

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛОШОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

188282 пос. Волошово ул. Школьная, д.22

телефон: (813 72) 56-104, факс: (813 72) 56-104

сайт: <http://voloshovo.lo.eduru.ru>, e-mail: voloshovo2011@yandex.ru

Согласован

Педагогическим советом

МОУ «Волошовская СОШ»

(протокол от 03.02.2022 № 4)

Утвержден

Приказом МОУ «Волошовская СОШ»

от «04» февраля 2022 г. № 11

Согласовано

Ученическим советом

МОУ «Волошовская СОШ»

(протокол от 04.02.2022 № 2)

с изменениями и дополнениями

приказ МОУ «Волошовская СОШ»

от «30» ноября 2022 г. № 310

Согласовано

Родительским комитетом

МОУ «Волошовская СОШ»

(протокол от 04.02.2022 № 2)

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

**п. Волошово
2022**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Волошовская средняя общеобразовательная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 28, 30, 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», статьей 19 Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, п.п.5 п.1 Постановления Правительства Ленинградской области от 31.10.2022 №787 «Об установлении особых прав в сфере образования, воспитания, отдыха и оздоровления детям военнослужащих, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой народной республики, Луганской народной республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины в составе подразделений Ленинградской области, детям граждан Российской Федерации, призванных на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации, добровольно поступившим на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации для участия в специальной военной операции», уставом Муниципального общеобразовательного учреждения «Волошовская СОШ» (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся школы, их родителей (законных представителей) и работников школы.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющих образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных семей, семей попавших в трудные жизненные ситуации; детей военнослужащих, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой народной республики, Луганской народной республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины в составе подразделений Ленинградской области, детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации, добровольно поступившим на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации для участия в специальной военной операции;
- модернизации оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Организационные принципы организации питания

3.1. Организация питания школьников осуществляется отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной и бесплатной основе.

3.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. В соответствии с ч.2 ст. 8 закона № 273-ФЗ органы государственной власти субъектов Российской Федерации имеют право на дополнительное финансовое обеспечение деятельности групп продленного дня, мероприятий по организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным образовательным программам.

3.5. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

3.5. 1. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 – часов.

3.5.2. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, организовывается бесплатное питание, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

3.5.3. Для льготных категорий обучающихся 5 – 9 классов предусматривается организация бесплатного горячего питания (завтрак и обед или только комплексный обед по заявлению родителей (законных представителей)).

3.5.4. Для обучающихся 5 – 9 классов предусматривается организация горячего питания (завтрак и обед или только комплексный обед по заявлению родителей (законных представителей) на платной основе.

3.5.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

3.5.6. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие основные образовательные программы на дому, обеспечиваются набором пищевых продуктов (сухим пайком) или соразмерной денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления родителей (законных представителей).

3.6. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально –техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.

3.7. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (реализованного) меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании учетом требований,

содержащихся в приложениях №6-13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

3.8. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении №6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

3.9. Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков и с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Кипятить воду необходимо не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды отмечается в графике.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов используемых в питании школьников, должны соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых организацией), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

3.12. Организацию питания в школе осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы на текущий учебный год.

3.13. ответственность за организацию питания в школе несет директор.

4. Порядок организации питания

4.1. В школе для всех школьников за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем организации общественного питания и согласовывается директором школы.

4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

4.4. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме) должно содержать информацию о наименовании приема пищи, наименование блюда, количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

4.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

4.7. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

Для обучающихся 1 – 4 классов

Понедельник

- завтрак 9.45 – 10.15;
- обед 12.35 – 12.55.

Вторник – пятница

- завтрак 9.40 – 10.00
- обед 11.30 – 11.50

Для обучающихся 5 – 9 классов

Понедельник

- завтрак 9.45 – 10.15;
- обед 12.35 – 12.55.

Вторник – пятница

- завтрак 10.30 – 10.50
- обед 12.20 – 12.40

4.8. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев аварийной ситуации на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием школьников;
- обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания по классам;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически вносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания.

5. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

5.1 Предоставление питания на льготной основе

5.1.1. Бесплатное питание предоставляется в государственных образовательных организациях Ленинградской области, Муниципальных образовательных организациях Ленинградской области, реализующих основные образовательные программы, в частных образовательных организациях, имеющих государственную аккредитацию по основным образовательным программам, расположенных на территории Ленинградской области, по программам профессионального обучения квалифицированных рабочих и служащих в государственных профессиональных образовательных организациях Ленинградской области, по программам профессионального обучения квалифицированных рабочих и служащих в государственных образовательных организациях высшего образования Ленинградской области **обучающимся:**

- 1) состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;
- 2) один из родителей (оба родителя) которых погиб (погибли) при выполнении служебных обязанностей в качестве военнослужащего, гражданина, призванного на военные сборы, лица рядового, начальствующего состава органов внутренних дел Российской Федерации, Государственной противопожарной службы, органов по контролю за оборотом наркотических средств и психотропных веществ, сотрудника учреждений и органов уголовно – исполнительной системы;
- 3) родители (законные представители) которых принимают участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины в составе именных подразделений Ленинградской области, детям, чьи родители (законные представители) - граждане Российской Федерации, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, детям граждан Российской Федерации, добровольно поступивших на военную службу в Вооруженные Силы Российской Федерации для участия в специальной военной операции»;
- 4) детям, относящимся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, в соответствии с Федеральным законом от 24 июля 1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- 5) усыновленным детям;
- 6) лицам с ограниченными возможностями здоровья (детям с ОВЗ), детям инвалидам;
- 7) детям из приемных семей, отвечающих критериям нуждаемости, установленным частью 5 статьи 1.7 Социального кодекса Ленинградской области;
- 8) детям из многодетных семей, отвечающих критериям нуждаемости, установленным частью 6 статьи 1.7 Социального кодекса Ленинградской области;

5.1.2. Обучающимся по образовательным программам начального общего образования в образовательных организациях ленинградской области, реализующих основные общеобразовательные программы, бесплатно предоставляется по 0,2 литра молока или иного молочного продукта каждый учебный день в течение учебного года в определенные образовательной организации часы с учетом режима учебных занятий.

5.1.3. Порядок и условия предоставления бесплатного питания и питания с частичной компетенцией устанавливаются постановлением Правительства ленинградской области.

5.1.4. Для рассмотрения вопросов о предоставлении льготного питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, в школе создается комиссия, назначенная приказом директора (далее – Комиссия). В состав Комиссии включаются представители организации осуществляющей образовательную деятельность и исполнительного органа.

5.2. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание (по форме согласно распоряжению администрации Лужского муниципального района).

5.2.1. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно до 31 августа на имя директора школы по установленной форме.

5.2.2. Родители (законные представители) школьников, подавшие заявления, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания.

5.2.3. Обучающимся льготных категорий, имеющим право на льготное питание по нескольким основаниям, льготное питание назначается по одному из них, предусматривающему более высокий размер компенсации за льготное питание.

5.2.4. Обучающимся льготных категорий, вновь поступившим в школу в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для предоставления льготного питания, льготное питание предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления или месяцем, при условии подтверждения в государственной организации.

5.3. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного периода.

5.4. Текст приказа хранится в документации Комиссии по питанию. Выписка из приказа выделяется родителям (законным представителям) обучающегося или контролирующим органам по первому требованию.

5.5. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства.

5.6. Льготное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы, в том числе во время проведения мероприятия за пределами организации, осуществляющей образовательную деятельность, согласно образовательной программе.

5.7. Заявка на количество питающихся предоставляется лицом, ответственным за организацию питания накануне до 15 часов и уточняется в день питания.

5.8. Классные руководители сопровождают школьников в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.

5.9. Организация питания школьников на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания.

5.10. Ответственный за организацию питания:

- осуществлять контроль посещения столовой;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам;
- не позднее 3 дней до окончания месяца готовит утверждаемый директором школы отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку.

6. Обеспечение контроля организации питания

6.1. Директор осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания и выплату денежной компенсации;
- устранение предписаний по организации питания;
- условия хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

6.2. Контроль над организацией льготного питания осуществляет Комиссия по питанию.

6.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

6.4. Ответственный по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

6.5. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов и воспитатели ГПД осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

6.6. Заведующий производством школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

6.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм

вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.8. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции представляет полученную информацию директору организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.9. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

6.10. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- заведующий производством;
- лицо, ответственное за организацию питания;
- представитель органа государственного-общественного управления.

