

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЕРХНЕСПАССКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

П Р И К А З  
с. Верхнеспасское

02 сентября 2019 года

№ 621

Об организации питания в  
МБОУ Верхнеспасской СОШ и филиалах  
в 2019/2020 учебном году

В соответствии с постановлением администрации Рассказовского района от 02.09.2019 г. № 620 «Об установлении нормы питания учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений», в целях упорядочения работы по организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы в 2019/2020 учебном году, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 03.09.2019 года питание обучающихся в МБОУ Верхнеспасской СОШ и филиалах.
2. Утвердить среднюю стоимость питания детей для всех категорий семей 50 рублей:
  - 10 рублей – завтрак;
  - 40 рублей – обед.
- 2.1. Установить норму питания в день на одного учащегося, питание которых осуществляется за счёт средств субсидии на обеспечение питанием учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений (малообеспеченные), 20 (двадцать) рублей.
3. Утвердить положение об организации питания обучающихся в МБОУ Верхнеспасской СОШ и филиалах (приложение №1).
4. Утвердить примерное двухнедельное меню на обед и завтрак (приложение 2,3)
5. Утвердить график посещения школьной столовой обучающимися (приложение № 4).
6. Назначить ответственными за организацию питания:
  - 6.1. В МБОУ Верхнеспасской СОШ- Крутову Ольгу Николаевну;
  - 6.2. В Липовском филиале - Кабанову Марину Станиславовну;
  - 6.3. В Коптевском филиале - Шолохову Ольгу Алексеевну;
  - 6.4. В Хитровском филиале - Болтнева Игоря Сергеевича;
  - 6.5. В Подоскляйском филиале - Михеева Алексея Александровича;
  - 6.6. В Нижнеспасском филиале - Болтнева Владимира Юрьевича;
  - 6.7. В Озерском филиале - Кирьянову Елену Викторовну;
  - 6.8. В Богословском филиале - Павликову Ирину Сергеевну.

7. Ответственным за организацию питания:

- составить базу данных по льготному питанию;
- вести документацию в соответствии с требованиями СанПиНа;
- следить за качеством приготовляемой пищи;
- своевременно предоставлять информацию по вопросам организации питания их родителям и классным руководителям;
- своевременно формировать отчеты по питанию и предоставлять их в бухгалтерию школы;
- осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
- следить за своевременным предоставлением справок из социальной службы населения от родителей, являющимися многодетными и малообеспеченными семьями;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
- проводить контроль соответствия дневного меню примерному двухнедельному меню;
- назначать дежурных, следящих за соблюдением дисциплины;
- в рамках реализации областной программы «Школьное молоко» обеспечивать молоком обучающихся начальных классов (1-4), из расчета 200 мл на одного обучающегося в неделю.

8. Утвердить состав бракеражных комиссий в МБОУ Верхнеспасской СОШ и филиалах (приложение № 5).

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Е.В. Матюкова

С приказом ознакомлены:

М.С. Кабанова  
И.С. Болтнев  
А.А. Михеев  
И.С. Павликова

О.Н. Крутова  
О.А. Шолохова  
В.Ю. Болтнев  
Е.В. Кирьянова

## Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Верхнеспасской СОШ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» и законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. При организации питания обучающихся в образовательном учреждении следует руководствоваться Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», законом Тамбовской области от 26.05.2011 №11-3 «О социальной поддержки многодетных семей в Тамбовской области», постановлением администрации Тамбовской области от 21.01.2008 №65 «О внесении изменений в отдельные Постановления администрации области», Уставом школы и настоящим положением.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- обеспечение контроля за расходом родительской платы на питание;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, рассматривается на заседании Управляющего совета и утверждается директором школы.

### 2. Порядок организации питания.

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением.

2.2. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении на текущий учебный год.

2.3. Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления

месте.

2.4. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

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

2.6. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, субсидий областного бюджета и средств районного бюджета.

2.7. Величина стоимости питания обучающихся утверждается директором школы на определенный период и состоит из платы, которую вносят родители (законные представители) за питание учащихся. Для детей из малоимущих, многодетных семей, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в школе организуется льготное питание за счет бюджетных средств.

2.8. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы и согласованного руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.9. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.10. В соответствии с примерным меню составляется ответственным за организацию питания и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.11. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки, классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

2.12. Родители (законные представители) обучающихся, своевременно вносят плату за питание ребёнка в школьной столовой, путём безналичного расчёта и предоставляют квитанции ответственному за организацию питания, ежемесячно в срок до 20 числа текущего месяца.

2.13. Дифференцированный размер родительской платы определяет Управляющий совет школы. Основанием для увеличения родительской платы

является повышение цен на продукты питания, изменения, рекомендуемые правовыми актами муниципальной территории.

### 3. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

#### 3.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Тамбовской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольных родительских собраниях, а также Совета школы.

#### 3.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- предоставляет списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- контролирует своевременное предоставление квитанций об оплате (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении, и ведет соответствующую ведомость (табель учёта);
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### 3.3. Классные руководители образовательного учреждения:

- ежедневно представляют в школьную столовую до 12 часов заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания учащихся класса;
- контролируют своевременность оплаты питания родителями (законными представителями) путём сбора квитанций, и ведут соответствующую ведомость (табель учёта);
- планируют в воспитательной работе класса мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета школы, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

#### 3.4 Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей, детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации, детей из многодетных семей, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
- своевременно производят оплату за питание ребенка путём безналичного расчёта ежемесячно, в срок до 20 числа текущего месяца;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его отсутствия.
- предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

#### 4. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

4.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе приказом директора образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:

- директор образовательного учреждения;
- работник, ответственный за организацию питания;
- представитель Управляющего совета школы;
- медицинский работник.

