Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №14» г. Грозного
(МБОУ «СОШ №14» г. Грозного)

Соьлжа-ГІалин Мэрин дешаран Департамент
Соьлжа-ГІалин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соьлжа-Г1алин «Йуккъера йукъардешаран школа № 14»
(Соьлжа-Г1алин МБЙХь «ЙЙШ № 14»)

П Р И К А З

27 августа 2026г. *№ 21/01-18*

г. Грозный

Об организации горячего питания обучающихся
МБОУ «СОШ № 14» г. Грозного в 2026/2027 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»», вступающим в силу с 01.09.2026, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»», вступающим в силу с 01.09.2026, положением об организации питания учащихся, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать в 2026/2027 учебном году для обучающихся 1–4-х классов в дни работы МБОУ «СОШ № 14» г. Грозного основное горячее питание.

2. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания заместителя директора по УР Шагиеву Т.Х.

3. Утвердить:

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);

- режим работы столовой, режим питания обучающихся 1–4-х классов (приложение 2);
- правила поведения в столовой (приложение 3);
- график посещения столовой 1-4-х классов (приложение 4);
- график дежурства в столовой сотрудников школы (приложение 5);
- план работы по организации питания на 2026/2027 учебный год (приложение 6);
- десятидневное меню для обучающихся 1-4-х классов с заболеванием сахарного диабета для организации питания школьников (приложение 7);
- двухнедельное меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 8);
- программу производственного контроля (приложение 9).

4. Ответственному за организацию питания Шагиеву Т.Х.:

- сформировать списки обучающихся 1-4-х классов;
- 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.

5. Классным руководителям 1–4-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;

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

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

7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Шагиеву Т.Х.

Директор Саралиева Таисия Подписано цифровой подписью: Саралиева Таисия Дата: 2026.11.17 11:25:17 +03'00' Саралиева Т.Р.

С приказом ознакомлена: Шагиева Т.Х.

Приложение 1
к приказу МБОУ
«СОШ № 14» г. Грозного
от 27.08.2026 № *21/01-18*

МЕНЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ (ЗАВТРАКИ)

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
1 неделя						
Понедельника	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Картофельное пюре №377	100	2,7	4	5,8	70
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**14,52**	**17,6**	**75,84**	**519,84**
Вторник	Каша рисовая с изюмом №177	170	4,93	8,81	38,85	254,41
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**11,59**	**11,06**	**95,69**	**528,66**
Среда	Омлет с сыром №275	150	16,87	23,25	2,81	287,47
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	116,88
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	72,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**22,91**	**32,55**	**53,38**	**588,61**
Четверг	Рис припущенный №305	100	2,43	2,87	24,45	133,35
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	70	5,52	0,7	33,8	163,58
	Сосиски (любимые)	50	4,75	6,75	1,37	85,23
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**15,42**	**12,07**	**92,32**	**539,59**
пятница	Рыба припущенная	90	15,6	0,6	0,96	71,64
	Картофельное пюре №377	150	4,04	8	8,7	119,96
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,82
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Итого	**500**	**25,18**	**18,65**	**49,83**	**468,89**
2 неделя						
Понедельник	Рыба припущенная	75	13	0,5	0,8	59,7
	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	139,78
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	15	0,12	12,3	0,19	111,94
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	9,6	118,75
	Итого	**500**	**23,72**	**23,68**	**68,69**	**586,01**
Вторник	Сырники из творога запеченые №286	150	17	4	19	195
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83

	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Яблоко №338	100	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**23,66**	**6,25**	**75,84**	**469,25**
Среда	Запеканка из творога №279	150	23,85	11,55	22,5	286,35
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	117,88
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	72,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
	Итого	**500**	**29,89**	**20,85**	**73,07**	**586,49**
четверг	Греча отварная №4,3	100	5,73	4,06	25,76	149,6
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
	Итого	**500**	**17,55**	**17,66**	**95,8**	**586,44**
пятница	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	126,2
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,88
	Чай с лимоном №459	180	0,02	0,09	8,55	35,09
	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
	Итого	**480**	**14,24**	**17,17**	**93,55**	**562,17**

Приложение 1
к приказу МБОУ
«СОШ № 14» г. Грозного
от 27.08.2026 № *21/01-18*

МЕНЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ (ОБЕДЫ)

