



КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 20» г.о. Нальчик

360904, КБР, г. Нальчик, с. Кешже, ул. Катханова, 91, тел. (8662) 71-04-67, 71-06-47

Приказ

от 02.09.2026г.

№ 228

Об утверждении примерного 10-дневного меню и технологических карт на 2026-2027 учебный год

На основании приказа Департамента образования Местной администрации городского округа Нальчик от 24.08.2026 № 164 «Об утверждении единых примерных меню для обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных учреждений, реализующих основную образовательную программу начального общего образования, на 2026-2027 учебный год», в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026г. №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3/2.4.4282-26», в целях повышения эффективности организация и качества питания обучающихся МКОУ «СОШ № 20» г.о. Нальчик, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности,

приказываю:

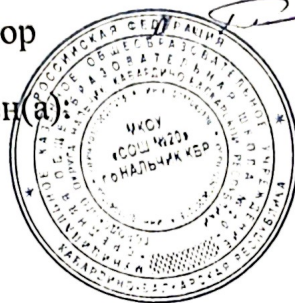
1. Утвердить примерное 10-дневное меню для организации питания обучающихся 1-4 классов, реализующих основную образовательную программу начального общего образования, на 2026-2027 учебный год в соответствии с приложением № 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить технологические карты (приложение № 2), разработанные на основе «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (Под редакцией В.Т. Лапшиной), «Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» (Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна), «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (Составитель Л.Е. Голунова).
3. Ввести в работу данное меню со 2 сентября 2026 года.
4. Зав. производству Казанчевой З.З. обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов, обеспечить выдачу продуктов питания согласно новому 10-ти дневному меню и осуществлять постоянный контроль над условиями их хранения. Строго соблюдать выполнения 10-ти дневного меню.

5. Членам бракеражной комиссии проводить контроль над технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

М.Д.Асланова

С приказом ознакомлен(а):



с. 3.3.

Исполнитель: Кешева Р.Х.