#### 4.2. Ежедневно бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

4.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

4.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

4.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на каждом заседании Управляющего совета школы;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

### 5. Заключительные положения

5.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:

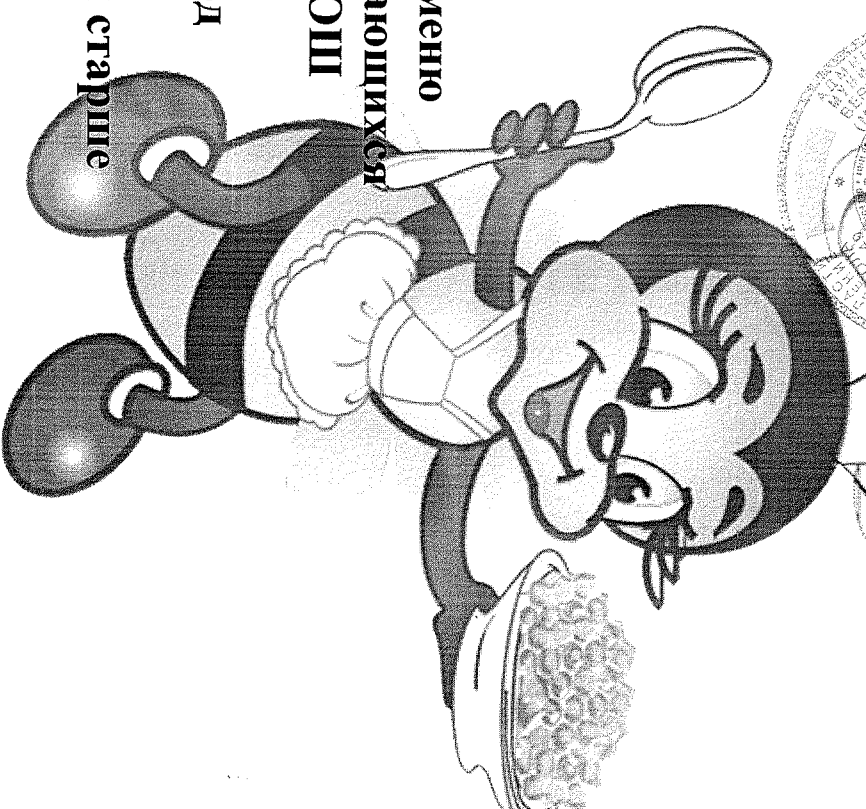
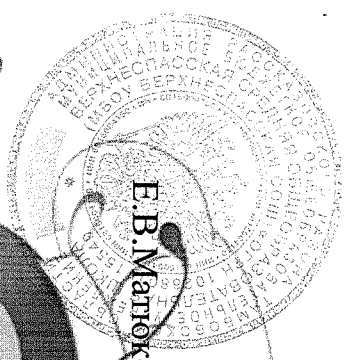
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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 школьного питания с учётом широкого использования потенциала Совета школы, 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 школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий областной программы совершенствования организации школьного питания, в том числе:
  - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
  - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
  - в) количество работников школьных столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
  - г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
  - д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

Приложение 2

Утверждаю:

Директор школы:

Е.В. Матюкова



**Примерное двухнедельное меню  
для организации питания обучающихся  
МБОУ Верхнепесчанской СОШ  
на 2019-2020 учебный год  
Сезон осенне-зимний  
Возрастная категория с 7 лет и старше**



Время кормления – 11.10; 12.15

Первый день (понедельник)