1 неделя

День	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
Понедельник	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,62
	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	262,7
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Итого	**700**	**28,56**	**26,09**	**122,79**	**821,22**
Вторник	Суп-пюре из картофеля №131	200	4,64	4,76	13,72	116,28
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	214
	Сосиски (любимые)	90	8,55	12,15	2,47	153,43
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Итого	**700**	**23,18**	**23,17**	**100,07**	**705,88**
Среда	Борщ №81	250	9,1	10,85	8,56	171
	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,36
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	120	5,46	5,79	30,46	182
	Салат из моркови с сухофруктами №24	60	0,72	3,66	9,72	86
	Хлеб пшеничный	60	3,94	0,5	24,14	133
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,09	8,55	39
	Итого	**700**	**19,5**	**22,89**	**81,77**	**631,36**
Четверг	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	97,74
	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Итого	**700**	**24,9**	**25,76**	**93,79**	**706,6**
Пятница	Суп картофельный №112	200	2,6	2,7	8,6	80
	Плов с курицей №291	150	13,56	8,38	28,58	266
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	241
	Салат из свеклы с яблоками №28	70	0,7	4,2	7,7	79
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	39
	Итого	**700**	**24,78**	**16,37**	**101,72**	**705**

2 неделя

Понедельник	Борщ со свежей капустой и томатом №83	200	5,01	3,8	12	114

	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,46	5,79	30,46	196
	Салат из квашеной капусты с луком №9	100	1,6	6	8,2	103
	Хлеб пшеничный	60	5,53	0,7	33,81	185
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	39
	Масло сливочное (порциями) № 14	20	0,12	12,3	0,19	98
	Итого	**710**	**17,75**	**28,68**	**93,21**	**735**
Вторник	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,62
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	262,7
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Итого	**700**	**28,56**	**26,09**	**122,79**	**821,22**
среда	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	98
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	282
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	210
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187
	Итого	**700**	**24,49**	**25,13**	**121,78**	**812**
Четверг	Суп с фасолью №119	200	5,72	19,4	17,49	241
	Плов с курицей №291	120	13,56	8,38	28,58	220
	Хлеб пшеничный	100	6,32	0,8	38,64	171
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Итого	**620**	**25,63**	**28,68**	**94,21**	**671,02**
Пятница	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	98
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	282
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	210
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35
	Итого	**700**	**24,49**	**25,13**	**121,78**	**812**

Приложение 2
к приказу МБОУ
«СОШ № 14» г. Грозного
от 27.08.2026 № *21/01-18*

Режим работы столовой

Понедельник,
Вторник,
Среда, 8.00-17.00
Четверг,
Пятница.

Режим питания школьников

	время	**класс**
I смена	**09:05-11:00**	**1а, 1б, 1в,1г,1д ; 2а,2в; 3а, 3а**
II смена	**14:10-15:10**	**2б, ;3б,3в,3г; 4а, 4б, 4в,4г**

Приложение 3
к приказу МБОУ
«СОШ № 14» г. Грозного
от 27.08.2026 № *21/01-18*

Правила поведения в столовой

1. Обучающиеся находятся в столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время.
2. В столовой запрещается бегать, прыгать, толкаться, кидать предметы, продукты, столовые приборы, нарушать очередь.
3. Запрещается выносить пищу из столовой.
4. Ученик соблюдает нормы гигиены и санитарии:
   - моет перед и после еды руки;
   - не принимает пищу и питье из одной посуды с другими;
   - не откусывает вместе с другими от общего куска;
   - не пользуется вместе с другими одними столовыми приборами;
   - не принимает напитки из горлышка бутылки или банки;
   - кладет еду на тарелку, а не на поверхность стола;
   - не оставляет за собой на столах грязную посуду.
5. Обучающимся нельзя ставить и класть на поверхность столов в обеденном зале учебные сумки, учебники, тетради и прочие школьные принадлежности.
6. Порядок в столовой поддерживает классный руководитель, дежурный администратор, учитель. Требования взрослых, не противоречащие законам Российской Федерации и правилам школы, выполняются обучающимися беспрекословно.
7. Ученики соблюдают во время приема пищи культуру питания:
   - горячие блюда едят осторожно, не обжигаясь;
   - столовыми приборами пользуются по назначению, избегая травмирования;
   - грязную посуду сдают на мойку;
   - благодарят сотрудников столовой при получении еды и по окончании ее приема.
8. Во время еды в столовой учащимся надлежит вести себя спокойно. Разговаривать во время еды следует негромко.
9. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

