушеная	80	1,13	4,06	7,2	70
286	Тефтели мясные	80/80	11,78	12,91	14,9	223
182	Каша пшенная	150	4,02	1,21	0,63	129
379	Кофейный напиток	200	3,6	2,67	29,2	155
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

3-й день

304	Плов из птицы	210/80/130	20,3	17	35,7	377
33	Салат из свеклы	60	0,86	3,65	5,02	56,34
377	Чай с сахаром с лимоном	200	4,51	1,14	7,71	114,66
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

4-й день

223	Запеканка из творога	150/20	27,8	18	32,4	279,6
-----	-------------------------	--------	------	----	------	-------

210103	Банан	100	1,5	0,5	21	96
358	Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром	200	0,3	0,1	35,8	144,2
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

5-й день

486	Рыба тушеная в томатном соусе с овощами	120/75	18,03	10,21	8,49	195
694	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,45	137,25
399	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

1-й день

608	Котлета	80	12,44	9,24	12,56	183
182	Каша гречневая	150	8,85	5,15	37,85	212,15
70	Овощи натуральные солёные	60	0,4	0,05	0,85	5,45
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,04	0	24,76	94,2
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

2-й день

42	Сыр твёрдый	15	3,48	4,43	0	54,6
168	Каша молочная	200/5/5	4,52	4,07	35,46	197

376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб пшеничный	50	3,38	0,41	25,03	117,33
338	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47

3-й день

438	Омлет натуральный	150/5	14,27	22,16	2,65	267,93
321	Рагу из овощей	150	2,29	11	14,44	166
377	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

4-й день

70	Овощи натуральные солёные	60	0,4	0,05	0,85	5,45
53	Филе куриное тушеное в соусе	80/80	18,8	18,6	4,9	260
688	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45
382	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

5-й день

41	Масло сливочное (порциями)	10	0	8,2	0,1	75
209	Яйца вареные	1 шт/40	5,1	4,6	0,3	63

489	Рагу из птицы	80/150	6,81	12,36	17,1	272
399	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
7	Хлеб пшеничный	30	2	0,24	15	70,4

Обед 1-й день

208	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,14	104,75
168	Каша вязкая молочная из овсяной, гречневой и других круп	200/5/5	4,52	4,07	33,46	197
42	Сыр порциями	15	3,48	4,43	0	54,6
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6
912	банан	100	1,5	0,5	21	96

2-й день

200	Суп картофельный	250	2,34	2,83	16,64	101,25
688	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45
591	Гуляш из говядины	100/75	23,8	19,52	5,74	203
70	Овощи натуральные солёные	60	0,4	0,05	0,85	5,45
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28

7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6
---	-------------	----	------	------	------	-------

3-й день

170	Борщ с капустой и картофелем	250	1,81	4,91	125,25	102,5
448	Оладьи с сахаром или маслом сливочным или повидлом	150/10	6,97	10,3	37,1	271
382	Какао с молоком	200	3,52	3,72	25,49	145,2
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

4-й день

206	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,28	16,33	134,75
608	Котлеты, биточки	80	12,44	9,24	12,56	183
182	Каша гречневая	150	8,85	5,15	37,85	212,15
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

5-й день

204	Суп картофельный с рисом	250	1,98	2,74	14,58	90,75
438	Омлет натуральный	50/5	4,8	7,4	0,9	89,31
321	Рагу из овощей	150	2,29	11	14,44	166

349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,04	0	24,76	94,2
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

1-й день

208	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,14	104,75
304	Плов из птицы	210	20,3	17	35,69	377
33	Салат из свеклы	60	0,86	3,65	5,02	56,34
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

2-й день

209	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	7,29	5,7	16,99	118,8
694	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,45	137,25
486	Рыба тушеная в томатном соусе с овощами	75/75	13,87	7,85	6,53	150
399	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

3-й день

170	Борщ с капустой и картофелем	250	1,81	4,91	125,25	102,5
608	Котлеты, биточки,	80	12,44	9,24	12,56	183

	шницели					
302	Каша пшенная	150	6,6	5,73	37,89	230
358	Кисель из сока натурального	200	0,3	0,1	35,8	144,2
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

4-й день

132	Рассольник	250	15,3	28,9	14,87	156,8
591	Гуляш	80/75	19,72	17,89	4,76	168,2
182	Каша пшеничная	150	4,23	0,48	0,36	116
376	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

5-й день

204	Суп картофельный с пшеном	250	2,18	2,84	14,29	91,5
238	Печень тушеная в соусе	80/50	13,8	10,2	5	167
688	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45
377	Чай с лимоном	200	4,51	1,14	7,71	114,66
7	Хлеб ржаной	60	3,96	0,72	1,38	108,6

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«СТАХАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 18 ИМЕНИ ВАЛЕРИЯ
БОЛОТОВА»
(ГБОУ ЛНР ССШ № 18 ИМ. В.Д. БОЛОТОВА)**

01.08.2025 г.

г. Стаханов

№ 151-О

ПРИКАЗ

Об организации питьевого режима

С целью соблюдения санитарно-гигиенических требований к питьевому режиму в общеобразовательных учреждениях и благоприятных условий для учебно-воспитательного процесса, **приказываю:**

1. Организовать питьевой режим в школе с использованием индивидуальных бутылок с кипяченной водой.
2. Ответственность за наличие индивидуальных бутылок с кипяченной водой возложить на классных руководителей;
3. При отсутствии индивидуальных бутылок с кипяченной водой допустить использование кипяченной воды с одноразового стакана при условиях хранения воды не более 3 часов в специальной емкости школьной столовой.
4. Питьевой режим обучающихся обеспечивается кипяченой водой в емкости, расположенной в помещении для приема пищи.
5. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.
6. Ответственность за использование кипяченной воды в школьной столовой возложить на повара школьной столовой Гребенкину А.В.
7. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
8. Классным руководителям осуществлять контроль за питьевым режимом детей, провести беседу о соблюдении санитарно-гигиенических требований при приеме пищи, воды и о правилах личной гигиены.
9. Контроль за исполнением данного приказа возложить на зам. директора Зинчук О.А.

Врио директора



Н. А. Акимова

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«СТАХАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 18 ИМЕНИ ВАЛЕРИЯ
БОЛОТОВА»
(ГБОУ ЛНР ССШ № 18 ИМ. В.Д. БОЛОТОВА)**

ПРИКАЗ

01.08.2025 г.

г. Стаханов

№ 149-О

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, **приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе 3-х человек:

Председатель комиссии - Зинчук О.А. – заместитель директора;

Члены комиссии - Гордиенко Н.А. – заместитель директора,
член родительского комитета;

- Власова Т.А. – медицинская сестра;

Определить следующие функциональные обязанности для членов бракеражной комиссии:

- Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяют складские помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- Контролируют организацию работы в пищеблоке;
- Следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- Следят за правильностью составления меню;
- Присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- Осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- Проводят органолептическую оценку готовой пищи, проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- Ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд;

- Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.
2. Работникам пищеблока оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
 3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Врио директора



Н. А. Акимова

С приказом ознакомлены:

Зинчук О.А.
Власова Т.А.
Гордиенко Н.А.