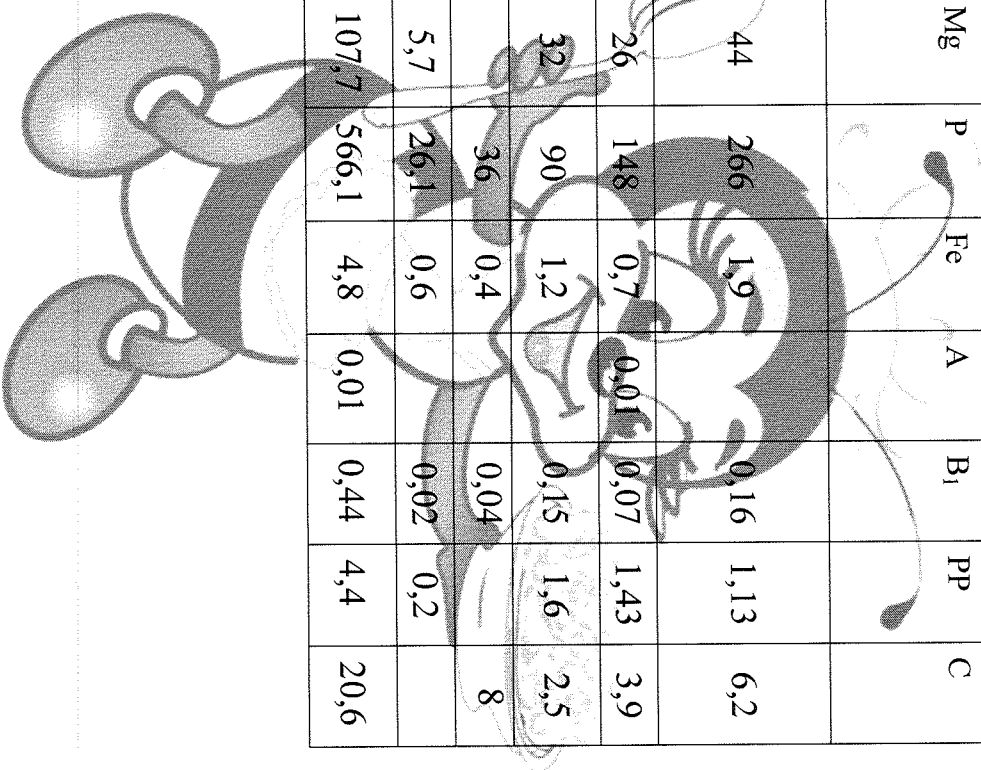
Обед

Выход	Наименование блюд	№ техно логич еской карт ы	Белки	Жиры	Угле вод ы	Энерге тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C
60 -100	Овощи свежие	2	0,5		1,5	14,4	8,4	12	15,6	0,8	0,7	0,4	0,32	15
250	Рассольник «Ленинградский»	10	5,1	3,9	24,2	154	38	15	224	0,8		0,51	0,5	0,5
80	Сардельки (сосиски) отварные	24	17	12,8		182	25	14	117	1,2	0,03	0,03	4,6	1,05
200	Макаронные изделия отварные	18	3,7	4,6	41,7	214	7,5	22	59	0,6		0,03	0,65	
200	Кисель	31	0,1	-	28,5	107	14	4	4	1,0	0	0,02	0,1	2,8
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6		0,02	0,2	
	Итого:		28,4	21,6	109,8	735,4	99,2	72,7	445,7	5	0,7	1	6,4	19,3

**Второй день (вторник)**

**Обед**

Выход	Наименование блюда	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
							Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C		
250	Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	8	7,9	5,3	23,3	171	62,5	44	266	1,9	0,16	1,13	6,2			
50/50	Тефтели	26	11,7	12,1	6,1	180	53	26	148	0,7	0,07	1,43	3,9			
200	Пюре картофельное	19	3,1	5,1	26,2	159	42	32	90	1,2	0,15	1,6	2,5			
200	Чай с сахаром	29	0,6		3,2	120	3		36	0,4	0,04		8			
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6	0,02	0,2				
	<b>Итого:</b>		<b>25,3</b>	<b>22,8</b>	<b>72,7</b>	<b>822</b>	<b>166,8</b>	<b>107,7</b>	<b>566,1</b>	<b>4,8</b>	<b>0,01</b>	<b>0,44</b>	<b>4,4</b>	<b>20,6</b>		



Третий день (среда)

Обед

Выход	Наименование блюд	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)				
							Са	Мг	Р	Fe	А	В <sub>1</sub>	РР	С	
250	Борщ из свежей капусты с картофелем	3	4	4,1	14,7	117	57	29	200	1,3		0,05	0,7	10,7	
80	Печень куриная по-строгановски	35	11,3	5,5	5,7	151	11	13	65	0,7		0,06	1,67		
200	Каша гречневая рассыпчатая	12	5,4	4,8	38,4	208	10,5	9	36	0,9		0,06	0,53	0,51	
200	Напиток кофейный	30	0,4	-	38,2	147	12	2	6	0,2	-	-	0,02	1,8	
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6		0,02	0,2		
30	Бутерброд с сыром	36	15,2	8,6	47,4	336									
	Итого:		38,3	23,4	158,3	1023	96,8	58,7	333,1	3,7		0,19	3,1	13	

**Четвертый день (четверг)**

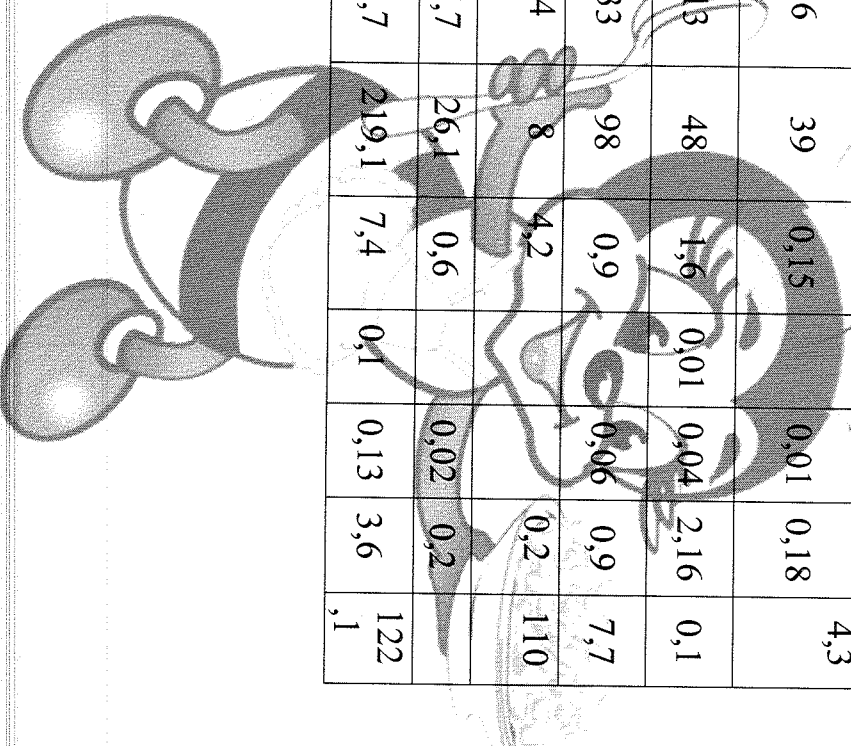
**Обед**

Выход	Наименование блюда	№ техно логической карты	Белки	Жиры	Углево ды	Энерге тическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
							Са	Мг	Р	Fe	А	В <sub>1</sub>	РР	С
250	Суп картофельный с крупной на курином бульоне	6	4,5	5	19,9	139	38,5	31,5	209	1		0,1	1,14	7,5
200	Рагу овощное	16	15,5	7,5	5	150	24	21	171	1,8		0,09	3,6	1,4
200	Компот из смеси сухофруктов	32	5,8		43,8	237	24	135	201	4,5		0,21	2,4	
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6		0,02	0,2	-
	Итого:		28	13	82,6	590	92,8	193,2	607	7,9		0,42	7,3	8,9

