

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА
УСТЬ-ДЖЕГУТИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ГИМНАЗИЯ № 4 г. УСТЬ - ДЖЕГУТЫ»
(МБОУ «ГИМНАЗИЯ № 4 г. УСТЬ - ДЖЕГУТЫ»)

369303, г. Усть-Джегута, микрорайон Московский, зд.14а,
телефон: (878 75) 75-4-81, факс: (878 75) 76-4-73,
электронный адрес: gimnaziya4.ustdzheguta@mail.ru

ВЫПИСКА ИЗ П Р И К А З А

30.01.2024г.

№ 47

г. Усть-Джегута

Об утверждении двухнедельного (основного) меню приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 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», и в целях исполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Гимназия №4 г. Усть-Джегута», а также улучшения ингредиентного состава блюд за счет образовавшейся экономии в связи с фактическими показателями посещаемости детей,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить прилагаемое Двухнедельное (основное) меню приготавливаемых блюд для обучающихся 1-4 классов МБОУ «Гимназия №4 г. Усть-Джегута» (далее по тексту – меню) (Приложение 1).
2. Руководителю-главному бухгалтеру Усть-Джегутинского муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия» Мамаевой Л.Б. (по согласованию):

2.1. Использовать при составлении меню «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций», подготовленным ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирским государственным техническим университетом и др., Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4. 0179-20 с учетом информации Министерства просвещения Российской Федерации от 11.08.2022 №ДГ-2015/10 «Анализ данных стоимости фактического расхода продуктов согласно меню, представленных субъектами Российской Федерации».

2.2. Обеспечить работу комиссии по обоснованию цен на поставку продуктов питания для обеспечения нужд учреждения.

2.3. Организовать договорную работу с поставщиками продуктов питания. При изменении цен на продукты питания более десяти процентов, комиссия имеет право устанавливать новые цены с целью внесения изменений в договоры поставки товаров с поставщиками по соглашению сторон.

3. Ответственному за питание обучающихся заместителю директора по УР Пергат А.М.:

3.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным меню с 01.02.2024г.

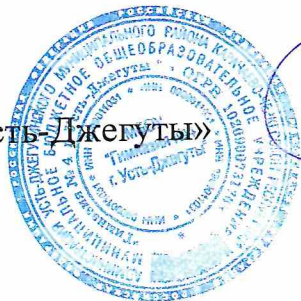
3.2. Контролировать качество поставляемых продуктов питания совместно с приемочной комиссией по осуществлению приемки продуктов питания.

4. Делопроизводителю при внесении изменений в меню, подготовить новый приказ на его утверждение.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя директора Пергат А.М.

6. Общее руководство и контроль оставляю за собой.

Директор МБОУ
«Гимназия № 4 г.Усть-Джегуты»



А.М. Байкулова

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 30.01.2024г. №47

ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ (ОСНОВНОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ
БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
МБОУ "ГИМНАЗИЯ №4 г.УСТЬ-ДЖЕГУТЫ"

Вводится 1 февраля 2024 г.

Возрастная группа 7-11 лет

Сезон: зимний

Наименование сборника рецептов: "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях", под ред. Могильного М.П., 2011 г.
(рекомендован НИИ питания РАМН 1 ноября 2011 г.)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры	цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Первая неделя Первый день (1)								
<i>Завтрак</i>	Бутерброды с сыром российским и маслом	60	7,00	10,00	17,80	188	3	21,28
	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,10	5,80	26,60	187	54-20к	11,35
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	14,00	56	376	1,58
	Хлеб пшеничный нарезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
итого завтрак			18,00	17,80	86,20	584	717	49,69
недели			18,00	17,80	86,20	584	717	49,69
Первая неделя Второй день (2)								
<i>Завтрак</i>	Яйца вареные с икрой кабачковой	60	5,30	6,00	1,70	82	209	19,50
	Каша молочная "Дружба"	200	5,00	5,80	24,10	169	54-16к-2020	14,70
	Кофейный напиток с молоком	200	1,20	2,70	16,00	101	379	11,68
	Хлеб пшеничный нарезной	50	5,40	2,30	21,80	137	ПРОМ	3,30
	Бананы	160	1,50	0,10	21,80	89	338	25,60
итого завтрак			18,40	16,90	85,40	578	926	74,78
итого за 2-ой день первой недели			18,40	16,90	85,40	578	926	74,78