6.11. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.12. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации, осуществляющей образовательную деятельность. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

6.13. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.14. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляет заведующий производством.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственного-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственного-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Родитель (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации школы, все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Информационно – просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные формированию культуры питания;
- изучает режим и рацион питания школьников в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:
 - количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
 - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году;
 - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

9. Документация

9.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

- 1) Положение об организации питания обучающихся;
- 2) Приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

- 3) График питания обучающихся;
- 4) Правила посещения столовой обучающимися;
- 5) Табель учета посещаемости столовой;
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете школы, согласуется с родительской общественностью и советом учащихся, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения в Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1 настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛОШОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

188282 пос. Волошово ул. Школьная, д. 22
телефон: (813 72) 56-104, факс: (813 72) 56-104
сайт: voloshovo2011narod.ru, e-mail: voloshovo2011@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 30.08.2023

№ 155

Об организации горячего питания

обучающихся МОУ «Волошовская СОШ» в 2023/2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся МОУ «Волошовская СОШ», протоколом родительского совета от 28.08.2023 № 1, протоколом педагогического совета от 28.08.2023 г. № 1, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2023/2024 учебном году для обучающихся 1–9-х классов в дни работы МОУ «Волошовская СОШ» горячее питание (завтрак и обед).
2. Горячее питание в 2023/2024 учебном году предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МОУ «Волошовская СОШ» заявление об обеспечении питанием обучающегося.
3. Обеспечение горячим питанием осуществлять для обучающихся 1-4 классов за счет средств областного бюджета, учащимся 5-9 классов за счет средств родительской платы, а при отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет областного бюджета.
4. Утвердить размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за горячее питание обучающихся, из расчета 125 руб. на одного человека в день (40 рублей — завтрак, 85 рублей — обед).
5. Утвердить:
 - двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 2);
 - режим питания обучающихся 1–9-х классов (приложение 3).
6. Ответственному за организацию питания (прием документов) Михайловой М.П.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- обеспечить заключение договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;
- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

6. Ответственному за организацию питания в столовой Михайловой Н.С.:

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной в приложении № 3 к положению об организации питания обучающихся;

7. Классным руководителям 1–9-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;

8. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопровождать обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

9. Главному бухгалтеру Михайловой М.П.:

- обеспечить своевременное перечисление средств на горячее питание обучающихся;

10. Секретарю Чекалиной Э.Е. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных,

11. Отв. за сайт Дрыгиной В.И. разместить данный приказ на официальном сайте школы.

12. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Михайлову М.П.

13. Общий контроль оставляю за собой.



Директор школы:

Н.А.Акимова

С приказом ознакомлен(а):

Михайлова Н.С.

Михайлова М.П.

Чекалина Э.Е.

Дрыгина В.И.

День: **понедельник**
Неделя: **первая**
Возрастная категория: **7-11 лет**

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	8,9	7,9	37,7	264,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/15	8,8	8,5	20,6	199,6
Итого за прием пищи:			505	17,7	16,4	68,0	503,9
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,6	7,9	28,9	214,9
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,0	9,9	46,5	295,0
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,7	6,1	11,4	155,5
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	11,2	46,3
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			780	23,2	24,2	107,5	760,9
Всего за день:				44,5	45,1	190,4	1 382,5
Сбалансированность:				1	1	4	

День: **понедельник**
Неделя: **первая**
Возрастная категория: **7-11 лет**

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	401	ОЛАДЫИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	13,4	13,8	47,6	378,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	4,3	4,4	20,1	141,0
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			500	18,1	18,6	77,5	564,9
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,6	7,9	28,9	214,9
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	2,9	37,7	196,3

2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ	100	12,7	14,2	13,8	240,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	11,2	46,3
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			780	23,8	25,3	101,1	747,4
Всего за день:				45,5	48,4	193,5	1 430,0
Сбалансированность:				1	1	4	

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	12,5	13,7	49,4	381,2
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/10/5	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		ЯБЛОКО	150	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			570	14,70	14,90	84,20	544,06
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПРЯНИКИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	60	0,8	3,1	4,8	51,8
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	5,0	9,0	26,1	211,2
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	14,4	11,2	42,1	335,8
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
2008		БАТОН	30	3,8	1,5	25,7	134,9
Итого за прием пищи:			800	25,30	25,00	116,90	815,52
Всего за день:				43,7	44,3	216,3	1 478,0
Сбалансированность:				1	1	4	

День: вторник

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	10,3	11,4	49,1	349,6
2008		БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	50	5,6	4,8	27,2	179,1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
Итого за прием пищи:			500	15,90	16,20	86,00	568,45
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПРЯНИКИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	60	0,8	3,1	4,8	51,8
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	5,0	9,0	26,1	211,2

2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	4,2	38,2	230,1
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,7	6,1	11,4	155,5
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
2008		БАТОН	30	3,8	1,5	25,7	134,9
Итого за прием пищи:			800	32,00	24,10	124,40	865,37
Всего за день:				51,6	44,7	225,6	1 552,2
Сбалансированность:				1	1	4	

