

**Муниципальное общеобразовательное учреждение -
средняя общеобразовательная школа №3
г. Красный Кут Саратовской области**

Приказ

от 31.08. 2022 г.

№ 102

**«Об организации питания
обучающихся школы»**

На основании ст.37 Закона Российской Федерации 237-ФЗ «Об образовании в РФ», Закона Саратовской области «Об образовании в Саратовской области», Федерального закона №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменения в Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20», решение педагогического совета школа (протокол №1 от 31.08.2021г.), в целях обеспечения качественной организации горячего питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 01.09.2022 назначить ответственным за организацию горячего питания заместителя директора по ОТ и ТБ Варакину Н.А.
- 1.2. Организовать с 01.09 .2022 одноразовое питание в форме горячего обеда для следующих категорий обучающихся:
 - 1.3 1-4 классы в количестве 281 человек (сумма обеда 80 руб.;
 - 1.4 5-11 классы в количестве 413 человек (сумма обеда 80 руб.)
2. Организовать с 1.09.2022 года трехразовое питание в форме горячего завтрака (сумма 30 руб.), обеда (сумма 80 руб.), полдника (сумма 30 руб.) для обучающихся 1-х классов, посещающих ГПД в количестве 25 человек;
- 3.Заместителю директора по ВР Широцкой Н.Г.
 - 3.1. В срок до 01.09. 2022 организовать ежедневное дежурство в столовой педагогических и технических работников школы
 - 3.2. Создать бракеражную комиссию в составе:
Бусыгина Н.В. – заведующая производством
Ситникова Т.П. – медицинский работник
Варакина Н.А. – ответственный за организацию горячего питания
Лещенко С.В. – председатель профкома
Виеру В.В.-зам директора по АХР.

4. Ответственному за организацию горячего питания Варакиной Н.А.:
 - 4.1. Ежедневно следить за соблюдением утверждённого меню.
 - 4.2. Ежедневно контролировать количественный состав детей, питающихся в школьной столовой.
 - 4.3. Ежемесячно подавать отчёты в управление образования по организации питания.
 - 4.4. Руководить деятельностью бракеражной комиссии.
 - 4.5. Следить за оформлением необходимой документации.
 - 4.6. Ежемесячно контролировать таблицы по питанию, оформленные классными руководителями.
5. Заведующей производством Бусыгиной Н.В.
 - 5.1. Ежемесячно своевременно подавать отчёты по питанию в управление образования.
 - 5.2. Следить за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности работниками столовой.
 - 5.3. Еженедельно проводить ревизию имеющихся продуктов на складе и делать заказ поставщику.
6. Заместителю директора по АХР Виеру В.В.:
 - 6.1. Обеспечивать ежедневно пищеблок необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств.
 - 6.2. Создать до 01.09.2022 г. условия для хранения овощей, строго обеспечивать их сохранность.
7. Приемочной комиссии осуществлять контроль за качеством доставляемых продуктов и приготовленных блюд.
8. Медсестре школы обеспечить ежедневную витаминизацию блюд.
9. Родительскому контролю осуществлять один раз в неделю контроль за организацией горячего питания.
10. Классным руководителям 5-11 классов организовать горячее питание детей за счёт родительских средств.

Директор школы Жукова / О.А. Жукова/



УТВЕРЖДАЮ:

директор МОУ-СОШ №3

г. Красный Кут

Саратовской области

Жукова /О.А.Жукова/



10-дневное меню

МОУ-СОШ №3

г. Красный Кут Саратовской области

1 день

I день	Прием блюд Наименование блюд	Рецептура	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст												
Обед	Салат из свёклы	Шк. Пит № 52	80	100	0,69	1,43	4,87	6,09	6,69	8,36	0,02	9,0			35,15	40,97	20,90	1,33	56,34	93,90
	Суп гороховый с картофелем на м\б	Шк.п ит. № 102	200	250	4,39	5,49	4,22	5,28	13,06	16,33	0,23	5,81			38,08	87,18	35,30	2,7	107,8	134,75
	Котлета из говядины	Шк.п ит. №268	90	100	14	15,55	10,4	11,55	14,13	15,70	0,10	0,15	-		43,75	166,38	32,13	1,50	205,88	228,75
	Гарнир: гречневая каша	Шк.п ит №302	150	180	8,6	10,35	6,09	7,31	38,64	46,37	0,18				12,95		23	4,2	223,2	267,84
	Компот из с\ф	Шк.п ит. № 349	200	200	0,04	0,04			24,76	24,76	0,01	1,08			6,40	3,6		0,18	94,20	94,20
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131
	Йогурт		100	100	2,5	2,5	3,6	3,6	11,6	11,6					10			10	79	79
Итого					33,91	39,21	28,68	34,27	133,78	148,02	0,57	16,04			181,33	398,13	185,33	19,91	897,42	1029,44

