



РЕСПУБЛИКА КРЫМ

АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОПЕРЕКОПСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖИ

АДМІНІСТРАЦІЯ КРАСНОПЕРЕКОПСЬКОГО РАЙОНУ РЕСПУБЛІКИ КРИМ УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ТА МОЛОДІ

КРАСНОПЕРЕКОПСКИЙ РАЙОН МЕМУРИЕТИ КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЕТИНИНЪ ТАСИЛЬ ВЕ ГЕНЧЛИК ИДАРЕСИ

пл.Героев Перекопа, 1,
м.Красноперекопск,
РеспубликаКрым, 296000,
uomark.educrimea.ru
тел./факс +7 (36565) 31063,
e-mail: upr_odr_akr@krpero.rk.gov.ru

пл.Героев Перекопа, 1,
г.Красноперекопск,
Республика Крым, 296000
uomark.educrimea.ru
тел./факс +7 (36565) 31063,
e-mail: upr_odr_akr@krpero.rk.gov.ru

Героев Перекопа сокъагы, 1,
Красноперекопск шеэри
КъырымДжумхуриети, 296000,
uomark.educrimea.ru
тел./факс +7 (36565) 31063,
e-mail: upr_odr_akr@krpero.rk.gov.ru

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 25.12.2020

№ 524

г. Красноперекопск

Об организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях Красноперекоского района в 2021 году

На основании законов Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30.03.1999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32), методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020), распоряжения управления образования и молодежи администрации Красноперекоского района Республики Крым от 16.12.2020 года №439 «О Порядке организации питания обучающихся и сотрудников в образовательных организациях Красноперекоского района».

1. Руководителям образовательных учреждений Красноперекоского района:

1.1. Организовать с 11.01.2021 года по 20.01.2021 года в соответствии с утвержденным перспективным циклическим меню на осенне-зимний период, с 21.01.2021 по 31.05.2021 года в соответствии с утвержденным перспективным циклическим меню на зимне-весенний период:

1.1.1. для учащихся 1-4 классов горячее питание стоимостью не более 60,13 руб. в день на 1реб. за счет средств субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях в пределах лимитов бюджетных обязательств, выделенных на данные цели;

1.1.2. для учащихся 1-4 классов льготной категории, требующих дополнительной социальной поддержки (дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей; лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение, дети-инвалиды, посещающие образовательное учреждение, дети из малоимущих семей; дети из многодетных семей) дополнительное льготное питание (2-ой завтрак) стоимостью 18,71 руб. в день на 1 реб. (в том числе: 14,22 руб. - стоимость продуктового набора, 4,49 руб.- затраты на приготовление 1 порции), за счет средств муниципального бюджета в пределах лимитов бюджетных ассигнований, выделенных на данные цели;

1.1.3. для учащихся 5-11 классов льготной категории (дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей; лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение, дети-инвалиды, посещающие образовательное учреждение, дети из малоимущих семей; дети из многодетных семей) двухразовое питание (завтрак, обед) стоимостью в день на 1 реб.: завтрак – 18,71 руб. в день на 1 реб. (в том числе: 14,22 руб. - стоимость продуктового набора, 4,49 руб.- затраты на приготовление 1 порции), обед – 55,06 руб. в день на 1 реб. (в том числе: 45,34 руб. - стоимость продуктового набора, 9,72 руб.- затраты на приготовление 1 порции), за счет средств муниципального бюджета, в пределах лимитов бюджетных ассигнований, выделенных на данные цели;

1.1.4. для воспитанников дошкольных групп, осваивающих образовательные программы дошкольного образования питание:

1.1.4.1. за счет средств родительской платы за присмотр и уход за детьми стоимостью в день на 1 реб.:

- для ясельной группы возрастом от 1,5 - 3 лет – 92,00 руб.;

- для дошкольной группы возрастом от 3-7 лет- 109,00 руб.;

1.1.4.2. за счет средств муниципального бюджета (для воспитанников льготной категории (дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией) стоимостью в день на 1 реб.:

- для ясельной группы возрастом от 1,5 - 3 лет – 92,00 руб.;

- для дошкольной группы возрастом от 3-7 лет- 109,00 руб.;

в пределах лимитов бюджетных ассигнований, выделенных на данные цели.

1.1.5. для воспитанников дошкольных групп кратковременного пребывания (до 5 часов) МБОУ Орловский УВК, осваивающих образовательные программы дошкольного образования за счет средств родительской платы за присмотр и уход за детьми питание (завтрак) стоимостью 18,00 руб. в день на 1 реб.

1.1.6. для воспитанников дошкольных групп кратковременного пребывания (до 5 часов) МБДОУ «Росток», осваивающих образовательные программы дошкольного образования за счет средств родительской платы за присмотр и уход за детьми стоимостью 31,00 руб. в день на 1 реб.

1.1.7. для учащихся и сотрудников за счет родительских средств и средств сотрудников платное горячее питание стоимостью 55,06 руб. в день на 1 чел. (обед). При распределении и использовании средств за платное питание руководствоваться Порядком распределении и использовании средств родительской платы и средств сотрудников за платное питание учащихся и сотрудников в общеобразовательных организациях Краснопереконского района, утвержденного распоряжением управления образования и молодежи от 22.12.2020 № 515.

1.1.8. для учащихся, посещающих группу продленного дня за счет родительских средств одноразовое горячее питание (обед) стоимостью 53,59 руб. (в том числе: 43,87 руб. - стоимость продуктового набора, 9,72 руб.- затраты на приготовление 1 порции) в день на 1 реб.

1.2. Организовать для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, выплату денежной компенсации, в размере – 59,56 руб. по стоимости продуктового набора двухразового льготного питания (14,22 руб.- завтрак, 45,34 руб.- обед) за счет средств муниципального

бюджета в соответствии с Порядком обращения и выплаты денежной компенсации на питание обучающихся индивидуальной формы обучения (на дому) общеобразовательных учреждений Краснопереконского района, утвержденного распоряжением управления образования и молодежи от 19.12.2020 № 508 «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации на питание обучающихся индивидуальной формы обучения (на дому) общеобразовательных организаций Краснопереконского района» в пределах лимитов бюджетных ассигнований, выделенных на данные цели.

1.3. Организовать продажу буфетной продукции на основании сформированного ассортиментного минимума в соответствии с п. 8.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20.

