

АДМИНИСТРАЦИЯ БАЛАХНИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 17»

(МБОУ «СОШ № 17» Балахнинского муниципального округа)

**ПРИКАЗ**

« 30 » августа 2024 г.

№ 52/08-43

р. п. Первое Мая

**Об организации питания в структурном подразделении  
МБОУ «СОШ №17»**

В целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников структурного подразделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №17», обеспечения воспитанников оптимальным питанием, отвечающим возрастным и физиологическим потребностям обучающихся, руководствуясь Законом Российской Федерации от 21.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, Постановлением Правительства Нижегородской области от 11.09.2002 N 225 "Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга питания детей в образовательных учреждениях для детей и подростков Нижегородской области", Приказом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области от 27.10.2011 № 68-0 «Об организации работы по мониторингу питания в учреждениях для детей и подростков», Уставом школы, на основании Постановления № 289 от 20.02.2023 г. об установлении платы за присмотр и уход за детьми в МБОУ, реализующих программы дошкольного образования на 2022 год

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить примерное десятидневное меню на холодное время года для детей в возрасте от 1,5 до 3х лет и от 3 до 7 лет и ввести с 01.09.2024 года (Приложение 1)
2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет и использовать с 01.09.2024 года
3. Утвердить план мероприятий по организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году (Приложение 2)
4. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год (Приложение № 3)
5. Утвердить комиссию для проведения бракеража пищи и своевременного ведения журнала бракеража готовой продукции в составе:  
Шушкевич И.В. - медсестра  
Баталкина О.В. – калькулятор  
Махнева Т.Б. – заместитель директора руководитель структурного подразделения  
Бракеражной комиссии проводить:  
- регулярные проверки качества питания;

- пользоваться в работе «Правилами бракеража пищи в МБОУ «СОШ № 17» (Приложение 4)
  - замеры весовых блюд;
  - оценку качества блюд и кулинарных изделий производить в соответствии с требованиями, указанными в Положении о бракеражной комиссии, результаты проверки заносить в журнал установленной формы и оформлять подписями членов комиссии.
6. Утвердить план контроля за организацией питания на 2024 - 2025 учебный год (Приложение 5)
  7. Утвердить Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП (Приложение 6)
  8. Воспитателям вменить в обязанности:
    - ежедневный учет детей, коррекцию количества заказанных порций;
    - возложить ответственность за точность заказов, соблюдение санитарно-гигиенических норм во время приема пищи;
    - обеспечение соблюдения личной гигиены, правил поведения при приеме пищи
    - проведение информационной работы среди воспитанников и их родителей по организации питания;
    - доведение до сведения родителей воспитанников содержания документов, регламентирующих организацию питания.
  9. Завхозу, Баталкиной О.В.:
    - своевременно оформлять договоры с поставщиками;
    - усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых от поставщиков продуктов, строго в соответствии с примерным 10-ти дневным меню;
    - принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
  10. Поварам Мальковой О.А., Куликовой Н.Н. работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню- требованию на каждый день.
  11. Калькулятору Баталкиной О.В. при составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.
  12. Заместителю директора - руководителю структурного подразделения Махневой Т.Б. осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в структурном подразделении МБОУ «СОШ № 17», за санитарным состоянием пищеблока.
  13. Организовать питание сотрудников структурного подразделения МБОУ "СОШ №17" в помещении групп.  
Питание предоставлять в виде обеда (первое, второе, третье блюдо) на основании личных заявлений.  
Расчет за предоставленное питание осуществлять путем вычета из заработной платы на основании ежемесячного приказа и табеля.
  14. Контроль за исполнением приказа возложить на Махневу Т.Б. заместителя директора-руководителя структурного подразделения

Директор



А.Г. Проскурина

С приказом ознакомлены:

Махнева Т.Б.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Баталкина О.В.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Малькова О.А.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Куликова Н.Н.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Кунакова С.О.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Варфаломеева Л.Г.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Князькова М.С.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Резепова К.А.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Рубцова Ю.А.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Швецова О.П.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Мартемьянова Ю.М.	30.08.24	<i>[Signature]</i>
Шургалина Н.А.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>
Морозова О.О.	30.08.2024	<i>[Signature]</i>



