

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Елховоозернская средняя школа  
муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области

**ПРИКАЗ**  
**с. Елховое Озеро**

от 31.08.2020 г.

№109

**Об организации горячего питания в 2020-2021 учебном году**

В соответствии с «Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08), СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», на основании постановления администрации муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области №461-п от 19.08.2020 г., а также в целях организации горячего питания в школе на должном уровне в 2020-2021 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей

**Приказываю:**

1. Назначить ответственным за организацию горячего питания зам. директора по воспитательной работе Байдину А.А.

Вменить в обязанности Байдиной А.А.:

- 1.1. Проводить ежедневный мониторинг охвата горячим питанием обучающихся.
- 1.2. Осуществлять контроль за работой бракеражной комиссии.
- 1.3. Осуществлять контроль за соблюдением примерного 10-дневного меню.
- 1.4. Выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащих, не питающихся в школьной столовой.
- 1.5. Проводить разъяснительно-пропагандистскую работу среди обучающихся и родителей о преимуществах своевременного горячего питания.
- 1.6. Своевременно информировать директора о задолженности по оплате за питание обучающихся.
- 1.7. Осуществлять контроль за организацией дежурства учителей и обучающихся в школьной столовой.
- 1.8. Заполнять ежемесячно накопительную ведомость на основании ежедневных меню-требований, табель учета питающихся в срок до 3 числа следующего за отчетным месяца.
- 1.9. Осуществлять контроль за ведением документации по пищеблоку в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409.08.

2. Утвердить 10-дневное меню в соответствии с требованиями СанПиН (приложение 1).

3. Установить время обеда:

1-4 классы – 09:30-09:45 (после второго урока);

5-8 классы – 10:25-10:40 (после третьего урока);

9-11 классы – 11:20-11:35 (после четвертого урока).

4. Назначить ответственным за приготовление пищи повара Сайфутдинову М.В.

5. Возложить ответственность на повара школьной столовой за:

- 5.1. ежедневное вывешивание в столовой меню;
  - 5.2. составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд;
  - 5.3. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
  - 5.4. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
  - 5.5 ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
  - 5.6. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
  - 5.7. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовой кулинарной продукции», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 5.8. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
  - 5.9. ежемесячный подсчет ингредиентов по накопительной бухгалтерской ведомости;
  - 5.10. ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
  - 5.11. своевременно ведение формы №1, №2 (совместно с членами бракеражной комиссии), №4,5 учетной документации в соответствии с приложением 10 к СанПиН 2.4.5.2409.08.
  - 5.12. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:  
директор школы – Булатов А.Г., заведующего хозяйством Тимошкин Н.Г.
  - 6.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
  - 6.2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
7. Возложить ответственность на заведующего хозяйством школы Тимошкина Н.Г. за:
    - 7.1. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
    - 7.2. сохранность продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
    - 7.3 работу с поставщиками продуктов (прием продуктов питания в соответствии с накладными и качеством привезенной продукции).
  8. Возложить ответственность на классных руководителей за:
    - 8.1. обеспечение приема пищи детьми;
    - 8.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
    - 8.3. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
    - 8.4 организацию питьевого режима в классах.
  9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

А.Г. Булатов

С приказом ознакомлены:

Байдина А.А.

Тимошкин Н.Г.

Сайфутдинова М.В.

**Утверждаю**  
 Директор школы  
 \_\_\_\_\_ А.Г. Булатов  
 приказ №109 от 31.08.2020 г.

## Циклическое меню на 2020-2021 учебный год

### 1 неделя

#### Понедельник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
174	Каша молочная рисовая с м/сл	200/10	6,34	10,29	45,9	163	0,04	0,6	0,06	0,06	45,3	0	19,95	0,91
14	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	75	0	0	0,05	0,03	1,2	1,9	0,04	0,02
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,3	0	17,5	83	0	0	0	0	7	14	5	0
376	Чай с сахаром витаминный	200	0,1	0,02	5,11	21,44	0	1,43	0	0,01	7,87	3,65	2,98	0,32
338	Фрукты (по сезону)	150	0,4	0	9,8	57	0,03	16	0,03	0	16	11	9	0,6
	<b>ИТОГО</b>		<b>9,19</b>	<b>18,56</b>	<b>78,39</b>	<b>399,44</b>	<b>0,07</b>	<b>18</b>	<b>0,14</b>	<b>0,1</b>	<b>77,3</b>	<b>30,55</b>	<b>36,97</b>	<b>1,85</b>

#### Вторник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
59	Салат из моркови с яблоками	100	1,9	0,1	26,1	108,7	0,03	1,8	8,4	0,2	13,4	22,3	14,3	0,25
101	Суп с перловой крупой и курицей	250/30	2,5	3,8	16,3	171,4	0,1	8,2	0	0,8	32	200	300	1
332	Кисель	200	0	0	9,98	119	0	0	0	0	20	0	0	0,3
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
ПР	Печенье	30	6,8	18,6	65,6	137,7	0,25	0	0	0,47	4,79	26,39	10,25	0,37
	<b>ИТОГО</b>		<b>14,26</b>	<b>22,92</b>	<b>134,94</b>	<b>616</b>	<b>0,46</b>	<b>10</b>	<b>8,4</b>	<b>1,47</b>	<b>81,5</b>	<b>293,2</b>	<b>343</b>	<b>2,76</b>