II день

П д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет ист	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст										
Обед	Салат из капусты	Шк. Пит № 45	80	100	1,13	1,41	4,06	5,08	7,22	9,02	0,03	32,45			37,37	27, 61	15, 16	0,51	69,92	87,40
	Суп картофельный с макаронными изделиями на м/.б	Шк.п ит №10 3	200	250	2,15	2,69	2,27	2,84	13,71	17,14	0,11	8,25			24,60	66, 65	27, 00	1,09	83,80	104,75
	Плов с говядиной	Шк.п ит.№ 265	150/9 0	180/1 00	48,89	54,32	23,94	26,60	87,44	97,16					36		34	1	758,5 2	842,80
	Чай с лимоном	Шк.п т № 377	200/7	200/7	9,02	9,02	2,28	2,28	15,42	15,42	0,02	7,34	0,0 2	0,02	225,1		198 ,16	36,8 4	114,6 6	114,66
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131
Ито го					65,04	71,29	34,05	38,30	148,6 9	163,64	0,19	48,04	0,0 2	0,02	358,0 7	194 ,26	348 ,32	39,4 4	1157, 9	1280,61

III день

Ш д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Реце птур а	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст										
Обед	Салат из свёклы	Шк.п ит.№ 52	80	100	1,14	1,43	4,87	6,09	6,68	8,36	0,02	9,50			35,15	40,9 7	20,9 0	1,33	75,1 2	93,9
	Рассольник на м/б	Шк.п ит. №96	200	250	5,4	13,5	14,40	36	26,7	66,75		28,2			108		81	2,7	247, 8	619, 5
	Рыба, тушеная в томате с овощами	Шк. Пит. №229	90/75	120/75	16,23	18,03	9,19	10,21	7,64	8,49	0,13	4,36	0,01		67,74	310	77,7	1,25	175, 5	195
	Гарнир пшеничная каша	Шк пит. № 302	150	180	4,45	5,35	4,35	5,22	31,71	38,05	0,03				12,85	103, 27	12,6 6	0,58	175, 2	189, 8
	Сок натуральный		200	200	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	0,1				16			0,6	42	42
	Хлеб пшеничный		150	150	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74	1,96	131	131
Ито го					31,47	42,56	34,71	59,42	107,3 5	156,3 5	0,31	42,06	0,01		274,7 4	554, 24	266, 26	8,42	846, 62	1271 ,2

IV день

IV д е н ь	Прием блюд Наименование блюдо	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 ле т и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст										
Обед	Салат из моркови	Шк.п ит № 16	80	100	0,07	1	3,15	4,5	10,15	14,5	0,16	3,46			41,4			11	70	100
	Суп картофельный с пшеничной крупой на м/б	Шк.п ит. №101	200	250	2,14	2,68	2,24	2,8	13,71	17,14	0,09	8,25			26,10	82,6 5	28,5	1,3	83,6	104,5
	Тефтели из говядины	Шк.п ит №279	90	100	13,25	14,7 2	14,53	16,14	16,77	18,63	0,07	1,13	51		57,8	141, 4	28,4	1,27	250,88	278,25
	Гарнир: капуста тушёная	Шк.п ит. №321	150	180	2,82	3,38	2,89	3,47	8,85	10,62	0,06	60,4 8	0,34	0,3	69,94	62,3 0	23,0 3	1,18	69,46	83,36
	Компот из с/ф	Шк.п ит. №349	200	200	0,04	0,04	0,00	0,00	24,76	24,76	0,01	1,08			6,40	.3,6		0,18	94,20	94,20
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74	1,96	131	131
Ито го					22,17	25,6 7	24,61	28,41	99,14	110,55	0,42	74,4 0	51,3 4	0,3	236,6 4	389, 95	153, 93	16,8 9	699,14	791,31