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Первая неделя Третий день (3)								
Завтрак	Бутерброды с сыром российским и маслом	60	7,00	10,00	17,80	188	3	21,28
	Котлета рыбная (минтай) с соусом томатным (2 вариант)	110	11,90	3,80	9,30	119	54-3р-2022	34,57
	Картофель отварной	150	2,90	4,30	23,00	142	310	9,53
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	14,00	56	376	1,58
	Хлеб пшеничный нарезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
итого завтрак			25,10	19,50	77,20	587	689	68,94
недели			25,10	19,50	77,20	587	689	68,94
Первая неделя Четвертый день (4)								
Завтрак	Бутерброды с сыром российским и маслом	60	7,00	10,00	17,80	188	3	21,28
	Тефтели из говядины 2-й вариант с рисом со сметанным соусом и томатом	120	8,10	9,00	10,30	155	279	38,92
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,30	6,30	36,00	234	54-4г	11,32
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	14,00	56	376	1,58
	Хлеб пшеничный нарезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
итого завтрак			27,30	27,30	105,90	786	996	88,58
недели			27,30	27,30	105,90	786	996	88,58
Первая неделя Пятый день (5)								
Завтрак	Котлеты рубленые из филе птицы со сметанным соусом с томатом и луком	110	10,30	12,00	12,70	200	294	53,21
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,50	4,50	26,50	168	309	6,54
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	14,00	56	376	1,58
	Хлеб пшеничный нарезной	50	5,40	2,30	21,80	137	ПРОМ	3,30
	Мандарины	150	1,20	0,50	17,30	80	ПРОМ	24,00
итого завтрак			22,50	19,30	92,30	641	979	88,63
недели			22,50	19,30	92,30	641	979	88,63

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N репеп-туры	цена
			Белки	Жиры	Угле-воды			
	Вторая неделя Первый день (6)							
<i>Завтрак</i>	Бутерброды с сыром российским и маслом	60	7,00	10,00	17,80	188	3	21,28
	Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом	210	6,10	10,70	32,40	251	181	17,19
	Какао с молоком	200	4,10	3,50	17,60	119	382	12,00
	Хлеб пшеничный нарезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
	итого завтрак		21,00	26,20	95,60	711	904	65,95
	недели		21,00	26,20	95,60	711	904	65,95
	Вторая неделя Второй день (7)							
<i>Завтрак</i>	Макароны отварные с сыром	156	10,60	12,40	26,60	261	204	26,82
	Какао с молоком	200	4,10	3,50	17,60	119	382	12,00
	Хлеб пшеничный нарезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Бананы	160	1,50	0,10	21,80	89	338	25,60
	итого завтрак		19,40	17,40	79,10	551	924	66,40
	итого за 2-ой день второй недели		19,40	17,40	79,10	551	924	66,40
	Вторая неделя Третий день (8)							
<i>Завтрак</i>	Огурцы консервированные	60	0,50	0,10	0,40	8	ПРОМ	7,20
	Плов из курицы	200	17,00	10,50	35,70	305	291	43,63
	Кофейный напиток с молоком	200	1,20	2,70	16,00	101	379	11,68
	Хлеб пшеничный нарезной	50	5,40	2,30	21,80	137	ПРОМ	3,30
	Мандарины	150	1,20	0,50	17,30	80	ПРОМ	24,00
	итого завтрак		25,30	16,10	91,20	631	670	89,81
	недели		25,30	16,10	91,20	631	670	89,81