1.4. Заключить договора с поставщиками на закупку продуктов питания в соответствии с перспективными циклическими меню на осенне-зимний (до 20.01.2021г.- приложение 1) и зимне-весенний период (с 21.01.21 по 31.05.2021- приложение 2).

1.5. Внести, при необходимости, корректировки в базу данных обучающихся, имеющих право на получение бесплатного льготного питания, сформировать и утвердить списки учащихся по состоянию на 11.01.2021 года.

1.6. Сформировать и утвердить списки воспитанников дошкольных групп, а также списки и базу данных воспитанников дошкольных групп льготной категории, имеющих право на получение бесплатного питания, по состоянию на 11.01.2021 года.

1.7. Разработать и утвердить программу производственного контроля в соответствии с требованиями санитарных норм и правил выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.8. Обеспечить неукоснительное соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

1.9. Обеспечить неукоснительный контроль за условиями пребывания обучающихся в столовых образовательных учреждений в соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.10. Разработать и утвердить график проведения на пищеблоках санитарного часа и иных мероприятий по соблюдению санитарных норм согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1.11. Контролировать наличие средств индивидуальной защиты (спецодежда для работников пищеблока, дезинфицирующих, моющих и чистящих средств, одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами, а также одноразовых перчаток) согласно п.2.3 СанПин 3.1/2.4.3598-20, проводить качественную дезобработку столовой посуды, кухонного инвентаря и оборудования, а также контроль за хранением уборочного инвентаря в специально отведенных местах.

1.12. Приказом по учреждению назначить ответственных лиц за организацию питания обучающихся и ответственных за предоставление отчетов по питанию за счет всех источников финансирования.

До 5-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять в МКУ «Центр обслуживания управления образования и молодежи и его подведомственных учреждений» следующие документы:

- меню – требования на выдачу продуктов питания (ф. 0504202);
- акты замены продуктов питания на равноценные, утвержденные руководителем учреждения и согласованные технологом МКУ «Центр обслуживания»;
- отчет по приходу и расходу продуктов питания, с указанием остатков продуктов на начало следующего месяца с приложением всех документов, подтверждающих получение товара за отчетный период (накладные);
- табеля посещаемости учащихся и табеля посещаемости воспитанников (ф. 0504608) с указанием дето - дней за отчетный период, с учетом факта посещения обучающегося образовательного учреждения;
- журналы учета платного питания за отчетный период, утвержденные руководителем общеобразовательного учреждения;

- акты выполненных услуг по платному питанию, утвержденные руководителем, с подсчетом количества приготовленных порций и суммы оказанных услуг по платному питанию, включая экономическую составляющую (9,72 руб.), входящую в стоимость порции по платному питанию (Приложение 4);
- приказы об изменениях в списках питающихся детей по всем категориям на основании зачисления или выбытия учащихся и воспитанников, с указанием статуса категории (льготная категория, платное питание и т.д.) ребенка на основании заявления родителей и документов, подтверждающих данный статус;
- приказы об изменениях режима питания вследствие отсутствия воды, электричества, ремонтных работ, введения режима ЧС.

1.13. Приказами по образовательным организациям назначить ответственных за работу с электронной сертификацией ветеринарных свидетельств, электронных ветеринарных свидетельств на молочную готовую продукцию, а также на йогурт, кефир и прочие ферментированные и сквашенные продукты (оприходование и погашение) в Федеральной государственной информационной системе «Меркурий» (ФГИС «Меркурий»).

1.14. Не допускать присутствие учащихся и воспитанников в производственных помещениях столовых. Исключить возможность привлечения учащихся к работам, связанным с приготовлением и раздачей еды, уборкой помещений, к приготовлению, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды, инвентаря, персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

1.15. Организовать свободный доступ учащихся и воспитанников к питьевой воде согласно приложения 8.4 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

1.16. Организовать работу по воспитанию культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Спланировать работу с родительской общественностью по пропаганде здорового питания детей. Периодически рассматривать на родительских собраниях и родительских комитетах вопросы, связанные с организацией питания обучающихся.

1.17. С 11.01.2021 года еженедельно обеспечить своевременную подачу заявок на продукты питания в административно-хозяйственный отдел МКУ «Центр обслуживания» согласно перспективного циклического меню.

1.18. Обеспечить рациональное использование бюджетных средств, выделенных на питание учащихся 1 – 4 классов, обучающихся льготной категории образовательных организаций Красноперекского района.

2. Директору МКУ «Центр обслуживания» Пинчук Т.С.:

2.1. До 18.01.2021 года разработать перспективное циклическое меню на зимне-весенний период на все категории питающихся детей, разработать технологические и калькуляционные карточки приготовления блюд согласно циклического меню.

2.2. Продолжить работу Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в образовательных организациях Красноперекского района в 2021 году, утвержденной постановлением администрации Красноперекского района от 13.02.2019г. № 59 (с изменениями).

2.3. Осуществлять мониторинг наличия в учебных заведениях продуктов питания, дезинфицирующих средств, столовой посуды и приборов, состояния кухонного и технологического оборудования.

2.4. Ежемесячно анализировать выполнение натуральных норм питания, выполнение норм по калорийности и энергетической ценности блюд.

2.5. Своевременно производить списание продуктов питания согласно меню- требований на выдачу продуктов питания. Учесть при ежедневном списании продуктов питания расходы на приготовление суточной пробы. Соответствующие операции отражать в регистрах бухгалтерского учета.

2.6. Обеспечить контроль целевого использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания учащихся и воспитанников образовательных организаций Красноперекского района.


3. Распоряжение вступает в силу с 11.01.2021 года.

4. Контроль за исполнением данного распоряжения возложить на заместителя начальника управления - начальника отдела образования управления образования и молодежи Ангеловскую Т.В.



Начальник управления образования и молодежи



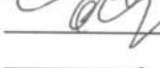







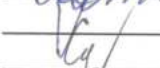


Е.В. Братусина

Согласовано
ведущий специалист
сектора кадровой и правовой работы УОМ
 А.В. Ковальчук

Ознакомлены:

 Ангеловская Т.В.
 Пинчук Т.С.

____ Типпа М.В.
 Высоцкая Л.Г.
 Стамбул Б.И.
 Савенко Е.Н.
____ Келарев Ю.Н.
 Бургу Н.А.
 Дрокачук С.Н.
____ Лебах Е.П.
 Стефанцова Е.П.
 Шеремет Р.М.
____ Черныш Е.Н.
 Литовченко Я.В.
 Перфилова С.Б.
 Вареник Н.А.
____ Шарая А.Г.
 Сукач О.П.
____ Аметова А.И.
____ Венгерова Н.В.
____ Ясько Н.А.
____ Николенко Т.Н.