День: среда
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	15,9	15,8	47,5	406,9
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			500	16,30	16,20	67,00	492,19
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	8,2	9,1	26,4	226,5
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	12,8	12,6	14,9	230,8
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,9	2,9	32,2	170,9
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	13,1	55,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			800	27,70	27,00	107,40	805,01
Всего за день:				47,6	47,7	189,3	1 414,9
Сбалансированность:				1	1	4	

День:	среда
Неделя:	первая
Возрастная категория:	7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,9	7,6	28,7	224,8
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20,/15	7,3	8,5	20,6	193,4
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			535	16,6	16,5	68,8	503,6
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							

2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	8,2	9,1	26,4	226,5
2008	238	РЫБА (МИНТАЙ)ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	100	12,3	12,4	15,4	228,9
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2,7	2,6	31,8	165,6
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	13,1	55,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			800	27,00	26,50	107,50	797,90
Всего за день:				47,2	47,5	191,2	1 419,2
Сбалансированность:				1	1	4	

День: **четверг**
Неделя: **первая**
Возрастная категория: **7-11 лет**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	14,6	7,9	27,9	247,7
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	190/15/5	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		МАНДАРИН	100	0,9	0,9	18,3	87,1
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	30\10	2,3	9,1	15,5	157,6
Итого за прием пищи:			500	17,9	17,9	71,5	533,0
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	5,0	9,0	12,8	156,7
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,7	11,0	8,7	173,6
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,4	4,2	38,2	230,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	31,7	133,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			780	24,5	24,6	100,9	742,9
Всего за день:				46,1	46,9	187,6	1 394,3
Сбалансированность:				1	1	4	

День: **четверг**
Неделя: **первая**
Возрастная категория: **7-11 лет**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	222	СЫРНИКИ С ПОВИДЛОМ	150/40	14,6	15,3	41,6	372,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	110	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			500	15,0	15,7	61,1	458,0
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2

Итого за прием пищи:				220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед								
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1	
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	5,0	9,0	12,8	156,7	
2011	226	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	8,7	11,0	8,7	173,6	
2011	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	8,0	4,3	36,2	221,2	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,6	0,1	31,7	133,4	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0	
Итого за прием пищи:				780	24,1	24,7	98,9	734,0
Всего за день:					42,8	44,8	175,2	1 310,4
Сбалансированность:					1	1	4	

День: **пятница**
 Неделя: **первая**
 Возрастная категория: **7-11 лет**

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	16,3	17,6	48,9	431,0
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,2	37,7
2008		ЯБЛОКО	100	0,5	0,5	11,8	55,1
Итого за прием пищи:			520	18,3	18,7	80,2	577,8
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБОЙ	250	7,2	2,8	32,6	189,2
2008	272	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ	100	11,0	15,8	14,9	253,1
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	2,9	37,7	196,3
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			760	24,1	23,6	107,2	757,8
Всего за день:				46,0	46,8	202,3	1 453,3
Сбалансированность:				1	1	4	

День: **пятница**
 Неделя: **первая**
 Возрастная категория: **7-11 лет**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	8,9	12,7	37,7	309,2
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,2	37,7
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,60	3,10	0,30	53,02

Итого за прием пищи:			520	16,0	16,4	57,5	453,9
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБОЙ	250	7,2	2,8	32,6	189,2
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	5,60	14,30	5,10	176,86
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,40	4,20	38,20	230,12
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			760	23,5	23,4	97,9	715,4
Всего за день:				43,1	44,3	170,3	1 286,9
Сбалансированность:				1	1	4	

День: понедельник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	10,3	11,4	49,1	349,6
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,1	0,0	14,7	60,7
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/15	7,2	6,5	20,6	174,4
Итого за прием пищи:			512	17,60	17,90	84,40	584,67
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2012	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	250	9,0	8,6	28,7	234,6
2011	287	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С КУРОЙ И РИСОМ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ	200	9,8	14,6	49,4	378,5
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	10,2	42,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			730	20,70	23,50	97,80	704,40
Всего за день:				42,0	45,8	197,4	1 407,5
Сбалансированность:				1	1	4	

День: понедельник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	401	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	13,4	13,8	87,2	540,8
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	4,3	4,4	20,1	141,0
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			500	18,1	18,6	117,1	727,3

Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2012	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	250	9,0	8,6	28,7	234,6
2011	290	КУРИЦА ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	12,0	13,8	23,0	271,8
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	3,1	34,5	184,6
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	10,2	42,2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			780	26,40	25,80	105,90	782,37
Всего за день:				48,2	48,8	238,2	1 628,1
Сбалансированность:				1	1	4	