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры	цена
			Белки	Жиры	Угле-волы			
Вторая неделя Четвертый день (9)								
<i>Завтрак</i>	Гуляш из отварной говядины	100	13,40	14,10	3,30	164	246	70,54
	Картофель отварной	150	2,90	4,30	23,00	142	310	9,53
	Чай с лимоном	200	0,10	0,00	13,70	56	377	2,94
	Хлеб пшеничный нарезной	50	5,40	2,30	21,80	137	ПРОМ	3,30
	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
итого завтрак			22,40	21,30	76,50	570	1271	99,81
недели			22,40	21,30	76,50	570	1271	99,81
Вторая неделя Пятый день (10)								
<i>Завтрак</i>	Котлеты рубленые из филе птицы со сметанным соусом с томатом и луком	110	10,30	12,00	12,70	200	294	53,21
	Пюре картофельное	150	3,10	4,30	23,00	142	312	10,62
	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	14,00	56	376	1,58
	Хлеб пшеничный нарезной	50	5,40	2,30	21,80	137	ПРОМ	3,30
	Яблоки свежие	150	1,40	0,30	12,20	65	ПРОМ	30,00
итого завтрак			20,30	18,90	83,70	600	982	98,71
недели			20,30	18,90	83,70	600	982	98,71
Итого за все дни завтрак			219,70	200,70	873,10	6239	9058	791,30
Всего за 10 дней			219,70	200,70	873,10	6239	9058	791,30
Среднее значение за период			21,97	20,07	87,31	624	906	79,13

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 30.01.2024г. № 47

ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ (ОСНОВНОЕ) МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4
КЛАССОВ

МБОУ "ГИМНАЗИЯ №4 г.УСТЬ-ДЖЕГУТЫ"

Зводится 1 февраля 2024г.
Возрастная группа 7-11 лет
Сезон: зимний

Наименование сборника рецептов: 'Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях', под ред. Могильнос М.П., 2011 г. (рекомендован НИИ питания РАМН 1 ноября 2011 г.)

Примечание	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
	Первая неделя Первый день							
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,80	3,80	14,20	99	39	7,49
	Суп картофельный с горохом	200	4,40	4,20	13,20	119	102	6,06
	Плов из отварной говядины	200	20,40	19,10	32,50	396	244	95,43
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,70	0,10	32,00	133	349	4,16
	Хлеб пшеничный из ржаной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной из ржаной	40	3,60	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Итого за первый день первой недели		33,30	29,40	125,80	929	734	117,76

Проект	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Одн	Первая неделя Второй день							
	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,80	2,00	3,90	35	45	3,30
	Суп картофельный с чечевичей	200	4,40	4,20	13,20	149	02	7,59
	Хлебцы рубленые из фрикашес со сметаной							
	Соусом с томатом и луком	110	10,30	12,00	12,70	200	294	53,21
	Пюре картофельное	150	3,10	4,30	23,00	142	312	10,62
	Компот из яблок	200	0,20	0,20	27,90	115	342	5,94
	Хлеб пшеничный безрезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной безрезной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Бананы	160	1,50	0,10	21,80	89	338	25,60
	итого за вторую неделю первой недели		26,30	25,00	136,40	883	1433	110,88
	Первая неделя Третий день							
Одн	Винегрет овошной (с горошком) с луком зеленым	75	1,00	7,50	4,90	92	67	10,09
	Свекольник со сметаной и яйцом	250	2,30	5,40	11,00	99	0	11,22
	Котлета рыбная (минтай) с соусом томатным 2 вариант							
		110	11,90	3,80	9,30	119	54-3р-2022	34,57
	Пюре картофельное	150	3,10	4,30	23,00	142	312	10,62
	Компот из яблок	200	0,20	0,20	27,90	115	342	5,94
	Хлеб пшеничный безрезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной безрезной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
		итого за третий день первой недели		24,70	23,40	110,00	749	721
	Первая неделя Четвертый день							
Одн	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	1,80	3,80	14,20	99	39	7,49
	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	200	1,40	3,90	8,80	83	82	8,03
	Горелки из говядины 2-й вариант с рисом со сметанным соусом и томатом							
		120	8,10	9,00	10,30	155	279	33,92
	Шаурма с овощами и сметаной (гарнир)	150	8,60	5,10	38,60	244	302	10,21
	Кисель из яблок сушеных	200	0,20	0,00	32,80	151	354	4,31
	Хлеб пшеничный безрезной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной безрезной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Абсолют свежее	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
		итого за четвертый день первой недели		26,90	25,60	153,30	985	1394