Приложение 1 к распоряжению
управления образования и молодежи
Красноперекского района
№ 524 от 25.12.2020

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Завтрак День 1				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Икра овощная из свежих овощей/ Овощи натуральные соленые	80/60	0,48	0,06	1,02	6	74/70	
	Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным с луком	50/30	8,45	9,85	10,36	164	305/332	
	Макаронные изделия отварные	120	4,52	0,53	25,54	125,04	202	
	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
	Фрукты свежие	40	0,16	0,16	3,92	30,22	338	
	Итого за завтрак		17,77	11	80,36	504,06		

2-й завтрак

	Чай с сахаром	200	0,66	0,022	11,1	44,44	377
	Кондитерское изделие (печенье)	50	3,73	4,86	37,23	125,16	
	Итого		4,39	4,882	48,33	169,6	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Овощи свежие(помидор)/овощи натур. соленые	20/20-30/30	0,24	0,03	0,51	1,5	71/70	
	Суп картофельный с клецками	200/250	2,2	2,78	15,39	136	108/109	
	Котлеты, биточки (особые), масло сливочное	55/55	8,41	12,8	6,63	177	269	
	Капуста тушеная	100/120	2,5	4,44	11,5	96	321	
	Компот из свежих плодов	150/180	0,14	0,14	25,09	103,14	342	
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	30/40	2,64	0,48	13,36	69,6		
	Итого за обед		19,29	21,07	91,8	677,24		
	Итого за день		41,45	36,952	220,49	1350,9		

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак День 2					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда	Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Овощи свежие (огурец)/Салат из отварной свеклы	80/60	0,84	3,6	4,96	55,68	71/52	
	Мясо духовое	173	16,3	18,17	15,33	234	258	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8		
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	377	
	Фрукты свежие	50	0,41	0,09	10,75	47,98		
	Итого		22,16	22,52	72,24	528,46		

2-й завтрак

	Какао с молоком	150	3,04	2,64	18,18	88,95	382
	Кондитерское изделие - пирожок с фруктовым наполнителем в ассортименте или слобя песочная	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		6,34	9,82	38,75	223,95	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Овощи свежие (помидор)/ Салат из свеклы с зеленым горошком	20/30-30/30	0,49	1,24	2,18	21,88	71/53	
	Рассольник Ленинградский (крупа перловая)	200/250	2,02	5,09	11,98	107,25	96	
	Жаркое по-домашнему	130/160	20,8	5,33	18,5	205	276	
	Сок фруктовый	150/180	0,9	0	18,18	76,32	389	
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	30/40	2,64	0,48	13,36	69,6		
	Итого за обед		30,01	12,54	83,52	574,05		
	Итого за день		58,51	44,88	194,51	1326,46		

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак День 3					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			У		
			Б	Ж	У			
	Овощи свежие (помидор)/ Овощи натур. соленые (огурец)	80/50	0,4	0,05	0,85	5	71/70	
	Омлет натуральный запеченный (или сваренный на пару) с маслом сливочным	106/5	10,78	19,2	2,04	224	210	
	Сарделька (телячья) отварная с маслом сливочным	40/3,5	4,6	10,16	0,56	112,8	243	
	Молоко кипяченое	200	6,08	5,42	10,07	133,33	400	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8		
	Фрукты свежие	50	0,75	0,25	10,5	48	338	
	Итого		27,09	35,72	50,02	651,93		

2-й завтрак

	Кисломолочный продукт (ряженка)	150	4,35	3,75	6,3	76,5	401
	Кондитерское изделие (пряник)	60	4,47	5,83	44,68	250,2	
	Итого		8,82	9,58	50,98	326,7	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)				
			Б	Ж	У		
	Икра кабачковая из свежих овощей\ Овощи натур. Соленые (огурец)	30/50-20/30	0,24	0,03	0,51	1,5	73/70
	Суп крестьянский с крупой	200/250	1,48	4,91	6,09	76,25	98
	Рыба тушеная в томате с овощами	100/120	12,91	6,9	4,56	139,2	229
	Пюре картофельное	90/100	2,04	3,2	13,62	91,5	312
	Касель из кураги	150/180	0,8	0,054	29,48	139,14	355
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94	
	Хлеб ржаной	30/40	2,64	0,48	13,36	69,6	
	Итого за обед		23,27	15,974	39,244	611,19	
	Итого за день		59,18	61,274	140,244	1589,82	

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак / День 4					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			У		
			Б	Ж	У			
	Пудинг из творога (запеченный) с молоком стуженым	80/20	12,93	10,12	33,16	386,82	222	
	Кисломолочный продукт (йогурт)	125	7,3	3	12,3	96,5	355	
	Кисель из кураги	200	0,88	0,06	32,76	154,6	338	
	Фрукты свежие	40	0,16	0,16	3,92	30,22		
	Кондитерское изделие (вафли)	25	1,38	5,5	16,5	122,5		
	Итого		22,65	18,84	98,64	790,64		

2-й завтрак

	Кофейный напиток с молоком	150	2,37	2	11,95	75,45	379
	Кондитерское изделие - пирожок с фруктовым наполнителем в ассортименте или сдоба песочная	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		5,67	9,18	32,52	210,45	

Прием пищи	Наименование блюда	Обед					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для уч-	Пищевые вещества (г)			У		
			Б	Ж	У			
	Овощи свежие (помидор)/Икра морковная	20/40-30/50	1	0,05	10,28	45,6	71/75	
	Борщ с фасолью и картофелем	200/250	3,55	5,11	14,16	127,75	84	
	Плов из птицы	100/150	15	13,85	4,01	285	304	
	Компот из свежих плодов	150/200	0,15	0,15	27,87	114,6	342	
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	30/40	2,64	0,48	13,36	69,6		
	Итого за обед		25,5	20,04	89	736,55		
	Итого за день		53,82	48,06	220,16	1737,64		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Завтрак, День 5				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных с маслом сливочным	205	7,62	12,51	3,25	277,74	173	
	Сыр твердый порционнo	20	4,64	13,28	0	72	15	
	Какао с молоком	150	3,05	2,65	13,18	88,95	378	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8		
	Фрукты свежие	40	0,16	0,16	3,92	30,22	338	
	Итого		19,95	29,24	46,35	597,71		