Утверждаю  
директор школы  
Проскурина Анна  
Григорьевна



## МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	КАША ПШЕННАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША "ДРУЖБА" 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150
КАКАО С МОЛОКОМ 150	КАША "ДРУЖБА" 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	КАКАО С МОЛОКОМ 150	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ 150	ЧАЙ с сахаром 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150
ПЕЧЕНЬЕ 30	ЙОГУРТ 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	БАНАН 100	ЯБЛОКО 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ВАФЛИ 30	ЙОГУРТ 100	БАНАН 100	ЯБЛОКО 100
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150		ВАФЛИ 30		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 150	ПЕЧЕНЬЕ 30				
<b>Обед</b>									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 150	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 150	КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ 150	БОРЩ ЗЕЛЕНАЯ КОВАЛЕНКО ИЛИ 150	ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ со сметаной 150	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 150.
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 130	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 110	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД (3 ВАРИАНТ) 130	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 130
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ 50	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ АБРИКОСОВ 150
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ 50	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 110	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	СУП-КРЕМ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 150	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ 80	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	РИС ОТВАРНОЙ 100	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35
ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 50	РИС ОТВАРНОЙ 100		КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150		КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35.	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 50
<b>Полдник</b>									
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 80	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДОМ 35/15	РЫБА, ПРИТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ 50	ЧАЙ С САХАРОМ 150/12	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 85	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДОМ 35/15	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 150	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 105	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 85	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	РИС ОТВАРНОЙ 100	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 80	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
		КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 150	БАТОН 35	БАТОН 35			НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 150		БАТОН 35

Утверждаю  
директор школы  
Проскурина А.Г.



## МЕНЮ

## Ясли 10,5 часов льгота (олекаемые дети)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША МАЧНАЯ ЖИДКАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	КАША ПШЕННАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША "ДРУЖБА" * 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150
КАКАО С МОЛОКОМ 150	КАША "ДРУЖБА" * 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	КАКАО С МОЛОКОМ 150	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ 150	ЧАЙ с сахаром 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150
ПЕЧЕНЬЕ 30	ЙОГУРТ 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	БАНАН 100	ЯБЛОКО 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ВАФЛИ 30	ЙОГУРТ 100	БАНАН 100	ЯБЛОКО 100
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	ВАФЛИ 30	ВАФЛИ 30		МОЛОКО КИПУЧЕНОЕ 150	ПЕЧЕНЬЕ 30				
<b>Обед</b>									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ со сметаной 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 150	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 150	КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ 150	БОРЩ ЕГЕТАРИАНСКИЙ (МЕЛКОШИНКОВАННЫ И) 150	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ со сметаной 150	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 150
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ЖАРКОЕ ПЮ-ДОМАШНЕМУ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 130	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 110	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 130
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) 130	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРАЦЫ 50	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОКОВ 150
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ 50	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 110	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	СУП-КРЕМ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 150	ТЕРТЕЛИ РЫБНЫЕ 60	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	РИС ОТВАРНОЙ 100	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35
ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 50	РИС ОТВАРНОЙ 100		КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150		КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 50
<b>Полдник</b>									
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 80	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 35/15	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ 50	ЧАЙ С САХАРОМ 150/12	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 85	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 35/15	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 60	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 150	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 105	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 85	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	РИС ОТВАРНОЙ 100	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СТУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 80	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
		КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 150	БАТОН 35	БАТОН 35			НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 150		БАТОН 35



## МЕНЮ

## Ясли 10,5 часов льгота 2 (дети из семей мобилизованных граждан)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	КАША ПШЕННАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 150	КАША "ДРУЖБА" 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150
КАКАО С МОЛОКОМ 150	КАША "ДРУЖБА" 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	КАКАО С МОЛОКОМ 150	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ 150	ЧАЙ с сахаром 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОД С маслом 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 150	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 35	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150
<b>II. Завтрак</b>									
ПЕЧЕНЬЕ 30	ЙОГУРТ 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	БАНАН 100	ЯБЛОКО 100	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 150	ВАФЛИ 30	ЙОГУРТ 100	БАНАН 100	ЯБЛОКО 100
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150		ВАФЛИ 30			ПЕЧЕНЬЕ 30	МОЛОКО ИЛИ ТВОРОЖНОЕ 150			
<b>Обед</b>									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 150	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 150	КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ 150	БОРЩ ВЕТЕРАНСКИЙ (МЕЛКОШИНКОВАННЫ Й) 150	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ со сметаной 150	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 150
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 130	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 110	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 130
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРЬЯНТА) 130	ГУЛЯШИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ 50	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК 150
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ 50	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 110	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	СУП-КРЕМ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 150	ТЕОТЕЛИ РЫБНЫЕ 60	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	РИС ОТВАРНОЙ 100	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35
ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ГУЛЯШИ ИЗ ГОВЯДИНЫ 50	РИС ОТВАРНОЙ 100		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 150		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 35	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 50
<b>Полдник</b>									
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 80	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 35/15	РЫБА, ПРИПУШЕННАЯ В МОЛОКЕ 50	ЧАЙ С САХАРОМ 150/12	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 85	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 35/15	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 150	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 150	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 105	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 85	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	РИС ОТВАРНОЙ 100	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СТУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 80	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
		КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 150		БАТОН 35			НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 150		БАТОН 35

Утверждаю

директор школы  
Проскурина А.Г.