Приложение 4
к приказу МБОУ
«СОШ № 14» г. Грозного
от 27.08.2026 № *21/01-18*

График
посещения столовой обучающимися для получения горячего питания
в 2026-2027 учебном году

Классы	**Время посещения**	**Наименование**
1 А, Б, В	08.40-08.50	Завтрак
1Г, 1Д, 2А	9.25-09.35	
2В, 3 А	10:10-10:25	
3 Б, 3В,3Г,4Г	14.10-14.20	Обед
4 А, 4 Б, 4 В	15:10-15:20	

Приложение 5
к приказу МБОУ
«СОШ №14» г. Грозного
от 27.08.2026 № *21/01-18*

План работы по организации питания на 2026-2027 учебный год

ЦЕЛЬ школы по организации и развитию школьного питания:
Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ по организации и развитию школьного питания:
1. Обеспечение бесплатным питанием льготных категорий учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, а также всех учащихся 1-4 классов;
2. создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. укрепление и модернизация материальной базы школьной столовой;
4. повышение культуры питания, пропаганда здорового образа жизни;
5. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
7. проведение мониторинга по организации питания.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Совещание педагогического коллектива: ➢ оформление документов на получение дотации на питание малообеспеченные, многодетные; ➢ график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой ➢ охват учащихся горячим питанием ➢ соблюдение сан. гигиенических требований; ➢ профилактика инфекционных заболеваний	1 раз в триместр	Директор школы, социальный педагог школы, отв. за организацию питания в школе – заместитель по УР, заместитель по ВР

2. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация
3. Педсовет: рассмотрение вопросов об организации питания в школе	август	Директор, отв. за питание

2-е направление:

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 – 4 классов; ➢ культура поведения учащихся во время приема пищи, ➢ соблюдение санитарно-гигиенических требований ➢ организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Администрация
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

3-е направление:

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся, родителей, педагогов

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Косметический ремонт школьной столовой	Ежегодно – июль-август	Администрация
2. Обновление оборудования: теплового, холодильного, приобретение посуды	В течение года	Администрация
3. Выставка, дегустация блюд,	апрель	Заведующий столовой

4-е направление:

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители

1. Проведение классных часов по темам: ➢ режим дня и его значение; ➢ культура приема пищи; ➢ острые кишечные заболевания и их профилактика и др.	октябрь	Классные руководители
2. Беседы с обучающимися: 1 – 4 кл. «Полезные продукты на моем столе».	Декабрь	Классные руководители
3. Анкетирование учащихся по вопросам питания	ноябрь	Администрация
4. Месячник по здоровому питанию Классные часы «Правильное питание – залог здоровья!». Выставка рисунков, буклетов о пользе здорового питания (1-4 класс) и другие мероприятия.	апрель	Администрация, заведующий столовой, педагоги-организаторы, классные руководители
5.Работа по программе «Разговор о правильном питании»	В течение года	Классные руководители 1-4 кл.

5-е направление –

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных и общешкольных родительских собраний по темам: ➢ питание учащихся; ➢ профилактика желудочно-кишечных инфекционных, простудных заболеваний; ➢ итоги медицинского осмотра обучающихся.	Сентябрь-октябрь, Февраль-март	Классные руководители, медсестра
2. Анкетирование родителей «Ваши предложения по вопросам школьного питания»	В течение года	Классные руководители

6-е направление –

Мониторинг по организации питания, анкетирование учащихся, педагогов, родителей

1. Сохранение и укрепление здоровья учащихся: анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров анализ заболеваемости детей	В течение года	Директор школы, учителя физкультуры, мед. работник школы, заместитель по УР, кл. руководители
2. Анкетирование Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе	В течение года	Отв. за питание
4. Материально-техническая база столовой: - Смотр помещения (оборудование, оснащение) - Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года - Оснащение пищеблока необходимым оборудованием	В течение года	Директор школы, заместитель по АХЧ
5. Формирование у школьников навыков здорового питания (собеседование, наблюдение)	В течение года	Классные руководители, заместитель по ВР
6. Качество организации питания: наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	В течение года	Директор, ответственный за питание.
7. Формирование нового имиджа школьной столовой: опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	В течение года	Директор школы, заместитель по ВР