2-й завтрак

	Чай с молоком	180	1,82	19,08	97,2	1,6	378
	Кондитерское изделие -(пряник)	30	2,24	2,92	22,34	125,1	
	Итого		4,06	22	119,54	126,7	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Овощи свежие (огурец)/Салат из свеклы с яблоком	20/30-30/30	0,33	1,55	3,43	29,01	71/54	
	Суп картофельный с бобовыми	200/250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	
	Печень (говяжья) тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	100/120	16,09	10,91	5,34	199,2	261/333	
	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	90/100	5,65	0,68	31,92	156,3	309	
	Компот из смеси сухофруктов	180/200	0,67	0,09	32,01	132,8	349	
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	30/30	1,98	0,36	10,02	52,2		
	Итого за обед		33,37	19,26	118,58	811,76		
	Итого за день		57,38	70,5	284,47	1536,17		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Завтрак День 6				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У			
	Овоши свежие натур. (помидор)/Салат из свеклы с зеленым горошком	80/80	1,30	3,29	5,82	58,32	70/53	
	Птица отварная (тушка цып-бройлера) с соусом сметанным с томатом	75	12,36	10,36	2,32	152,45	288/331	
	Капуста тушеная	100	2,06	3,23	9,42	75,1	321	
	Чай с сахаром	180/10	0,063	0,018	13,5	54	376	
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5		
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2		
	Фрукты свежие	50	0,41	0,093	10,75	47,98	338	
	Итого		22,123	17,851	39,974	557,55		

2-й завтрак

	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376
	Кондитерское изделие (печенье)	50	3,73	4,86	37,23	125,16	
	Итого		3,8	4,88	52,23	185,16	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У			
	Овоши свежие (помидор)/Овоши натур. Соленые	20/40-20/30	0,24	0,03	0,51	1,5	70/71	
	Щи из свежей капусты с картофелем на бульоне	200/250	1,76	4,95	7,9	89,75	88	
	Тфтели из говядины, соус сметанный с томатом	100/120	7,83	8,75	10,25	151	278/286/331	
	Каша рассыпчатая гречневая	90/100	2,36	4,86	24,56	151,25	302	
	Напиток из плодов шиповника	150/180	0,61	0,25	18,68	79,38	388	
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	30/40	2,64	0,48	13,36	69,6		
	Итого за обед		18,6	19,72	94,58	636,48		
	Итого за день		44,523	42,451	186,784	1379,19		

пищи	Наименование блюда	Завтрак День 7					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			У		
			Б	Ж	У			
	Овощи свежие (помидор)/Салат из отварной свеклы с черносливом	80/60	0,95	3,11	11,80	78,90	71/28	
	Биточки или котлеты рыбные, масло сливочное	50/5	6,5	7,73	7,99	128	234	
	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,43	137,25	312	
	Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8		
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5		
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2		
	Фрукты свежие	40	0,04	0,04	3,92	17,6	338	
	Итого		17,48	16,54	98,51	616,25		

2-й завтрак

пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Обед				
			Б	Ж	У		
	Сок фруктовый	150	0,75	0	15,15	63,6	389
	Кондитерское изделие - пирожок с фруктовым наполнителем в ассортименте или сдоба песочная	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		4,05	7,18	35,72	198,6	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Обед				
			Б	Ж	У		
	Икра кабачковая из свежих овощей/Овощи натур. Соленые(огурец)	30/50-20/30	0,24	0,03	0,51	1,5	73/70
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200/250	2,69	2,84	17,45	118,25	103
	Сарделька отварная с маслом сливочным	40/2,5-/40/5	5,75	12,7	0,7	141	243
	Каша вязкая пшеничная	100/100	2,78	3,33	15,96	105	303
	Кисель из яблок	150/200	0,107	0,122	25,08	119,2	352
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94	
	Хлеб ржаной	30/40	2,64	0,48	13,36	69,6	
	Итого за обед		17,367	19,902	92,38	648,55	
	Итого за день		38,897	43,622	226,61	1463,4	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Завтрак День 8					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры		
			Б	Ж	У				
	Пудинг из творога (запеченный) с молоком сушеным	80/20	12,93	10,12	33,16	386,82	222		
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,35	94,54	379		
	Кисломолочный продукт (Йогурт)	125	7,3	3	12,3	96,5			
	Фрукты свежие	50	0,75	0,25	10,5	48			
	Итого		23,83	15,78	70,31	625,86			

2-й завтрак

	Какао с молоком	150	3,04	2,64	18,18	88,95	382
	Кондитерское изделие- пряник	60	4,47	5,83	44,68	250,2	
	Итого		7,51	8,47	62,86	339,15	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры		
			Б	Ж	У				
	Овощи свежие (помидор)/ Салат из свеклы отварной с солеными огурцами	30/40-50/50	0,85	6,02	3,77	51	70/55		
	Суп из овощей	200/250	1,58	4,98	9,14	95,25	99		
	Котлеты рубленые из птицы, соус сметанный с луком	50/15-50/15	13,95	13,4	13,02	228,8	295/332		
	Каша вязкая пшеничная	100/100	2,66	2,82	16,37	101,6	303		
	Сок фруктовый	150/180	0,9	0	18,18	76,32	389		
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94			
	Хлеб ржаной	30/30	1,98	0,36	10,02	52,2			
	Итого за обед		25,08	27,98	89,82	699,17			
	Итого за день		56,42	52,23	222,99	1664,18			

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Завтрак День 9				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У			
	Овощи свежие (помидор)/Овощи натур. Соленые (огурец)	80/40	0,32	0,04	0,68	4	70/71	
	Рыба отварная порционно, масло сливочное	60/5	11,14	4,82	0,53	89,81	226	
	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7	304	
	Чай с молоком	150	1,06	0,94	11,09	56,51	378	
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5		
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2		
	Кисломолочный продукт (йогурт)	125	7,3	3	12,3	96,5		
	Фрукты свежие	40	0,16	0,16	3,92	30,22		
	Итого		29,56	15,19	99,37	656,44		