День: вторник
 Неделя: вторая
 Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	180	12,8	14,6	26,2	295,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,0	0,0	14,5	59,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	10,8	49,6
Итого за прием пищи:			520	15,9	15,4	68,5	489,3
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	5,0	9,0	12,8	156,7
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	8,4	4,2	38,2	230,1
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,7	11,0	8,7	173,6
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			805	25,8	26,5	90,2	722,1
Всего за день:				45,3	46,4	173,6	1 329,0
Сбалансированность:				1	1	4	

День: вторник
 Неделя: вторая
 Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	16,3	17,6	48,9	431,0

2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,2	37,7
2008		ЯБЛОКО	100	0,5	0,5	11,8	55,1
Итого за прием пищи:			520	18,3	18,7	80,2	577,8
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	6,1	9,0	22,8	202,2
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	2,9	37,7	196,3
2011	226	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	10,3	11,0	8,7	180,2
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			805	23,7	25,2	99,7	740,3
Всего за день:				45,6	48,4	194,8	1 435,8
Сбалансированность:				1	1	4	

День: среда
 Неделя: вторая
 Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	15,9	15,8	47,5	406,9
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			500	16,3	16,2	67,0	492,2
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	60	0,8	3,1	4,8	51,8
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ	250	5,5	5,3	29,8	194,0
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,5	3,1	34,5	184,6
2011	278	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ	100/20	11,9	11,6	21,8	246,1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			800	23,0	23,3	109,1	758,3
Всего за день:				43,0	43,9	191,3	1 368,9
Сбалансированность:				1	1	4	

День:	среда
Неделя:	вторая
Возрастная категория:	7-11 лет

2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	12,5	13,7	49,4	381,2
2008		БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	75	5,6	4,8	27,2	179,1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
Итого за прием пищи:			525	18,1	18,5	86,3	600,1
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	60	0,8	3,1	4,8	51,8
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ	250	5,5	5,3	29,8	194,0
2011	309	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	150	5,30	2,60	34,10	185,7
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	90/30	11,40	11,70	10,40	198,19
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			800	24,3	22,9	97,3	711,5
Всего за день:				46,1	45,8	198,8	1 430,0
Сбалансированность:				1	1	4	

День: **четверг**

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	8,9	7,6	28,7	224,8
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20,/15	7,3	8,5	20,6	193,4
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			535	16,6	16,5	68,8	503,6
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПРЯНИКИ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	4,9	14,7	21,4	244,5
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,7	6,1	11,4	155,5
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,6	2,9	37,7	196,3
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	13,1	55,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			800	24,5	24,3	101,6	743,0
Всего за день:				44,7	45,3	185,3	1 364,3
Сбалансированность:				1	1	4	

День: **четверг**

Неделя: **вторая**

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							

2011	225	ОЛАДЫ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	180	15,8	15,6	51,9	422,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	120	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			500	16,2	16,0	71,4	508,0
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ПРЯНИКИ	20	0,6	1,3	9,0	51,5
Итого за прием пищи:			220	3,6	4,5	14,9	117,7
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	4,9	14,7	21,4	244,5
2011	290	ОКОРОКА КУРИНЫЕ ОТВАРНЫЕ	100	11,3	3,7	8,6	116,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	8,4	4,2	38,2	230,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	50	0,9	4,9	3,6	64,0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	13,1	55,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			800	28,8	28,1	102,9	801,3
Всего за день:				48,6	48,6	189,2	1 427,0
Сбалансированность:				1	1	4	

День: пятница

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	14,7	15,8	38,6	365,5
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			527	16,7	16,8	68,5	505,6
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	5,4	9,2	19,8	188,9
2008	239	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	12,8	12,6	14,9	230,8
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,9	2,9	32,2	170,9
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	15,0	61,9
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			800	24,9	27,0	102,7	774,3
Всего за день:				45,3	48,2	186,4	1 398,2
Сбалансированность:				1	1	4	

День: пятница

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
2012	207	МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ	180	12,8	14,6	26,2	295,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,0	0,0	14,5	59,5

2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	10,8	49,6
Итого за прием пищи:			520	15,9	15,4	68,5	489,3
Завтрак II							
		МОЛОКО	200	3,0	3,2	5,9	66,3
		ВАФЛИ	20	0,7	1,2	9,3	52,2
Итого за прием пищи:			220	3,7	4,4	15,2	118,4
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	5,4	9,2	19,8	188,9
2008	238	РЫБА (МИНТАЙ)ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	100	12,3	12,4	15,4	228,9
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2,7	2,6	31,8	165,6
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	15,0	61,9
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			800	24,2	26,5	102,8	767,2
Всего за день:				43,8	46,3	186,5	1 374,8
Сбалансированность:				1	1	4	