V день

V д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.		
					Белки		Жиры		Углев од ы		B	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст	
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до 11 ле т	с11 лет и ст													
Обед	Салат из свёклы	Шк.п ит №52	80	100	0,69	1,43	4,87	6,09	6,69	8,36	0,02	9,			35,1 5	40,9 7	20,9	1,33	56,33	93,90	
	Щи из свежей капусты с картофелем на м/б	Шк.п ит. №88	200	250	1,4	1,75	3,91	4,89	6,79	8,49	0,06	18,4 6			43,3 3	47,6 3	22,2 5	0,8	67,80	84,75	
	Гуляш из отварной говядины	Шк.п ит. №246	90	100	11,3	12,55	11,69	12,99	3,61	4,01	0,07	5,07	1,49	2,25	30,5 2	119, 19	24,0 3	2,1	164,03	182,25	
	Отварные макароны	Шк. Пит №309	150	180	13,15	15,78	14,02	16,83	86,8 9	142,7	0,16	-		5,31	1,55	73,3 7	13,7	1,55	504,76	605,71	
	Кисель	Шк.п ит №27	200	200	1,36	1,36			29,0 2	29,02										116,19	116,19
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74	1,96	131	131	
Ито го					31,75	36,72	35,99	42,3	157, 90	217,4 9	0,34	23,5 3	1,49	7,56	145, 57	381, 16	154, 88	7,74	1040,11	1213,8 0	

VI день

VI д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст										
Обед	Салат из моркови	Шк.п ит.№ 16	80	100	0,07	1	3,15	4,5	10,15	14,5	0,16	3,46			41,4			11	70	100
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	Шк.п ит. №104	200	250	5,83	7,29	4,56	5,70	13,59	16,99	0,15	12,34	4,95		31,90	129, 96	40,0 1	1,61	118,8 0	148,50
	Котлета из говядины	Шк.п ит. № 268	90	100	14	15,55	10,4	11,55	14,13	15,70	0,10	0,15	28,7 5		43,75	166, 38	32,1 3	1,50	205,8 8	228,75
	Гарнир: пшенная каша	Шк.п т.№ 302	150	180	6,6	7,92	5,73	6,87	37,89	45,47	0,16	16,63		1,5	27,32	134, 43	56,8 1	1,85	229,5 0	275,4
	Компот из сухофруктов	Шк.п ит. №349	200	200	0,04	0,04			24,76	24,76	0,01	1,08			6,40	3,6		0,18	94,20	94,20
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131
Ито го					33,71	35,65	29,81	30,12	129,8 8	142,32	0,61	33,66	33,7	1,5	185,7 7	534, 37	202, 95	16,1 4	897,4 2	887,85

VII день

VII д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.		
					Белки		Жиры		Углев од ы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст	
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 ле т и ст	с7 до 11 ле т	с11 ле т и ст													
Обед	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	Шк.п ит. № 42	80	100	2,38	2,98	4,15	5,19	5,0	6,25	0,11	11	0,68		21,45	59,95	20,8	0,68	66,88	83,6	
	Уха рыбацкая	Шк.п ит.№ 69	200	250	5,8	7,25	1,8	2,25	16,3 9	20,4 9	1,18	5,51			14,7			0,78	105	131,25	
	Курица отварная	Шк.п ит №637	90	100	16,3	18,1 1	16,46	18,28	0,05	0,06	0,22	1,96			16,45			1,61	213,52	237,24	
	Гарнир:рис отварной	Шк.п ит. №080 02	150	180	3,57	4,28	6,65	7,97	29,4 9	35,0 3	0,03		0,02	0,05	0,78	39,55	12,4 3	0,34	214,76	257,71	
	Компот из с\ф	Шк пит. № 349	200	200	0,04	0,04			24,7 6	24,7 6	0,01	1,08			6,4	3,6		0,18	94,2	94,2	
	Хлеб пшеничный		150	150	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131	
	Вафли		50	50	3	3	7,5	7,5	31	31									200	200	
Ито го						34,94	39,5 1	38,06	78,91	131, 59	142, 49	1,58	19,5 5	0,7	0,05	94,78	203,1	107, 23	3,59	1025,36	1135