2-й завтрак

	Кисломолочный продукт (Кефир)	150	4,35	3,75	6	75	401
	Кондитерское изделие - пирожок с фруктовым наполнителем в ассортименте или слобя песочная	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		7,65	10,93	26,57	210	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У			
	Овощи свежие (огурец)/Икра морковная	30/30-50/60	1,2	0,06	12,34	54,72	70/75	
	Борщ с капустой и картофелем	200/250	1,8	4,92	10,93	103,75	82	
	Мясо тушеное (говядина)	80/100	15,2	17,38	2,56	225	256	
	Макаронные изделия отварные	90/100	3,77	0,45	21,3	104,2	203	
	Компот из свежих яблок	150/180	0,14	0,14	21,49	87,84	372	
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	30/30	1,98	0,36	10,02	52,2		
	Итого за обед		27,25	23,71	97,96	721,71		
	Итого за день		64,46	49,83	223,9	1588,15		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Завтрак День 10			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)				
			Б	Ж	У		
	Овощи свежие (помидор)/Овощи соленые (огурец)	80/40	0,32	0,04	0,68	4	71/70
	Биточки паровые с соусом сметанным	90/15	13,26	11,39	3,29	168,75	290/330
	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,43	137,25	312
	Чай с сахаром	150	0,05	0,01	8,33	33,33	376
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24,15	117,5	
	Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52,2	
	Фрукты свежие	50	0,75	0,25	10,5	48	338
	Итого		23,37	17,35	77,4	561,03	

2-й завтрак

	Сок фруктовый	150	0,75	0	15,15	63,6	389
	Кондитерское изделие -печенье	50	3,73	4,86	37,23	125,16	
	Итого		4,48	4,86	52,38	188,76	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для учащихся 7-11 лет, от 11 лет и старше	Обед			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)				
			Б	Ж	У		
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/25-250/30	2,46	3,11	17,23	118,72	104
	Шницель рыбный натуральный, масло сливочное	50/5-80/5	10,69	11,85	7,06	177,73	235
	Картофель отварной	90/100	1,9	2,87	15,34	94,9	310
	Капуста тушеная	50/100	2,06	3,23	9,43	75,1	321
	Сок фруктовый	150/180	0,9	0	18,18	76,32	389
	Хлеб пшеничный	30/40	3,16	0,4	19,32	94	
	Хлеб ржаной	30/30	1,98	0,36	10,02	52,2	
	Итого за обед		23,15	21,82	96,58	688,97	
	Итого за день		51	44,03	226,36	1438,76	
	Итого за 10 дней		525,64	493,829	2146,518	15074,67	
	Средняя в день		52,564	49,3829	214,6518	1507,467	
	С учетом +5%		55,16	51,85	225,38	1582,84	
	С учетом -5%		49,93	46,91	203,92	1432,09	

Приложение 2 к распоряжению
управления образования и молодежи
Красноперекского района
№ 524 от 25.12.2020

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак День 1						Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры		
			Б	Ж	У				
	Каша жидкая молочная гречневая с маслом сливочным	210	9,09	12,99	45,16	335	183		
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	15		
	Сыр твердый порционно	30	6,96	8,85	0	108	338		
	Фрукты свежие (яблоко)	50	0,2	0,2	4,9	23,5			
	Итого за завтрак		19,48	22,46	84,38	620,5			

завтрак для 5-11 классов льготной категории

	Каша жидкая молочная гречневая с маслом сливочным	150/5	6,8175	9,7425	33,87	251,25	183	
	Чай с сахаром	150/10	0,0525	0,015	11,25	45	376	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47		
	Итого		8,45	9,9575	54,78	343,25		

2-й завтрак для 1-4 классов льготной категории

	Сок фруктовый	150	0,75	0	15,15	63,6	389	
	Кондитерское изд.(печенье)	30	2,25	2,94	23,25	125,1		
	Итого		3	2,94	38,4	188,7		

Прием пищи	Наименование блюда	Обед							Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры		
				Б	Ж	У				
	Овощи соленные (огурец)	15	15	0,12	0,015	0,25	1,5	70		
	Суп картофельный с горохом	200	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102		
	Котлеты рубленные из птицы с маслом сливочным	50/3,5	50/3,5	8,71	8,38	8,14	143	294		
	Рагу овощное	100	100	1,69	10,99	8,6	142	143		
	Компот из смеси сухофруктов	150	180	0,4	0,2	2,5	101,7	349		
	Хлеб пшеничный	20	30	2,37	0,3	14,49	70,5			
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,2			
	Итого за обед			20,76	25,785	83,04	659,15			
	Итого за день			51,69	61,1125	260,6	1811,6			

Прим пищи	Наименование блюда	Завтрак День 2						Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность, кКал		
			Б	Ж	У	У			
	Омлет с сосисками	140	14,18	28,92	2,1	326	212		
	Горошек зеленый консервированный	30	0,9	1,55	1,87	25,08	379		
	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,68	15,95	100,6			
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94			
	Фрукты свежие (апельсин)	50	0,39	0,08	10,04	44,78	338		
	Итого		21,79	33,63	49,28	590,46			

завтрак для 5-11 классов льготной категории

	Омлет с сосисками	70	7,09	14,46	1,05	163	212	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,37	2,01	11,9625	75,45	379	
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47		
	Итого		11,04	16,67	22,67	285,45		

2-й завтрак для 1-4 классов льготной категории

	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376	
	Кондитерское пуд. (пирожки)	60	3,36	3	45,78	217,2		
	Итого		3,43	3,02	60,78	277,2		

Прим пищи	Наименование блюда	Обед						Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Пищевые вещества (г)					
				Б	Ж	У	У		
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	205	255	1,8	4,92	10,93	103,75	82	
	Рыба тушеная в томате с овощами	100	100	9,75	4,95	3,8	105	229	
	Картофель отварной	100	100	1,9	2,88	15,34	94,9	310	
	Сок фруктовый	150	150	0,75	0	15,15	64	368	
	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5		
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,2		
	Итого за обед			18,55	13,65	69,73	490,35		
	Итого за день			54,81	66,97	202,4625	1643,46		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Завтрак День 3				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Овощи соленые (огурец)	50	0,4	0,05	0,83	5	70	
	Котлеты или биточки рыбные, соус сметанный с луком	130	8,68	7,33	12,46	150	234/332	
	Картофельное пюре	150	30,65	48,01	20,44	137,25	312	
	Чай с лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,2	62	377	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,8	13,36	69,6		
	Масло сливочное порционно	10	0,8	7,25	0,13	66	14	
	Фрукты свежие (банан)	50	0,75	0,25	10,5	48	338	
	Итого		46,81	64,06	91,41	626,85		

завтрак для 5-11 классов льготной категории

	Овощи соленые (огурец)	10	0,08	0,01	0,166	1	70
	Картофельное пюре	100	20,43	32,01	13,63	91,50	312
	Чай с лимоном	150/10/3,5	0,0975	0,015	11,4	46,5	377
	Хлеб пшеничный	20	1,58	0,2	9,66	47	
	Итого		22,19	32,23	34,85	186,00	