## МЕНЮ

## Сад 10,5 часов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША МАИНАЯ ЖИДКАЯ 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180
КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180
ПЕЧЕНЬЕ 30	ЙОГУРТ 130	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	ВАФЛИ 30	ЙОГУРТ 130	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	ЙОГУРТ 130	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	МОЛОКО ИПИЯЧЕНОЕ 180	ЙОГУРТ 130	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОВОЯМИ 180	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 180	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 180	СУП-КРЕМ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 180	БОРЩ ВЕGETАРИАНСКИЙ (МЕЛКОШИ-КОВАННЫ Й) 180	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ 180	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 180
ПРОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 180	КАСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ 180	ПРОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	КАТЕКАЧКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 180	МИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТА) 150	КОМПОТ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ 70	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 180
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ 80	МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 130	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	РИС ОТВАРНОЙ 120	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40
ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 70	РИС ОТВАРНОЙ 120	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ 80	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 80
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 40/25	РЫБА, ПРИПУШЕННАЯ В МОЛОКЕ 80	ЧАЙ С САХАРОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 105	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ 80	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180
ЧАЙ С САХАРОМ 180	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 120	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 105	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 180	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 40/25	РИС ОТВАРНОЙ 120	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СТУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 100	ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ 40
		КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 180	БАТОН 40	БАТОН 40			НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 180		БАТОН 40





## МЕНЮ

### Сад 10,5 часов льгота (дети опекаемые)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША МАННАЯ ЖИРНАЯ 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ ЖИРНАЯ 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180
КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180
<b>II Завтрак</b>									
ПЕЧЕНЬЕ 30	ЙОГУРТ 130	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	БАНАН 120	РЕБЛОКО 120	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	ВАФЛИ 30	ЙОГУРТ 130	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180		ВАФЛИ 30			ПЕЧЕНЬЕ 30	МОЛОКО ИПЯЧЕНОЕ 180			
<b>Обед</b>									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 180	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 180	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 180	СУП-КРЕМ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 180	БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ (МЕЛКОШИ-КОВАННЫЙ) 180	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ 180	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 180
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 180	МИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ 180	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ 180	МИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ (3 ВАРИАНТ) 150	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) 150	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ 70	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК 180
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ 80	ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 130	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	РИС ОТВАРНОЙ 120	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40
ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 70	РИС ОТВАРНОЙ 120	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ 80		КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 80
<b>Полдник</b>									
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 40/25	РЫБА, ПРИПИЩЕННАЯ В МОЛОКЕ 60	ЧАЙ С САХАРОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 105	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180
ЧАЙ С САХАРОМ 180	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 120	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 105	ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 180	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 40/25	РИС ОТВАРНОЙ 120	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СТУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 100	ЯЙЦА ВАРЕНЬЕ 40
		КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 180	БАТОН 40	БАТОН 40			НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 180		БАТОН 40



Утверждаю

директор школы  
Проскурина А.Г.

## МЕНЮ

## Сад 10,5 часов льгота 2 (дети из семей мобилизованных граждан)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ 180	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ 180	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КАША "ДРУЖБА" 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180
КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	КАКАО С МОЛОКОМ 180	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ 180	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 40	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180
<b>II Завтрак</b>									
ПЕЧЕНЬЕ 30	ЙОГУРТ 130	СОК ЯБЛОЧНЫЙ 180	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120	ВАФЛИ 30	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 180	ЙОГУРТ 130	БАНАН 120	ЯБЛОКО 120
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180		ВАФЛИ 30			ПЕЧЕНЬЕ 30				
<b>Обед</b>									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ 180	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 180	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 180	СУП-КРЕМ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ 180	БОРЩ ВЕGETАРИАНСКИЙ (МЕЛКОШИНКОВАННЫ Й) 180	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ 180	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 180	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ 180	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ 180
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 180	КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ 180	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 130	КАРТОФЕЛЬНАЯ С ЗАПЕКАНКА МЯСОМ 180	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД 180	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КОМПОТ ИЗ ЯГОД 180	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) 150	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ 70	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЗЕРНОСОВ 180
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ 80	ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ МАКАРОННЫЕ С МАСЛОМ 130	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	РИС ОТВАРНОЙ 120	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40
ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 70	РИС ОТВАРНОЙ 120	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	КОТЛЕТЫ РУБЕЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ 80		КОТЛЕТЫ РУБЕЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ПТИЦА ОТВАРНАЯ 80
<b>Полдник</b>									
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 100	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 40/25	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ 60	ЧАЙ С САХАРОМ 180	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 105	ЧАЙ С МОЛОКОМ 180	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	ЧАЙ С САХАРОМ 180
ЧАЙ С САХАРОМ 180	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ 180	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 120	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ 105	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	ЧАЙ С САХАРОМ 180	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 40/25	РИС ОТВАРНОЙ 120	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 100	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 180	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ 180	БАТОН 40	БАТОН 40		НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 180			БАТОН 40