#### Среда

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,2	10,1	6,4	121	0,01	8,75	0	0	21,7	16,37	7,61	0,64
290	Куры отварные	70	7,4	16,8	1	186	0	0	0	0	24	111	14	1
309	Макаронные отварные с маслом	200/5	6,36	10,82	38	153	0,04	0	0	0	8	23	12	0,6
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
376	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	5,11	21,44	0	1,43	0	0,01	7,87	3,65	2,98	0,32
	<b>ИТОГО</b>		<b>18,12</b>	<b>38,16</b>	<b>67,47</b>	<b>560,64</b>	<b>0,13</b>	<b>10,2</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	<b>72,9</b>	<b>198,6</b>	<b>55,03</b>	<b>3,4</b>

## Четверг

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
67	Винегрет овощной	100	1,35	6,16	7,69	91,6	0,05	13,3	0	0	33,6	0	0	0,88
101	Суп картофельной с пшенной крупой и свежей рыбой	250/30	3,5	3,8	21,5	139,5	0,04	4,84	0,01	0,19	19,8	69,71	15,1	0,47
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,21	0,21	15,27	62	0,01	8,91	0	0	8,84	5,94	4,86	1,2
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
ПР	Вафли	20	0,64	0,7	16,02	68,42	0,01	6,6	0	0	5	0	0,4	0
	ИТОГО		8,76	11,29	77,44	440,72	0,19	33,6	0,01	0,19	78,5	120,2	38,8	3,39

## Пятница

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
52	Салат из свеклы отварной	50	1,2	3,4	5,9	61	0,02	3,3	0,5	1,7	19,5	30	9	3,3
312	Пюре картофельное	100	2,3	4,5	14,6	109	0,09	4	0	0	28	55	20	0,7
246	Гуляш из отварной говядины	50/75	15,4	15,2	4,9	218	0,06	1,4	0,2	0	22	140	22	1,4
382	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0	0	0	0	122	120	18	0,6
ПР	Пряники	25	8,48	3,31	16,34	71,8	0,08	0	0	0	3	0,23	0	0,2
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
	ИТОГО		35,34	31,83	86,3	511	0,27	8,7	0,7	1,7	184	249,8	65,44	7,04

## 2 неделя

### Понедельник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,2	10,1	6,4	121	0,01	8,75	0	0	21,7	16,37	7,61	0,64
291	Плов с мясом курицы	200	12,71	7,85	26,8	229	0,08	4,52	14,6	0,49	34,76	131,5	40,53	1,48
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
376	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	5,11	21,44	0	1,43	0	0,01	7,87	3,65	2,98	0,32
	ИТОГО		16,97	18,39	55,27	450,64	0,17	14,7	14,6	0,50	75,57	196,06	69,56	3,28

## Вторник

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
59	Салат из моркови с яблоками	100	1,9	0,1	26,1	108,7	0,03	1,8	8,4	0,2	13,4	22,3	14,3	0,25
88	Щи из свежей капусты с говядиной	250/30	6,55	10,62	21,83	204,06	0,1	10,8	0	0,8	58	200	30	1,3
332	Кисель	200	0	0	9,98	119	0	0	0	0	20	0	0	0,3
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
ПР	Печенье	30	6,8	18,6	65,6	137,7	0,25	0	0	0,47	4,79	26,39	10,25	0,37
	ИТОГО		18,31	29,74	140,47	648,66	0,46	12,6	8,4	1,47	107	293,2	72,99	3,06

## Среда

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	5,9	1,6	30,5	163	0,14	0	0	0	32	140	38	3,2
230	Рыба морская отварная с овощами	100/25	17,8	5,7	3,3	176	0,08	2,2	0,01	0	32	153	18	1,5
71	Овощи натуральные свежие	50/50	2,8	0	0,6	16	0,02	6	0,04	0	10	20	10	1,2
338	Фрукты (по сезону)	150	0,4	0	9,8	57	0,03	16	0,03	0	16	11	9	0,6
ПР	Хлеб пшеничный	40	2,3	0	17,5	83	0	0	0	0	7	14	5	0
376	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	5,11	21,44	0	1,43	0	0,01	7,87	3,65	2,98	0,32
	ИТОГО		29,3	5,72	36,31	319	0,32	25,6	0,08	0,01	104,9	198	24	6,5

## Четверг

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
67	Винегрет овощной	100	1,35	6,16	7,69	91,6	0,05	13,3	0	0	33,6	0	0	0,88
102	Суп гороховый с курицей	250/30	3,5	3,8	21,5	139,5	0,15	1	0	1	82	328	48	2,2
349	Компот из смеси сухофруктов	200	0,21	0,21	15,27	62	0,01	8,91	0	0	8,84	5,94	4,86	1,2
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
ПР	Вафли	20	0,64	0,7	16,02	68,42	0,01	6,6	0	0	5	0	0,4	0
	ИТОГО		8,76	11,29	77,44	440,72	0,3	29,8	0	1	141	378,5	71,7	5,12

## Пятница

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, (ккал)	Витамины				Минеральные вещества			
			белки	жиры	углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
52	Салат из свеклы отварной	50	1,2	3,4	5,9	61	0,02	3,3	0,5	1,7	19,5	30	9	3,3
265	Плов из говядины	50/100	22	10,6	9	165	0,12	23	0,6	0	50	156	34	1,7
ПР	Хлеб ржаной йодированный	40	3,06	0,42	16,96	79,2	0,08	0	0	0	11,3	44,54	18,44	0,84
382	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0	0	0	0	122	120	18	0,6
ПР	Пряники	25	8,48	3,31	16,34	71,8	0,08	0	0	0	3	0,23	0	0,2
	ИТОГО		39,64	22,73	80,7	567	0,3	26,3	1,1	1,7	206	350,8	79,44	6,64

Меню составила:

\_\_\_\_\_ повар Сайфугдинова М.В.

# **Циклическое меню**

МОУ Елховоозернской СОШ

МО «Цильнинский район» Ульяновской области

на 2019-2020 учебный год

с. Елховое Озеро, 2019