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории

	Кисломолочный продукт- (ряженка)	150	4,35	3,75	6,3	76	401
	Кондитерское изд. (булочка в ассортименте)	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		7,65	10,93	26,87	211	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Обед			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
				Пищевые вещества (г)				
				Б	Ж	У		
	Салат из отварной свеклы с соевыми огурцами	30	30	0,43	0,26	1,89	25,5	55
	Суп картофельный с крупной рисовой	200	250	1,97	2,71	12,11	85,75	101
	Бефстроганов из мяса говядины	50	50	7,6	11,55	2,55	145	250
	Макаронные изделия отварные	100	100	3,68	3,01	17,63	112,3	309
	Напиток из плодов шиповника	150	150	0,51	0,21	15,56	66,15	388
	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,2	
	Итого за обед			18,54	18,64	37,18	557,4	
	Итого за день			95,19	125,86	190,31	1581,25	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Завтрак День 4				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)					
			Б	Ж	У	У		
	Запеканка из творога, молоко сгущенное	150	21,92	16,58	42	405	223	
	Какао с молоком	150	3,06	2,66	13,18	88,95	382	
	Масло сливочное порционно	10	0,8	7,25	0,13	66	14	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
	Итого		28,94	26,89	74,63	653,95		

завтрак для 5-11 классов льготной категории							
	Запеканка из творога, молоко сгущенное	60	8,768	6,632	16,8	162	223
	Какао с молоком	150	3,06	2,66	13,18	88,95	382
	Итого		11,828	9,292	29,98	250,95	

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории							
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	70	379
	Кондитерское изд. (печенье)	30	2,25	2,94	23,25	125,1	
	Итого		4,59	4,94	33,88	195,1	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Обед			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
				Пищевые вещества (г)				
				Б	Ж	У		
	Овощи соленые (огурец)	15	20	0,16	0,02	0,34	2	70
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	1,76	4,95	7,9	89,75	88
	Плов из птицы	150	150	12,71	7,85	26,8	229	291
	Компот из свежих яблок	180	180	0,14	0,14	25,09	103,14	342
	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,2	
	Итого за обед			19,12	13,86	84,64	546,59	
	Итого за день			64,478	54,982	223,13	1646,59	

Приним пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Завтрак День 5					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
			Пищевые вещества (г)						
			Б	Ж	У	Э	Д		
	Овощи соленые (огурец)	60	0,48	0,06	1,02	6	70		
	Жаркое по-домашнему	175	16,2	18,09	16,58	295	259		
	Чай с сахаром	180/15	0,05	0,01	8,39	33,6	376		
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5			
	Хлеб ржаной	50	3,3	1	16,7	87			
	Фрукты свежие (апельсин)	50	0,39	0,08	10,04	44,78	338		
	Итого		22,79	19,54	67,22	536,88			

завтрак для 5-11 классов льготной категории

	Чай с сахаром	150/10	0,04	0,01	6,99	28,00	376	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5		
	Масло сливочное порционно	5	0,4	3,63	0,065	33	14	
	Итого		2,81	3,94	21,55	131,50		

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории

	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	70	379	
	Кондит. изд. пряник	60	3,36	3	45,78	217,2		
	Итого		5,7	5	56,41	287,2		

Приним пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Обед			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
				Пищевые вещества (г)				
				Б	Ж	У		
	Салат из моркови с курагой	30	30	0,51	0,41	4,95	25,59	63
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	220	270	2,19	2,78	15,39	106	104/105
	Биточки из мяса говядины, масло сливочное	60/5	60/5	9,75	14,3	8,46	203,27	268
	Картофельное пюре	100	100	2,04	3,2	13,63	91,5	312
	Кисель из повидла	150	150	0,075	0	21,35	85,35	360
	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,2	
	Итого за обед			18,915	21,59	88,29	634,41	
	Итого за день			50,22	50,07	233,47	1589,99	

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак День 6					№ рецептуры
		Выход блока для обучающихся 7-11 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	
			Б	Ж	У		
	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	210	6,00	10,85	42,95	294,00	173
	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,68	15,95	100,6	379
	Сыр твердый порционно	30	6,96	8,85	0	108	15
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	
	Фрукты свежие (яблоко)	40	0,16	0,16	3,92	18,8	338
	Итого		19,44	22,94	82,14	615,40	

завтрак для 5-11 классов льготной категории

	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	155	4,50	8,14	32,21	220,50	173
	Чай с сахаром	150/10	5,80	7,38	0,00	90,00	376
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
	Итого		12,67	15,81	46,70	381,00	

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории

	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376
	Кондит. Изд. (булочка в ассортименте)	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		3,37	7,2	35,57	195	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блока для обучающихся 7-11 лет	Выход блока для обучающихся 11-18 лет	Обед			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
				Пищевые вещества (г)				
				Б	Ж	У		
	Овощи соленные (огурец)	15	15	0,12	0,015	0,25	1,5	70
	Суп из овощей со сметаной	205	255	1,58	4,98	9,15	95,25	99
	Тефтели из говядины (1-вариант) с соусом сметанным с томатом	100	100	10,69	12,33	93,61	197,5	278
	Рис припущенный	100	100	2,43	2,86	24,44	133,3	305
	Сок фруктовый	150	150	0,75	0	15,15	64	389
	Хлеб пшеничный	20	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,2	
	Итого за обед			19,92	21,085	167,11	614,25	
	Итого за день			55,40	67,04	331,52	1805,65	

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак День 7						Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся		Пищевые вещества (г)					
		Б	Ж	У	Б	Ж	У		
	Запеканка из печени с рисом, с маслом сливочным	185	22,39	9,10	24,64	270,07	294		
	Чай с молоком	150	1,52	1,35	15,9	81	378		
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94			
	Хлеб ржаной	50	3,3	1	16,7	87			
	Фрукты свежие (яблоко)	40	0,16	0,16	3,92	18,8	368		
	Итого		30,53	12,01	80,48	550,87			

завтрак для 5-11 классов льготной категории

	Суп молочный с макаронными изделиями	150	3,28	2,85	10,77	90	120	
	Чай с сахаром	150/10	1,27	1,13	13,25	67,50	376	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5		
	Итого		6,92	4,28	38,51	228,00		

