



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 5  
г.Пугачева Саратовской области»  
413720, Саратовская область г.Пугачев, ул. Садовая, д.72  
e-mail: [pugachevsosh5@mail.ru](mailto:pugachevsosh5@mail.ru)

---

## ПРИКАЗ

30 августа 2024 года

№ 341

Об утверждении примерного  
10-дневного меню

Во исполнение Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Закона Саратовской области от 28 ноября 2013 года № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области», в соответствии с постановлением администрации Пугачевского муниципального района Саратовской области от 25 января 2022 года № 54 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Пугачевского муниципального района Саратовской области», на основании приказа управления образования администрации Пугачевского муниципального района от 22.08.2024г. №158 «О введении единого меню в общеобразовательных учреждениях Пугачевского муниципального района», с целью осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ «СОШ №5 г.Пугачева»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню для учащихся 1-4 классов, 10-ти дневное меню для льготных категорий учащихся, 10-ти дневное меню для учащихся питающихся за счет средств родителей соответствии с приложением к настоящему приказу.
2. Парастаевой Т.А., специалисту по закупкам «СОШ №5 г.Пугачева», организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания.
3. Капаевой Л.Н., Чугуновой Т.В., Жадановой Г.В., ответственным за питание в школе:
  - 3.1. обеспечить реализацию меню при организации горячего питания;

- 3.2. разместить единое примерное меню на официальном сайте школы и на информационном стенде в столовой;
- 3.3. усилить контроль за необоснованной заменой блюд, проводимые замены отражать в журнале замены блюд.
- 3.4. составить график проведения родительского контроля
4. Шеф-повару Волковой О.Н, поварам Есенкиной Г.А., Хамзиной Л.Ю, Мутасовой И.Н., Сонниковой Ю.П.:
  - 4.1. своевременно повышать компетенции в области организации горячего питания;
  - 4.2. нести персональную ответственность за технологию приготовления блюд.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора

Е.А. Щербакова