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Осед	Первая неделя Пятый день							
	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,80	2,00	3,90	36	45	3,30
	Суп картофельный	200	1,90	2,30	13,50	91	97	6,12
	Котлеты рубленные из мяса птицы с маслом	55	9,60	12,60	10,10	192	294	27,17
	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,50	4,50	26,50	168	309	6,54
	Компот из яблок	200	0,20	0,20	27,90	1,5	342	5,94
	Хлеб пшеничный не резной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной не резной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
	Итого за пятый день первой недели		24,30	24,40	130,50	885	1425	67,19
Осед	Вторая неделя Первый день							
	Салат из свежых огурцов	60	0,80	3,60	5,00	56	52	2,66
	Суп картофельный с вермишелью	200	2,20	2,30	14,00	95	103	4,23
	Птица, тушеная в соусе с овощами	150	13,10	11,60	12,90	208	292	40,73
	Картофель отварной	150	2,90	4,30	23,00	142	310	5,53
	Компот из яблок	200	0,20	0,20	27,90	1,5	342	5,94
	Хлеб пшеничный не резной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной не резной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
	Итого за первый день второй недели		26,00	24,80	131,40	869	1437	81,21
Осед	Вторая неделя Второй день							
	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,80	2,00	3,90	36	45	3,30
	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	200	1,40	3,90	8,80	83	82	6,03
	Котлеты (биточки, пиншери) из говядины с томатным соусом	80	8,40	10,00	9,20	162	268	35,11
	Каша рисовая густая гречневая (гарнир)	150	8,60	6,10	38,60	244	302	10,21
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,70	0,10	32,00	1,3	349	4,16
	Хлеб пшеничный не резной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной не резной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Бананы	160	1,50	0,10	21,80	89	338	25,60
	Итого за второй день второй недели		27,40	24,40	148,20	919	1384	91,03

Прем пш.цп	Наименование б.пода	Вес блока	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
	Вторая неделя Третий день							
	Огурцы консервированные	60	0,50	0,10	0,40	8	ПРОМ	7,20
	Суп из овощей	200	1,30	4,00	7,30	75	99	6,41
	Птица тушенная в соусе	120	15,90	13,00	3,50	194	290	43,79
	Рис отварной	150	3,70	5,40	36,70	210	304	11,88
	Компот из яблок	200	0,20	0,20	27,90	115	342	5,94
	Хлеб пшеничный не резной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной не резной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Мандарины	150	1,20	0,50	17,30	80	ПРОМ	24,00
	Итого за третий день второй недели		29,90	25,40	127,00	805	1035	106,84
	Вторая неделя Четвертый день.							
	Зингерг овальной с фасолью	75	1,30	5,40	4,10	70	68	13,25
	Суп картофельный с рисом	200	1,60	2,20	9,70	69	01	5,50
	Дуляш с соусом томатным	100	14,90	16,80	2,90	221	260	73,05
	Пюре картофельное	150	3,10	4,30	23,00	142	312	10,62
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,70	0,10	32,00	113	349	4,16
	Хлеб пшеничный не резной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной не резной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Аблочки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
	Итого за четвертый день второй недели		28,00	31,60	120,30	818	1428	124,70
	Вторая неделя Пятый день							
	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,80	2,00	3,90	35	45	3,30
	Суп картофельный с чечевицей	200	4,40	4,20	13,20	119	02	7,59
	Хотлеты рубленные из филе птицы со сметаным соусом с томатом и луком	110	10,30	12,00	12,70	200	294	53,21
	Пюре картофельное	150	3,10	4,30	23,00	142	312	10,62
	Компот из яблок	200	0,20	0,20	27,90	115	342	5,94
	Хлеб пшеничный не резной	30	3,20	1,40	13,10	82	ПРОМ	1,98
	Хлеб пшенично-ржаной не резной	40	3,00	0,80	20,80	100	ПРОМ	2,64
	Аблочки свежие	150	0,60	0,60	14,70	71	338	13,50
	Итого за пятый день второй недели		25,90	25,50	129,30	805	1433	93,78
	Всего за 10 дней		272,70	259,50	1312,20	8817	12424	962,53
	Среднее значение за период		27,27	25,95	131,22	882	1242	96,25