ИТОГО ПО ПЕРВОМУ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

ИТОГО	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за весь период	448,20	460,40	1 919,90	13 990,93
Среднее значение за период	44,82	46,04	191,99	1399,093

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	ЗАВТРАК	ОБЕД
7 - 11 лет	5189	7855
Среднее значение за период	518,9	785,5

ИТОГО ПО ВТОРОМУ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

ИТОГО	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за весь период	462,50	467,60	1 963,30	14 294,46
Среднее значение за период	46,25	46,76	196,33	1429,446

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	ЗАВТРАК	ОБЕД
7 - 11 лет	5120	7855
Среднее значение за период	512	785,5

День 1 : **понедельник**
Неделя: **первая**
Возрастная категория: **12 лет и старше**

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	8,9	7,9	37,7	264,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/15	6,1	7,5	18,0	168,6
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,0	3,4	17,2	114,4
Итого за прием пищи:			555	18,0	18,8	82,6	587,3
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	38,9	233,1
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	6,6	9,1	55,7	340,1
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,7	16,1	11,4	248,5
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,1	0,0	10,1	41,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			830	27,2	30,9	126,3	916,7
Всего за день:				45,2	49,7	208,9	1 504,0
Сбалансированность:				1	1	4	

День 1 : **понедельник**
Неделя: **первая**
Возрастная категория: **12 лет и старше**

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	401	ОЛАДЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	13,4	13,8	47,6	378,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	4,3	4,4	20,1	141,0
2008		ЯБЛОКО	130	0,6	0,6	11,9	56,8
Итого за прием пищи:			550	18,3	18,8	79,6	576,2
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1,0	7,1
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	5,7	5,4	38,9	233,1
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,8	7,1	45,2	279,2
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ	100	12,7	14,2	13,8	240,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,1	0,0	11,2	46,3
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			810	27,1	27,0	118,6	848,5
Всего за день:				45,4	45,8	198,2	1 424,7
Сбалансированность:				1	1	4	

День 2 : вторник
Неделя: первая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	16,5	16,7	51,2	432,9
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/10/5	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		ЯБЛОКО	150	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			570	18,70	17,90	86,00	595,74
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	100	1,4	5,2	8,0	86,9
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	4,7	8,6	26,1	206,3
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	280	19,8	13,2	64,5	468,4
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	8,7	35,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			830	27,20	27,20	115,80	839,26
Всего за день:				45,90	45,10	201,80	1435,00
Сбалансированность:				1	1	4	

День 2 : вторник
Неделя: первая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	10,3	11,4	49,1	349,6
2008		БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	8,6	6,7	41,0	265,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
Итого за прием пищи:			550	18,90	18,10	99,80	655,00
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	60	0,8	3,1	4,8	51,8
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	5,0	9,0	26,1	211,2
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	12,1	8,4	51,9	340,5
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,7	16,1	11,4	248,5
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			800	31,90	36,80	112,40	933,87
Всего за день:				50,8	54,9	212,2	1 588,9
Сбалансированность:				1	1	4	

День 3 : среда
Неделя: первая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	180/20	17,9	17,8	52,5	454,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	150	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			550	18,5	18,4	76,9	562,3
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	4,2	7,2	18,6	160,4
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	12,8	12,6	14,9	230,8
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	6,5	3,5	42,6	233,9
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	11,8	49,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			830	27,50	28,70	104,60	808,52
Всего за день:				46,00	47,10	181,50	1370,78
Сбалансированность:				1	1	4	

День 3 : среда
Неделя: первая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Возрастная категория: 12 лет и старше							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	10,3	9,7	39,8	295,6
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20,/15	7,3	8,5	20,6	193,4
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			585	18,0	18,6	79,9	574,4
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1,0	1,9	3,8	37,4
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	8,2	9,1	26,4	226,5
2008	238	РЫБА (МИНТАЙ)ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	100	12,3	12,4	15,4	228,9
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	3,1	3,9	39,4	210,5
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	13,1	55,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			830	27,40	27,80	115,10	842,79
Всего за день:				55,7	56,1	234,8	1 712,8
Сбалансированность:				1	1	4	

День 4 : четверг
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	12,3	10,2	38,0	301,1
2008		БАТОН	50	3,8	1,5	29,1	148,8
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	190/10/5	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	5,9	37,2	223,0
Итого за прием пищи:			555	20,0	17,6	114,1	713,5
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	4,3	7,6	12,5	139,6
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	9,3	12,4	12,4	204,3
2011	305	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	12,1	8,4	51,9	340,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			850	27,8	28,7	114,2	849,1
Всего за день:				47,8	46,3	228,3	1 562,6
Сбалансированность:				1	1	4	