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории

	Сок фруктовый	180	0,9	0	18,18	76,32	338	
	Кондитерское изд.- (печенье)	30	2,25	2,94	23,25	125,1		
	Итого		3,15	2,94	41,43	201,42		

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Обед						Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
				Пищевые вещества (г)							
				Б	Ж	У	Б	Ж	У		
	Салат из свеклы с зеленым горошком	30	30	0,49	1,24	2,18	21,87	53			
	Рассольник домашний	200	250	2,09	5,09	12,69	114,5	95			
	Шницель рыбный натуральный, масло сливочное	50/3,5	50/3,5	6,81	7,55	4,5	113,25	235			
	Картофельное пюре	100	100	2,04	3,2	13,63	91,5	312			
	Чай с лимоном	180/10/7	180/10/7	0,11	0,018	13,68	55,8	377			
	Хлеб пшеничный	20	30	2,37	0,3	14,49	70,5				
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,43				
	Итого за обед			15,89	17,998	71,19	519,85				
	Итого за день			56,49	37,22	231,61	1500,14				

Принем пищи	Наименование блюда	Завтрак День 8					Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал		
			Б	Ж	У			
	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных	210	8,96	6,19	50,01	292	173	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,35	90,54	379	
	Хлеб пшеничный	40	2,64	0,8	13,36	69,6		
	Фрукты свежие (банан)	50	0,75	0,25	10,5	48	338	
	Кондитерское изд. (печенье)	25	1,88	2,45	18,6	104,25		
	Итого		17,08	12,1	106,82	604,39		

завтрак для 5-11 классов льготной категории

Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных	155	6,72	4,6425	37,5075	219	73
Чай с молоком	150	1,52	1,35	15,9	81	378
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
Итого		10,61	6,29	67,90	370,5	

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории

Какао с молоком	150	3,06	2,66	13,18	88,95	382
Кондитерское изд. (Пираник)	60	3,36	3	45,78	217,2	
Итого		6,42	5,66	58,96	306,15	

Принем пищи	Наименование блюда	Обед							Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал			
				Б	Ж	У				
	Икра морковная	30	30	0,6	0,03	6,16	27,36	75		
	Суп с рыбными фрикадельками	240	290	2,63	3,33	18,47	127,2	106/107		
	Котлеты из мяса говядины, соус сметанный с томатом	65	65	6,98	8,35	7,63	135	268/331		
	Макаронные изделия отварные	100	100	3,68	3,01	17,63	112,3	309		
	Компот из смеси сухофруктов	150	150	0,33	0,166	20,83	84,75	349		
	Хлеб пшеничный	20	30	2,37	0,3	14,49	70,5			
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,43			
	Итого за обед			18,57	15,786	95,23	609,54			
	Итого за день			52,68	39,8385	328,9075	1890,58			

Прием пищи	Наименование блюда	Завтрак День 9						№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал		
			Б	Ж	У			
	Пудинг из творога (запеченный), соус яблочный	130	12,43	8,8	27,98	240,5	222/337	
	Кисломолочный продукт - (ряженка)	200	5,8	5	8,4	102,22	401	
	Фрукты свежие (-яблоко)	50	0,2	0,2	4,9	23,5	368	
	Итого		18,43	14	41,28	366,22		

завтрак для 5-11 классов льготной категории							
	Пудинг из творога (запеченный), соус яблочный	65	6,215	4,4	13,99	120,25	222/337
	Чай с сахаром	150/10	10,36	7,33	23,32	200,42	376
	Итого		16,57	11,73	37,31	320,67	

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории							
	Сок фруктовый	150	0,75	0	15,15	63,6	338
	Кондитерское изд. (печенье)	50	3,76	4,9	37,2	208,5	
	Итого		4,51	4,9	52,35	272,1	

Прием пищи	Наименование блюда	Обед										Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11-18 лет	Пищевые вещества (г)									
				Б	Ж	У							
	Овощи соленые (огурец)	15	15	0,12	0,015	0,25	1,5	70					
	Борщ с капустой и картофелем	200	250	1,8	4,92	10,93	103,75	82					
	Жаркое по-домашнему	150	150	10,54	25,29	14,21	328,29	259					
	Кисель из кураги	150	150	0,66	0,045	24,56	115,95	355					
	Хлеб пшеничный	20	30	2,37	0,3	14,49	70,5						
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02	52,43						
	Итого за обед			17,47	31,17	74,46	672,42						
	Итого за день			56,98	61,80	205,40	1631,41						

Прим пищи	Наименование блюда	Завтрак День 10							Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Пищевые вещества (г)							
			Б	Ж	У	Б	Ж	У		
	Овощи соленные (огурец)	60	0,48	0,06	1,2			6		70
	Котлеты рубленые из бройлер- цыплят, соус сметанный с луком	130	13,24	14,74	16			250,25		295/332
	Макаронные изделия отварные	120	4,41	3,61	21,16			134,76		309
	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,2			62		377
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32			94		
	Хлеб ржаной	50	3,3	1	16,7			87		
	Итого		24,72	19,83	89,58			634,01		

завтрак для 5-11 классов льготной категории

Макаронны отварные с сыром	125	8,46	9,95	21,32	209	204
Чай с лимоном	150/10/3,5	0,097	0,015	11,4	46,5	377
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	
Итого		10,927	10,265	47,21	326	

2-й завтрак 1-4 класс льготной категории

Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,22	4,5	7,2	90	401
Кондитерское изд. (булочка в ассортименте)	50	3,3	7,18	20,57	135	
Итого		8,52	11,68	27,77	225	

Прим пищи	Наименование блюда	Обед										Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		Выход блюда для обучающихся 7-11 лет	Выход блюда для обучающихся 11 -18 лет	Пищевые вещества (г)									
				Б	Ж	У	Б	Ж	У				
	Салат из отварной свеклы	30	30	0,42	1,80	2,48			27,84			52	
	Суп картофельный с клецками	225	250	3,55	4,59	18,79			144,25			108/109	
	Печень по-строгановски, соус сметанный с луком	100	100	13,26	11,23	3,52			185			255	
	Каша рассыпчатая гречневая	100	100	5,73	4,06	25,76			162,5			302	
	Сок фруктовый	150	150	0,75	0	15,15			63,6			338	
	Хлеб пшеничный	20	30	2,37	0,3	14,49			70,5				
	Хлеб ржаной	30	30	1,98	0,6	10,02			52,43				
	Итого за обед			28,06	27,58	90,21			706,12				
	Итого за день			72,23	64,36	254,77			1891,13				
	Итого за 10 дней			610,16	629,25	2462,18			16991,80				
	Средняя в день			61,02	62,93	246,22			1699,18				
	С учетом +5%			64,07	66,07	258,53			1784,14				
	С учетом -5%			57,97	59,78	233,91			1614,22				

Приложение 3 к распоряжению
управления образования и молодежи
№524 от 25.12.2020г.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ГРУПП КРАТКОВРЕМЕННОГО
ПРЕБЫВАНИЯ (до 5 часов) МБОУ Орловский УВК.