**Пятый день (пятница)**

**Обед**

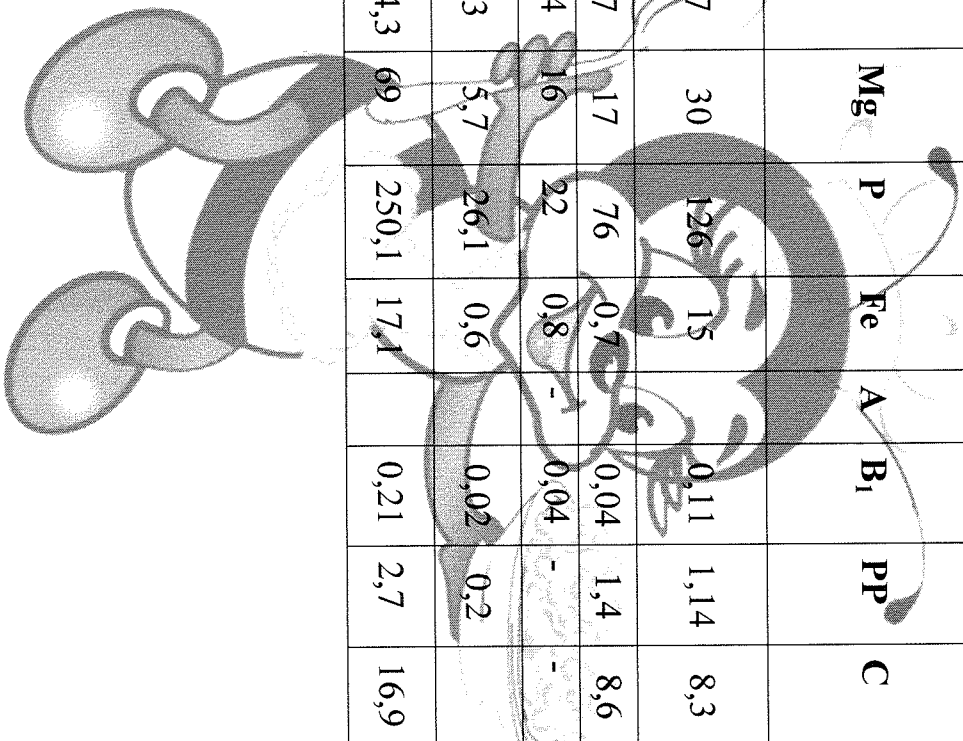
Выход	Наименование блюда	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C		
250	Суп картофельный с бобовыми	5	3,8	4,1	10,6	93	12	6	39	0,15	0,01	0,01	0,18	4,3		
80	Рыба припущенная	23	7,9	11,5	7	158	22	18	48	1,6	0,01	0,04	2,16	0,1		
200	Каша рисовая рассыпчатая	13	2,1	8,9	11,3	98	81	33	98	0,9	0,06	0,9	7,7			
200	Компот из цитрусовых	33	0,4		23,6	94	14	4	8	4,2		0,2	110			
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6		0,02	0,2			
	<b>Итого:</b>		16,2	25	66,4	635 507	135,3	61,7	219,1	7,4	0,1	0,13	3,6	122,1		



## Шестой день (суббота)

### Обед

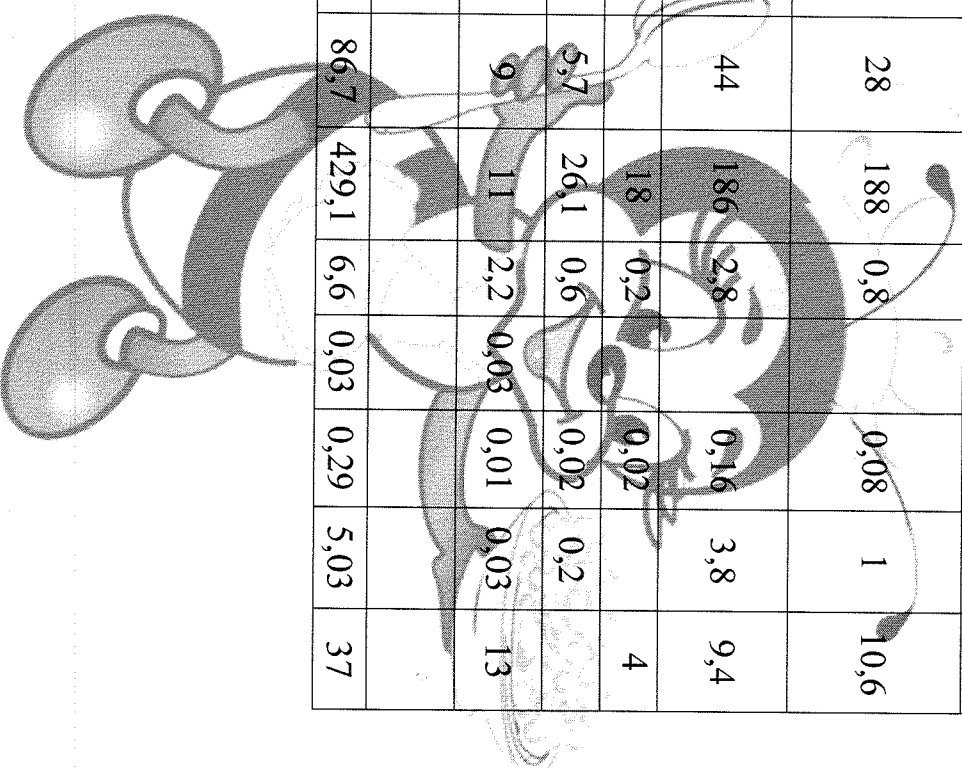
Выход	Наименование блюд	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C		
250	Каша вязкая молочная из овсяной крупы	14	6,4	2,6	30,9	164	37	30	126	15	-	0,11	1,14	8,3		
30	Бутерброд с колбасой		13,7	12,9	12	204	37	17	76	0,7	-	0,04	1,4	8,6		
200	Чай с сахаром	29	0,6	-	38,5	128	24	16	22	0,8	-	0,04	-	-		
30- 60	Кондитерские изделия		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6	-	0,02	0,2	-		
	Итого:		22,7	16	95,3	617 560	104,3	69	250,1	17,1	-	0,21	2,7	16,9		