День 4 : четверг
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	222	СЫРНИКИ С ПОВИДЛОМ	170/40	17,6	17,3	51,9	445,8
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	140	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			550	18,2	17,9	76,3	553,9
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	4,3	7,6	12,5	139,6
2011	226	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	8,7	11,0	8,7	173,6
2011	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	12,1	12,7	38,9	327,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			850	27,2	31,6	114,2	873,6
Всего за день:				45,4	49,5	190,5	1 427,5
Сбалансированность:				1	1	4	

День 5: пятница
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	16,3	17,6	48,9	431,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,2	37,7
2008		БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	80,9
2008		ЯБЛОКО	120	0,5	0,5	11,8	55,1
Итого за прием пищи:			550	19,1	19,0	85,3	604,7
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБОЙ	250/10	7,2	2,8	32,6	189,2
2008	272	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ	100	11,0	15,8	14,9	253,1
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,8	7,1	45,2	279,2
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			840	28,9	31,0	119,1	895,1
Всего за день:				48,0	50,0	204,4	1 499,8
Сбалансированность:				1	1	4	

День 5: пятница
 Неделя: первая
 Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	8,9	12,7	37,7	309,2
2011	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	50/10	3,5	2,8	29,1	159,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,2	37,7
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,60	3,10	0,30	53,02
Итого за прием пищи:			550	18,0	18,6	76,3	559,6
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБОЙ	250	7,2	2,8	32,6	189,2
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ	100	5,60	14,30	5,10	176,86
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,60	6,20	51,00	310,22
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			830	27,3	28,6	115,1	849,8
Всего за день:				45,3	47,2	191,4	1 409,4
Сбалансированность:				1	1	4	

День 7: понедельник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	250	12,8	13,3	52,9	393,1
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/10/5	0,1	0,0	9,8	40,6
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20/15	5,0	5,0	10,3	109,2
2008		МАНДАРИН	65	0,5	0,1	4,9	23,1
Итого за прием пищи:			550	18,4	18,4	77,9	566,0
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2012	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	250	5,3	5,5	17,9	146,3
2011	287	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С КУРОЙ И РИСОМ СО СМЕТАНОЙ	280	20,4	22,9	62,7	553,7
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,1	0,0	12,1	50,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,3	0,2	17,1	77,3
Итого за прием пищи:			830	27,9	28,7	111,5	838,5
Всего за день:				46,30	47,10	189,40	1404,40
Сбалансированность:				1	1	4	

День 7: понедельник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	401	ОЛАДЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	13,4	13,8	47,6	378,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	4,3	4,4	20,1	141,0
2008		ЯБЛОКО	150	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			550	18,1	18,6	77,5	564,9
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2012	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	250	5,3	5,5	17,9	146,3
2011	290	КУРИЦА ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	12,0	13,8	23,0	271,8
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	7,1	9,5	42,6	292,2
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,1	0,0	12,1	50,0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,3	0,2	17,1	77,3
Итого за прием пищи:			850	26,6	29,1	114,4	848,9
Всего за день:				44,70	47,70	191,93	1413,79
Сбалансированность:				1	1	4	

День 8: вторник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	210	МАКАРОНЫ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	200	15,7	17,8	40,2	394,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
2008		ЯБЛОКО	110	0,4	0,4	10,8	49,6
Итого за прием пищи:			550	18,80	18,60	77,70	568,63
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	4,8	8,7	12,8	153,1
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,1	5,1	51,9	301,6
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	8,7	11,0	8,7	173,6
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	8,7	35,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			850	28,90	30,30	114,80	840,21
Всего за день:				47,70	48,90	192,50	1408,84
Сбалансированность:				1	1	4	

День 8: вторник
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техноло-гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети-ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	16,3	17,6	48,9	431,0
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,2	37,7
2008		ЯБЛОКО	130	0,5	0,5	11,8	55,1
Итого за прием пищи:			550	18,3	18,7	80,2	577,8
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	4,8	4,1	12,8	110,3
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,8	7,1	45,2	279,2
2011	226	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	100	10,3	11,0	8,7	180,2
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,0	0,0	8,7	35,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			850	27,20	27,70	114,80	781,59
Всего за день:				45,50	46,40	195,00	1359,35
Сбалансированность:				1	1	4	

День 9: среда
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	180/20	17,9	17,8	52,5	454,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	150	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			550	18,5	18,4	76,9	562,3
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	100	1,4	5,2	8,0	86,9
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ	250	5,2	4,8	29,8	188,1
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	5,2	6,1	43,8	257,6
2011	278	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ	100/50	14,6	11,6	14,8	228,4
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			870	27,70	27,90	114,60	842,90
Всего за день:				46,20	46,30	191,50	1405,16
Сбалансированность:				1	1	4	

