

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА  
УСТЬ-ДЖЕГУТИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 г.УСТЬ-ДЖЕГУТЫ"  
369300 РФ, Карачаево-Черкесская Республика, Усть-Джегута, ул.Коммунистическая,1  
e-mail schkola09.3@yandex.ru тел. (887875) 7-17-99, факс 7-17-99

П Р И К А З

01.09.2023г.

№94/6

г. Усть-Джегута

**Об утверждении двухнедельного (основного)**  
**меню приготавливаемых блюд для обучающихся**  
**1-4 классов**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 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», и в целях исполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СОШ №3 г. Усть-Джегута",

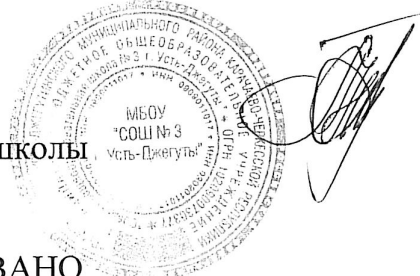
**Приказываю:**

1. Утвердить прилагаемое Двухнедельное (основное) меню приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов МБОУ «СОШ №3 г. Усть-Джегута" (Приложение 1).
2. Утвердить калькуляционные карточки блюд (Приложение 2).
3. Руководителю-главному бухгалтеру Усть-Джегутинского муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия» Мамаевой Л.Б. (по согласованию):
  - 3.1. Использовать при составлении двухнедельного (основного) меню приготавливаемых блюд «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций», подготовленным ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирским государственным техническим

университетом и др., Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4. 0179-20.

- 3.2. Обеспечить работу комиссии по обоснованию цен на поставку продуктов питания для обеспечения нужд учреждения.
- 3.3. Организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.
4. Ответственному за питание обучающихся заместителю директора Каракетовой Л.А-С.:
- 4.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным меню.
- 4.2. Контролировать качество поставляемых продуктов питания совместно с приемочной комиссией по осуществлению приемки продуктов питания.
5. Повару Ибрагимовой З.А. соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с калькуляционными и технологическими картами.

Директор школы



Н. Ш. Лобжанидзе

СОГЛАСОВАНО

Руководитель-главный бухгалтер  
Усть-Джегутинского муниципального  
казенного учреждения  
«Централизованная бухгалтерия»

Л.Б.Мамаева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Ознакомлены:

Каракетова Л.А-С. 01.09.2023   
Ибрагимова З.А. -01.09.2023 