## Сельмой день (понедельник)

обед

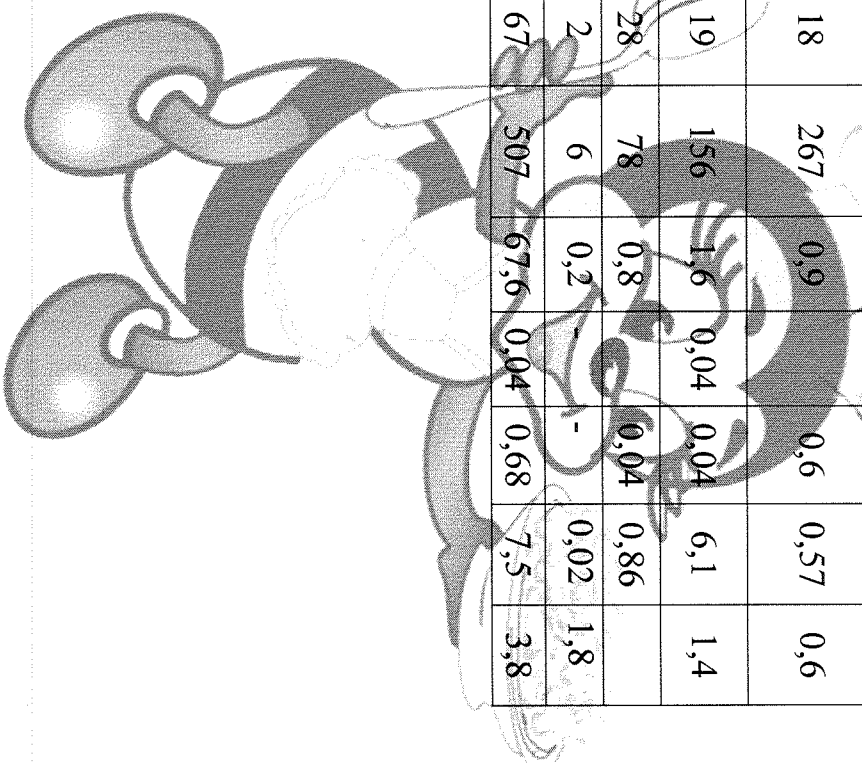
Выход	Наименование блюда	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
							Са	Мг	Р	Fe	А	В <sub>1</sub>	РР	С		
250	Суп картофельный пшённый с рыбой	7	3,8	4,5	13,1	103	43	28	188	0,8		0,08	1	10,6		
200	Макаронные изделия отварные	18	18,5	9,3	23,4	245	32	44	186	2,8		0,16	3,8	9,4		
50	Колбаса варёная	25	0,6	10	3,2	120	3		18	0,2		0,02		4		
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6		0,02	0,2			
200	Напиток кофейный	30	1,1	0,36	15,7	64	16	9	11	2,2	0,03	0,01	0,03	13		
60-100	Фрукты свежие	34	0,8	0,2	7,5	35										
	Итого:		26,8	24,7	76,8	631	100,3	86,7	429,1	6,6	0,03	0,29	5,03	37		



Восьмой день (вторник)

Обед

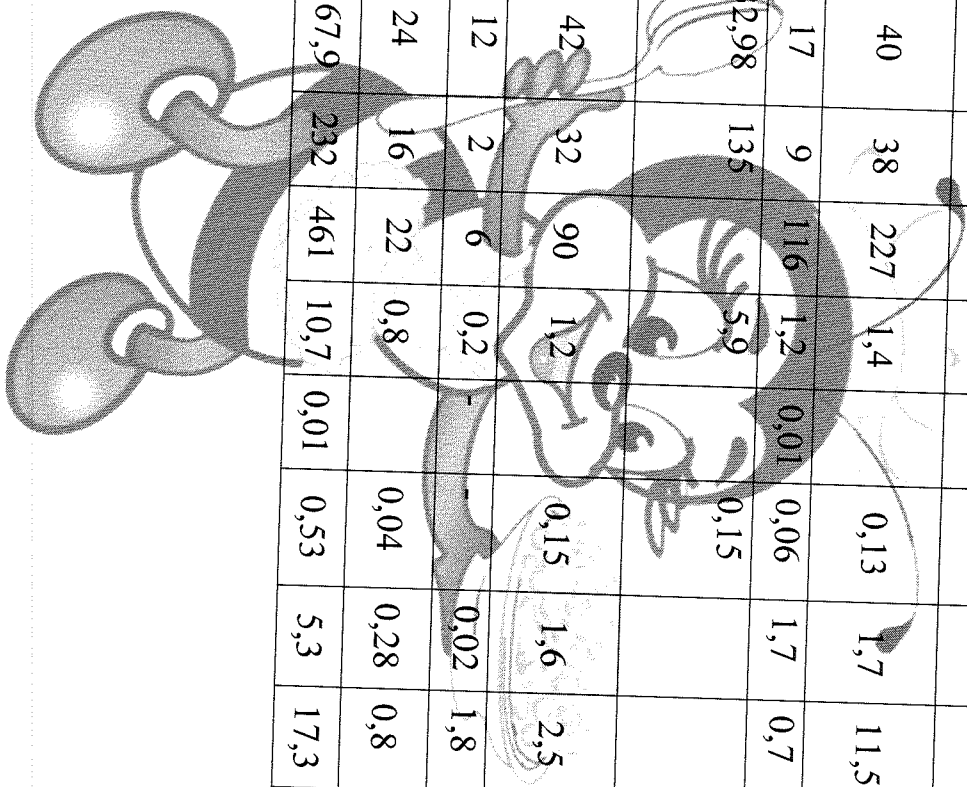
Выход	Наименование блюда	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C		
250	Суп картофельный с бобовыми	5	5,4	6,8	17,9	158	45	18	267	0,9	0,6	0,57	0,6			
200	Жаркое по-домашнему	15	22,6	17		243	33	19	156	1,6	0,04	0,04	6,1	1,4		
200	Чай с сахаром	29	5		55,6	286	10	28	78	0,8	0,04	0,86				
60	Хлеб ржаной		0,4	-	38,2	147	12	2	6	0,2	-	-	0,02	1,8		
	Итого:		33,4	23,8	111,7	834	100	67	507	67,6	0,04	0,68	7,5	3,8		