Приложение 2  
к Приказу МБОУ «СОШ №17»  
№ 52/08-43 от 30.08.2024  
«Утверждаю»  
директор МБОУ «СОШ №17»  
*А.Г. Проскурина*

**ПЛАН  
мероприятий по организации питания воспитанников в 2024-2025 учебном году**

№ п/п	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственные
<b>Организационно-методическая работа</b>			
1	Провести организационное совещание с воспитателями по вопросу питания и по планированию работы	Август	Директор школы, зам.директора, руководитель структурного подразделения, воспитатели
2	Провести организационное совещание с персоналом кухни по организации питания в текущем году	Август-сентябрь	Директор школы, зам.директора, руководитель структурного подразделения, работники кухни.
3	Утвердить примерное двухнедельное меню,	Август-сентябрь	Директор школы
4	Создать бракеражную комиссию по контролю продукции, поступающей структурное подразделение, по приготовлению готовых блюд	Сентябрь	Директор школы
5	Обеспечить производственный контроль организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством	В течение года	Директор школы
8	Провести совещание при директоре по вопросам организации и улучшения качества питания. Возможные повестки дня: - соблюдение норм СанПиНа; - профилактика инфекционных заболеваний.	Ежемесячно	Директор школы
9	Проведение административных совещаний по итогам контроля организации питания	ежемесячно	Зам.дир. руководитель структурного подразделения
10	Выступление на родительских лекториях по вопросам - «Основы профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта»; - «Сбалансированное питание – залог успешной учебы»	Ноябрь, февраль	Директор школы, зам.дир. руководитель структурного подразделения, медсестра
<b>2. Административная работа</b>			



Приложение 3  
к Приказу МБОУ «СОШ №17»  
№ 52/08-43 от 30.08.2024  
«Утверждаю»  
директор МБОУ «СОШ №17»  
*С. Краф* А.Г. Проскурина

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проверка готовности кухни к работе в новом учебном году	Сентябрь	Директор школы
2	Проверка медицинских книжек работников кухни	Сентябрь	медсестра
3	Рассмотрение и утверждение списков социально не защищенных детей	Сентябрь, январь	Заместитель директора – руководитель структурного подразделения
4	Уточнение списка многодетных семей	Сентябрь, январь	Заместитель директора – руководитель структурного подразделения
5	Проверка двухнедельного меню	Сентябрь	Директор школы
6	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Октябрь	Бракеражная комиссия
7	Контроль за качеством питания	2 раза в месяц	Бракеражная комиссия
8	Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающую продукцию	1 раз в неделю	Заведующая хозяйством
9	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	Ежедневно	медсестра, Заместитель директора – руководитель структурного подразделения
10	Проверка правил личной гигиены персонала пищеблока	Ежедневно	медсестра

## **Правила бракеража пищи в МБОУ «СОШ №17» структурное подразделение**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке структурного подразделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №17» (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у медицинской сестры.
- 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, медицинская сестра, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.



**План контроля за организацией питания  
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Ответственные	Сроки выполнения
1	Проверка двухнедельного меню	Директор школы	Сентябрь
2	Контроль за качеством питания	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц
3	Проверка накладных и сертификатов соответствия на поступившую продукцию	Заведующая хозяйством	1 раз в неделю
4	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	медсестра, зам.директора руководитель структурного подразделения	Ежедневно
5	Проверка правил личной гигиены персонала пищеблока	медсестра	Ежедневно
6	Бракераж готовой продукции с отметкой в бракеражном журнале	медсестра, зам.директора руководитель структурного подразделения, старший воспитатель	Ежедневно
7	Оформление актов замены блюд	зам.директора руководитель структурного подразделения	По необходимости
8	Проводить проверку полноценности питания в циклических меню	Медсестра зам.директора руководитель структурного подразделения	Ежедневно
9	Проводить рейды по проверке санитарного состояния кухни,	Бракеражная комиссия	1 раз в квартал
10	Провести анкетирование участников образовательного процесса по поводу удовлетворенности организацией питания	зам.директора руководитель структурного подразделения	март – родители, февраль - воспитатели

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
с применением принципов ХАССП  
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Муниципальная  
общеобразовательная школа №17» структурное подразделение**

**1. Паспорт программы**

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №17 № структурное подразделение » (МБОУ «СОШ №17» структурное подразделение)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; 2) медицинская (силами ЦРБ): по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предварительных и периодических).
Юридический адрес:	606428, Нижегородская область, Балахнинский муниципальный округ, р. п. Первое Мая, ул. Садовая , д.27
Фактический адрес:	606428, Нижегородская область, Балахнинский муниципальный округ, р.п. Первое Мая, ул. Садовая , д.27
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание
Площадь	957,3 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;