1 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Сок фруктовый	180	0,9	0	18,18	76,32	389
	Кондитерское изд. (печенье)	60	3,76	4,9	37,2	208,5	
	Итого		4,66	4,9	55,38	284,82	

2 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376
	Кондитерское изд. (пряник)	60	3,36	3	45,78	217,2	
	Итого		3,43	3,02	60,78	277,2	

3 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
	Кисломолочный продукт- (ряженка)	180	5,22	4,5	7,56	91,2	401
	Кондитерское изд. (булочка в ассортименте)	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		8,52	11,68	28,13	226,2	

4 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Кофейный напиток с молоком	180	2,81	2,4	12,76	84	379
	Кондитерское изд. (печенье)	60	3,76	4,9	37,2	208,5	
	Итого		6,57	7,3	49,96	292,5	

5 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Кофейный напиток с молоком	180	2,81	2,4	12,76	84	379
	Кондит. изд. пряник	60	3,36	3	45,78	217,2	
	Итого		6,17	5,4	58,54	301,2	

6 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	376
	Кондит. Изд. (булочка в ассортименте)	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		3,37	7,2	35,57	195	

7 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Сок фруктовый	180	0,9	0	18,18	76,32	338
	Кондитерское изд.- (печенье)	60	3,76	4,9	37,2	208,5	
	Итого		4,66	4,9	55,38	284,82	

8 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептур ы
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,81	106,74	382
	Кондитерское изд. (Пряник)	60	3,36	3	45,78	217,2	
	Итого		7,03	6,19	61,59	323,94	

9 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
	Кисломолочный продукт (кефир)	180	5,22	4,5	7,2	90	401
	Кондитерское изд. (булочка в ассортименте)	50	3,3	7,18	20,57	135	
	Итого		8,52	11,68	27,77	225	

10 День

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
	Сок фруктовый	180	0,9	0	18,18	76,32	338
	Кондитерское изд. (печенье)	60	3,76	4,9	37,2	208,5	
	Итого		4,66	4,9	55,38	284,82	
	ИТОГО за 10 Дней		57,59	67,17	488,48	2695,5	

Начальник управления образования и молодежи



Е.В.Братусина

Приложение 4 к распоряжению
управления образования и молодежи
№ 524 от 25.12.2020г

Расчет затрат на приготовление обеда

№ п/п	Показатели	Кол-во/сумма
1	Среднее кол-во обедов, приготовленных за день (по всем категориям питающихся)	1655 порц.
2	Среднее кол-во раб. дней/мес.	22 дня
2	Общее кол-во обедов/мес.	$22 \cdot 1655 = 36410$ шт.
3	Средний расход электроэнергии на приготовление обедов (на основании данных школ)	100 кВт
4	Средний расход электроэнергии на приготовлении 1 порции обеда	$100 \text{ кВт} \cdot 22 / 36410 = 0,0604 \text{ кВт}$
5	Средний расход воды на приготовление 1 порции обеда (на основании данных школ)	5 л
6	Тариф по электроэнергии на 2021 год за 1 кВт/час с НДС	5,39358 руб.
7	Тариф по водопотреблению за 1 м ³ с НДС	47,96
8	Стоимость электроэнергии на приготовление 1 порции	$0,0604 \cdot 5,39358 = 0,33$ руб.
9	Стоимость затрат воды на приготовление 1 порции обеда	$5 / 1000 \cdot 47,96 = 0,24$ руб.
10	Кол-во ставок поваров и кух. работников	20,0 ст.
11	ФОТ поваров + кух. работников/мес. (прочий персонал)	12792,00 руб. (МРОТ на 2021 г.)
12	ФОТ на приготовление 1 порции обеда	$20,0 \cdot 12792,00 / 36410 = 7,03$ руб.
13	Начисление на ФОТ	$7,03 \cdot 30,2\% = 2,12$ руб.
14	Общие затраты на приготовление 1 порции обеда (экономическая составляющая)	$7,03 + 2,12 + 0,33 + 0,24 = 9,72$ руб.

Начальник управления образования и молодежи



Е.В.Братусина

Расчет затрат на приготовление завтрака

№ п/п	Показатели	Кол-во/сумма
1	Среднее кол-во завтраков, приготовленных за день (по льготной категории)	1036 порц.
2	Среднее кол-во раб. дней/мес.	22 дня
2	Общее кол-во завтраков/мес.	$22 \cdot 1036 = 22792$ порц.
3	Средний расход электроэнергии на приготовление завтраков (на основании данных школ)	40 кВт
4	Средний расход электроэнергии на приготовлении 1 порции обеда	$40 \text{ кВт} \cdot 22 / 22792 = 0,039 \text{ кВт}$
5	Средний расход воды на приготовление 1 порции обеда (на основании данных школ)	2 л
6	Тариф по электроэнергии на 2021 год за 1 кВт/час с НДС	5,39358 руб.
7	Тариф по водопотреблению за 1 м3 с НДС	47,96
8	Стоимость электроэнергии на приготовление 1 порции	$0,039 \cdot 5,39358 = 0,21$ руб.
9	Стоимость затрат воды на приготовление 1 порции завтрака	$2 / 1000 \cdot 47,96 = 0,10$ руб.
10	Кол-во ставок поваров и кух. работников	20,0 ст.
11	ФОТ поваров + кух. работников/мес. (прочий персонал)	12792,00 руб. (МРОТ на 2021 г.)
12	ФОТ на приготовление 1 порции завтрака	$20,0 \cdot 3655,00$ $(12792 / 7 \text{ час.} \cdot 2 \text{ час.}) / 22792 = 3,21$ руб.
13	Начисление на ФОТ	$3,21 \cdot 30,2\% = 0,97$ руб.
14	Общие затраты на приготовление 1 порции завтрака (экономическая составляющая)	$3,21 + 0,97 + 0,21 + 0,10 = 4,49$ руб.

Начальник управления образования и молодежи



Е.В.Братусина