Девятый день (среда)

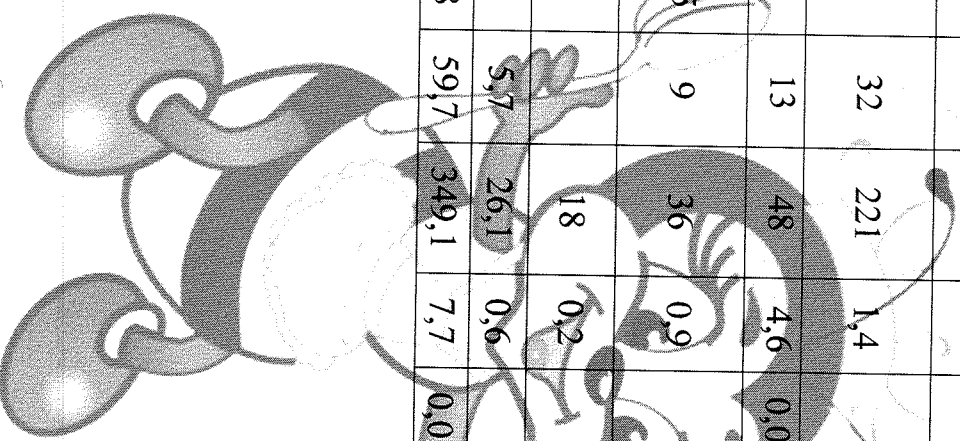
Выход	Наименование блюд	№ технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины					Минеральные вещества (мг)				
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C		
250	Пи из свежей капуста с картофелем	4	8,9	5,7	28,4	193	40	38	227	1,4			0,13	1,7	11,5	
80	Котлета	20	16,8	7		100	17	9	116	1,2	0,01	0,06	1,7	0,7		
200	Каша гречневая рассыпчатая	12	11,1	11,9	37,35	350	32,98	135	5,9		0,15					
200	Компот из смеси сухофруктов	32	3,1		26,2	159	42	32	90	1,2		0,15	1,6	2,5		
	Хлеб ржаной		0,4	-	38,2	147	12	2	6	0,2	-		0,02	1,8		
200	Кондитерские изделия		0,6		38,5	128	24	16	22	0,8		0,04	0,28	0,8		
	Итого:		40,9	24,6	168,6	1077	167,9	232	461	10,7	0,01	0,53	5,3	17,3		



Десятый день (четверг)

Обед

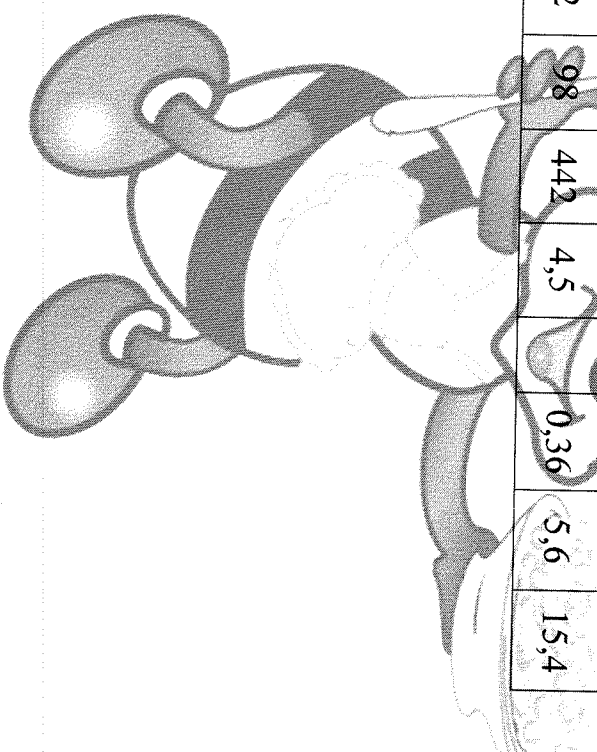
Выход	Наименование блюда	№ техно логической карты	Белки	Жиры	Углев оды	Энерге тическ ая ценнос ть (ккал)	Витамины					Минеральны е вещества (мг)				
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C		
250	Суп картофельный с крупой	6	3,2	2,8	14,4	103	56	32	221	1,4		0,14	0,7	6,7		
50	Гуляш	22	7,9	11,5	7	158	22	13	48	4,6	0,01	0,04	2,16	0,1		
200	Макаронные изделия отварные	18	5,4	4,8	38,4	208	10,5	9	36	0,9		0,06	0,53	0,5		
200	Чай с сахаром, лимоном	28	0,6		3,2	120	3		18	0,2		0,02		4		
60	Хлеб ржаной		2	0,36	13,9	64	6,3	5,7	26,1	0,6		0,02	0,2			
	Итого:		19,1	19,5	76,9	653	97,8	59,7	349,1	7,7	0,01	0,26	3,6	11,3		