VIII день

VII I д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		B	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст										
Обе д	Салат из капусты	Шкп ит. № 45.	80	100	1,13	1,41	4,06	5,08	7,22	9,02	0,03	32,45			37,3 7	27,6 1	15,1 6	0,51	69,92	87,40
	Суп картофельный с пшеничной крупой на м/б	Шк.п ит.№ 101	200	250	2,14	2,68	2,24	2,8	13,71	17,14	0,11	8,25			26,1	82,6 5	28,5	1,3	83,6	104,5
	Котлета из говядины	Шк.п ит. №268	90	100	14	15,55	10,4	11,55	14,13	15,7	0,1	0,15	28,7 5		43,7 5	166, 38	32,1 3	1,9	205,88	228,7 5
	Гречневая каша	Шк.п ит. №302	150	180	8,6	10,35	6,09	7,31	38,6	46,37	0,18				12,9 5		23	4,2	223,2	267,8 4
	Кисель	Шк.п ит №27	200	200	1,36	1,36			29,02	29,02									116,9	116,9
	Хлеб пшеничный		150	150	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131
Ит о го					33,91	39,31	28,68	34,27	133,7 8	148,0 2	0,45	40,85	28,7 5	155, 17	376, 64	172, 79	7,91	897,42	936,3 9	

IX день

IX д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углеводы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до 11 ле т	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 лет и ст										
Обе д	Салат из свёклы	Шк.п ит. № 52	80	100	0,69	1,43	4,87	6,09	6,69	8,36	0,03	9,5			35,1 5	40,9 7	20,9	1,33	56,34	93,9
	Рассольник	Шк.п ит. №96	200	250	5,4	13,5	14,4	36	26,7	66,75		28,2			108		81	2,7	247,8	619,5
	Гуляш из отварной говядины	Шк.п ит №246	90	100	11,3	12,55	11,69	12,99	3,61	4,01	0,07	5,07	1, 49	2,25	30,5 2	119, 19	24,03	2,1	1 6 4 , 0 3	18 2, 25
	Пшённая каша	Шк.п ит. №302	150	180	.6,6	7,92	5,73	6,87	37,89	45,47	0,16	16,6 3		1,5	27,3 2	134, 43	56,81	1,85	229,5	275,4
	Сок натуральный		200	200	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	0,1				16			0,6	42	42
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131
Ит о го					31,75	39,65	35,99	63,85	157,9	159,29	0,39	59,4	1, 49	3,75	217, 34	688, 75	256,7 4	8,58	1040,1 1	1344,05

Х день

Х д е н ь	Прием блюд Наименование блюд	Рец епту ра	Масса порции (г)		Пищевые вещества (г)						Витамины (мг)				Мин вещества (мг)				Ккал.	
					Белки		Жиры		Углев од ы		В	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	с7 до11 лет	с11 лет и ст
			с7 до11 лет	с11 лет и ст	с7 до11 лет	с11 ле т и ст	с7 до 11 ле т	с11 ле т и ст												
Обед	Салат из капусты	Шк.п ит. №45	80	100	1,13	1,41	4,06	5,08	7,22	9,02	0,03	32,4 5			37,37	27,61	15,1 6	0,51	69,92	87,4
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	Шк.п ит. №104	200	250	5,83	7,29	4,56	5,7	13,5 9	16,9 9	0,15	12,3 4	4,95		31,9	129,9 6	40,0 1	1,61	118,8	148,5
	Плов с говядиной	Шк.п ит №265	150/9 0	180/1 00	48,89	54,3 2	23,94	26,60	87,4 4	97,1 6					36		34	1	758,52	842,8
	Сок натуральный		200	200	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	0,1				16			0,6	42	42
	Хлеб пшеничный		100	100	3,85	3,85	1,5	1,5	24,9	24,9	0,03				35	100	74		131	131
Ито го					65,04	67,2 7	34,05	39,28	148, 69	157, 87	0,31	44,7 9	4,95		156,2 7	257,5 7	163, 17	3,72	1157,9	1251,7

**График питания школьной столовой МОУ-СОШ №3 г.Красный Кут
Саратовской области в 2022-2023 уч.году**

9.30	1А, 1Б, 1В, 2А, 2Б
10.10	3В, 4Б, 5А, 5Б, 5В
10.35	2В, 3А, 3Б, 4А, 4В
11.10	6А, 6Б, 6В, 7А, 7Б, 7В
12.10	8А, 8Б, 8В, 8Г
13.10	9А, 9Б, 9В, 10А, 11А