День 9: среда
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	16,5	16,7	51,2	432,9
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/10/5	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		ЯБЛОКО	150	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			570	18,70	17,90	86,00	595,74
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ"	100	1,4	5,2	8,0	86,9
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ	250	5,2	4,8	29,8	188,1
2011	309	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	180	7,50	2,60	36,10	202,9
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	100	12,40	14,60	22,60	279,28
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	42,0
Итого за прием пищи:			850	27,80	27,40	114,70	839,07
Всего за день:				28,40	28,00	129,40	1434,81
Сбалансированность:				1	1	4	

День 10: четверг
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	5,6	5,7	28,8	194,1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/25	9,8	9,5	21,8	217,9
2008		ПЕЧЕНЬЕ	35	3,2	4,1	28,1	166,5
Итого за прием пищи:			550	18,6	19,3	88,4	618,2
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	4,3	12,8	20,7	221,5
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	12,7	6,1	11,4	155,5
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6,8	7,1	45,2	279,2
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	11,8	49,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			850	27,4	26,6	107,8	801,7
Всего за день:				46,00	45,90	196,20	1419,89
Сбалансированность:				1	1	4	

День 10: четверг
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	225	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	200	18,3	17,4	55,9	466,0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/10	0,0	0,0	9,7	39,8
2008		ЯБЛОКО	150	0,6	0,6	14,7	68,3
Итого за прием пищи:			550	18,9	18,0	80,3	574,1
Обед							
2008	2	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	100	0,8	0,1	1,7	11,2
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	4,3	12,8	20,7	221,5
2011	290	ОКОРОКА КУРИНЫЕ ОТВАРНЫЕ	100	11,3	3,7	8,6	116,0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	10,1	5,1	51,9	301,6
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	30	0,3	4,9	3,6	61,6
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	11,8	49,7
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			880	29,6	27,1	115,3	846,1
Всего за день:				48,50	45,10	195,60	1420,24
Сбалансированность:				1	1	4	

День 11: пятница
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	17,7	18,4	46,6	434,8
2008		БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	54,0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,1	0,0	9,8	40,6
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	45,5
Итого за прием пищи:			577	19,70	19,40	76,50	574,84
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	4,2	7,2	18,6	160,4
2008	239	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	12,8	12,6	14,9	230,8
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	6,5	3,5	42,6	233,9
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,1	0,0	10,1	41,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			850	28,90	28,80	115,10	843,07
Всего за день:				48,60	48,20	191,60	1417,91
Сбалансированность:				1	1	4	

День 11: пятница
Неделя: вторая
Возрастная категория: 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2012	207	МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ	200	15,8	18,1	34,1	372,9
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,0	0,0	14,5	59,5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
2008		ЯБЛОКО	110	0,4	0,4	10,8	49,6
Итого за прием пищи:			550	18,9	18,9	76,4	566,5
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	2,6	5,1	8,2	91,7
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	4,2	2,2	18,6	113,9
2008	238	РЫБА (МИНТАЙ)ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	100	12,3	12,4	15,4	228,9
2011	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	4,9	6,7	51,9	295,2
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,1	0,0	10,1	41,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	84,5
Итого за прием пищи:			850	26,80	26,80	121,20	856,04
Всего за день:				45,70	45,70	197,60	1422,54
Сбалансированность:				1	1	4	

ИТОГО ПО ПЕРВОМУ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

ИТОГО	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за весь период	560,80	565,80	2 393,00	17 326,60
Среднее значение за период	46,73	47,15	199,42	1443,88

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	ЗАВТРАК	ОБЕД
12 лет и старше	6662	10110
Среднее значение за период	555,17	842,5

ИТОГО ПО ВТОРОМУ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

ИТОГО	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Итого за весь период	532,40	548,60	2 047,63	17 111,99
Среднее значение за период	44,37	45,72	170,64	1426,00

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ	ЗАВТРАК	ОБЕД
12 лет и старше	6695	10080
Среднее значение за период	557,92	840,00

График питания учащихся МОУ «Волошовская СОШ»

Понедельник

Время питания		Классы
9:45 – 10:15	завтрак	1 - 9 классы
12:35 – 12:55	обед	1 – 9 классы

Вторник – Пятница

Время питания		Классы
9.40 — 10.00	завтрак	1 — 4 классы
10.30 — 10.50	завтрак	5 — 9 классы
11.20 — 11.40	обед	1 класс
11.30 — 11.50	обед	2 - 4 классы
12.20 — 12.40	обед	5 — 9 классы