**Одиннадцатый день (пятница)**

**Обед**

Выход	Наименование блюда	№ техно логической к	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергети ческая ценность (ккал)	Витамины						Минеральные вещества (мг)				
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C			
250	Суп вермишелевый с картофелем	9	4,4	5	17,7	130	47	33	193	1,1		0,1	1,2	11,8			
80	Плов из птицы	17	16,3	9,3	5,7	173	19	17	137	1,4		0,07	2,85	1,1			
200	Чай с сахаром	29	3,1		26,2	159	42	32	90	1,2		0,15	1,6	2,5			
200	Хлеб ржаной		0,6	-	38,5	128	24	16	22	0,8		0,04	-	-			
	Итого:		24,4	14,3	88,1	761 590	132	98	442	4,5		0,36	5,6	15,4			



**Двенадцатый день (суббота)**

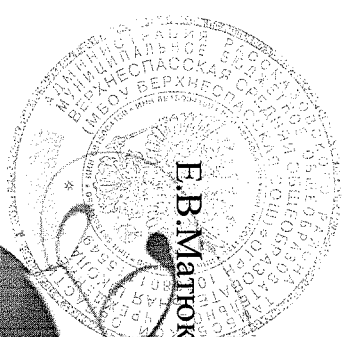
**Обед**

Выход	Наименование блюд	№ технологической к	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины				Минеральные вещества (мг)			
							Са	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	PP	C
250	Каша вязкая молочная с маслом и сахаром манная	11	4	2,6	20,4	218	36	30	199	1	1	1,1	8,3	
30	Бутерброд с сыром		5,2	5	0,4	243	12	8	70	0,9	0,02	1,82		
200	Чай с сахаром	29	0,4		38,2	147	12	2	6	0,2	0,02	0,02	1,8	
	Итого:		9,6	7,6	59	608	60	40	275	2,1	1,02	2,9	10,1	



Директор школы:

Е.В. Магюкова



## Завтрак

**Примерное двухнедельное меню  
для организации питания обучающихся  
МБОУ Верхнепесчанской СОШ**

**на 2019-2020 учебный год**



Номер технологической карты	Наименование 1 неделя пандегилик	Выход блюд		Пищевые вещества					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		7-11 лет	7-11 лет	Белки 7-11 лет	Жиры 7-11 лет	Углеводы 7-11 лет	ККАЛ 7-11 лет	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
																Пищевые вещества		
Завтрак																		
№38	Каша рисовая молочная	160	2,32	3,96	28,97	161	0,02	0	20	0	4,70	50,60	16,40	0,36				
№29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	0	6	0	0	0,40				
	Кондитерское изделие	30	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2				
ИТОГО			4,32	6,36	61,37	293	0,05	10	20	0,3	36,7	61,6	25,4	2,96				

Номер технологической карты	Наименование 1 неделя вторник	Выход блюд		Пищевые вещества					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		7-11 лет	7-11 лет	Белки 7-11 лет	Жиры 7-11 лет	Углеводы 7-11 лет	ККАЛ 7-11 лет	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
																Пищевые вещества		
Завтрак																		
№11	Каша манная молочная	160	3,40	3,96	27,83	161	0,03	0	20	0	8,60	29,40	5,90	0,36				
№29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	0	6	0	0	0,40				

Кондитерское изделие	30	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2
		5,4	6,36	60,23	293	0,06	10	20	0,3	30,6	40,4	14,9	2,96
ИТОГО													

Номер технологической карты	Наименование 1 неделя среда	Выход блюда 7-11 лет	Пищевые вещества				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки лет	Жиры лет	Углеводы лет	ККАЛ лет	В1 лет	С лет	А лет	Е лет	Са лет	Р лет	Мг лет	Fe лет
Завтрак														
№41	Каша овсяная молочная	160	4,05	5,69	20,36	149	0,11	0	0	18,9	0	0	1,16	
№7	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	6	0	0	0,40	
	Кондитерское изделие	30	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	2,2	
ИТОГО			6,05	8,09	52,76	281	0,14	10	0	0,3	50,9	11	3,76	

Номер технологической карты	Наименование 1 неделя четверг	Выход блюд 7-11 лет	Пищевые вещества				Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки лет	Жиры лет	Углеводы лет	ККАЛ лет	В1 лет	С лет	А лет	Е лет	Са лет	Р лет	Мг лет	Fe лет
Завтрак														
№37	Каша пшениная молочная	160	4,82	8,71	30,66	220,35	0,01	0	20	0	16	50,60	65	2,2
№ 29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	6	0	0	0,40	

Кондитерское изделие	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2
ИТОГО	6,82	11,11	63,06	352,35	0,04	10	20	0,3	38	61,6	74	4,8

Номер технологической карты	Наименование 1 недели пятицифо	Выход блюд 7-11 лет	Пищевые вещества					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
			Белки 7-11 лет	Жиры 7-11 лет	Углеводы 7-11 лет	ККАЛ 7-11 лет	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
															Выход
Завтрак															
№39	Суп молочный с вермишелью	200	5,74	5,208	18,832	145,6	0,08	0,904	0	0	161,16	0	0	0,504	
№29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	6	0	0	0,40		
	Кондитерское изделие	30	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	2,2		
ИТОГО			7,74	7,608	51,23	277,6	0,11	10,91	0	0,3	183,16	11	9	3,104	

Номер технологической карты	Наименование 2 неделя понедельник	Выход блюд 11-17 лет	Пищевые вещества					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)		
			Белки 11-17 лет	Жиры 11-17 лет	Углеводы 11-17 лет	ККАЛ 11-17 лет	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
															Выход
Завтрак															



№40	Каша гречневая молочная	210	6,21	5,28	32,79	203	0,15	0	20	0,047	12,20	147,7	98,10	3,32
№29	Кондитерское изделие	ИТОГО	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2
			ИТОГО	8,21	7,68	65,19	335	0,18	10	20	0,347	34,2	158,7	107,1

Номер технологической карты	Наименование 2 неделя вторник	Выход блюд 7-11 лет	Пищевые вещества					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
			Белки 7-11 лет	Жиры 7-11 лет	Углеводы 7-11 лет	ККАЛ 7-11 лет	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe			
															7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет
Завтрак																	
№38	Каша рисовая молочная	160	2,32	3,96	28,97	161	0,02	0	20	0	4,70	50,60	16,40	0,36			
№29	Чай с сахаром Кондитерское изделие	200	0,20	0	14	28	0	0	0	0	6	0	0	0,40			
		30	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2			
ИТОГО			4,32	6,36	61,37	293	0,05	10	20	0,3	36,7	61,6	25,4	2,96			

Номер технологической	Наименование	Выход блюд	Пищевые вещества	Витамины (мг)	Минеральные вещества (мг)
--------------------------	--------------	------------	------------------	---------------	---------------------------

карты	2 неделя среда	7-11 лет	Белки		Жиры		Углеводы		ККАЛ		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
			7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет	7-11 лет										
Завтрак																		
№11	Каша манная молочная	160	3,40	3,96	27,83	161	0,03	0	20	0	8,60	29,40	5,90	0,36				
№29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	0	6	0	0,40					
	Кондитерское изделие	30	1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2				
	ИТОГО		5,4	6,36	60,23	293	0,06	10	20	0,3	30,6	40,4	14,9	2,96				

Номер технологической карты	Наименование 1 неделя четверг	Выход блюдо 7-11 лет	Пищевые вещества				Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)						
			Белки 7-11 лет	Жиры 7-11 лет	Углеводы 7-11 лет	ККАЛ 7-11 лет	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe				
Завтрак																		
№41	Каша кукурузная молочная	160	4,82	8,71	30,66	220,35	0,01	0	20	0	16	50,60	65	2,2				
№29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	0	6	0	0,40					
	Кондитерское изделие		1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2				
	ИТОГО		6,82	11,11	63,06	352,35	0,04	10	20	0,3	38	61,6	74	4,8				

Номер технологической карты	Наименование 1 неделя пятница	Выход блюдо 7-11 лет	Пищевые вещества				Витаминны (мг)					Минеральные вещества (мг)														
			Белки 7-11 лет	Жиры 7-11 лет	Углеводы 7-11 лет	ККАЛ 7-11 лет	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe												
Завтрак																										
№37	Каша пшениная молочная	160	4,82	8,71	30,66	220,35	0,01	0	20	0	16	50,60	65	2,2												
№ 29	Чай с сахаром	200	0,20	0	14	28	0	0	0	0	6	0	0	0,40												
	Кондитерское изделие		1,8	2,4	18,4	104	0,03	10	0	0,3	16	11	9	2,2												
	ИТОГО		6,82	11,11	63,06	352,35	0,04	10	20	0,3	38	61,6	74	4,8												

ГРАФИК

посещения школьной столовой обучающимися на 2019-2020 учебный год  
МБОУ Верхнеспасекая СОШ



завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-11	9:15-9:30	1-6	11:10-11:30
		7-11	12:15-12:35

Нижнеспасекий филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-11	9:15-9:30	1-6	11:10-11:30
		7-11	12:15-12:35

Озёрский филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-11	9:15-9:30	1-6	11:10-11:30
		7-11	12:15-12:35

Хитровский филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-11	9:15-9:30	1-11	11:10-11:30

Коптевский филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-7	9:15	1-7	12:10

Липовский филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-4	9:15	1-4	12:00

Богословский филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-4	9:15	1-4	12:00

Подоскляйский филиал

завтрак		обед	
класс	время	класс	время
1-4	9:15	1-4	11:05



MS

## Состав бракеражной комиссии

### МБОУ Верхнеспаская СОШ

- Сапунов Сергей Валерьевич - заместитель директора по безопасности и охране труда, председатель комиссии;
- Балдуева Алена Викторовна – председатель профкома, член комиссии;
- Судакова Светлана Вячеславовна – заместитель директора по воспитательной работе, член комиссии.

### Нижнеспасский филиал

- Кочетова Ольга Борисовна – учитель русского языка и литературы, организатор учебно-методической работы, председатель комиссии;
- Степанова Галина Валерьевна – завхоз, член комиссии;
- Шубина Ираида Владимировна - учитель русского языка и литературы, организатор учебно-методической работы, член комиссии;

### Озерский филиал

- Кирьянова Елена Викторовна – и.о. зав. филиала, учитель математики, председатель комиссии;
- Кириллов Олег Юрьевич – завхоз, член комиссии;
- Барсукова Ольга Александровна – учитель начальных классов, член комиссии.

### Хитровский филиал

- Болтнев Игорь Сергеевич – и.о. зав. филиала, учитель ОБЖ, председатель комиссии;
- Юдина Галина Алексеевна – учитель математики, член комиссии;
- Галушкина Лариса Васильевна – учитель географии, член комиссии.

### Коптевский филиал

- Шолохова Ольга Алексеевна – и.о. зав. филиала, учитель географии, председатель комиссии;
- Малыхина Людмила Сергеевна – учитель технологии, член комиссии;
- Рослякова Ольга Викторовна – учитель начальных классов, член комиссии.

### Липовский филиал

- Кабанова Марина Станиславовна – и.о. зав. филиала, учитель начальных классов, председатель комиссии;
- Иванова Татьяна Александровна – учитель начальных классов, член комиссии;
- Вановская Ольга Петровна – уборщик служебных помещений, член комиссии.

### Богословский филиал

- Павликова Ирина Сергеевна – и.о. зав. филиала, учитель начальных классов, председатель комиссии;
- Серова Елена Анатольевна – учитель начальных классов, член комиссии;
- Степашкина Анастасия Михайловна – медсестра ФАП, член комиссии.

### Подоскланский филиал

- Михеев Алексей Александрович – и.о. зав. филиала, учитель ОБЖ, председатель комиссии;
- Климанова Лариса Юрьевна – учитель начальных классов, член комиссии;
- Аладинская Татьяна Дмитриевна – учитель начальных классов, член комиссии.