

**Муниципальное  
бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Куруильская средняя общеобразовательная  
школа Кувандыкского городского округа  
Оренбургской области»**

**П Р И К А З**

**«23 » августа 2024 г. № 95-од**

**с. Куруил**

**«Об организации питания обучающихся  
образовательного учреждения,  
реализующего образовательные программы  
начального общего, основного общего,  
среднего общего образования  
в 2024 - 2025 учебном году»**

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в образовательных организациях МО Кувандыкский городской округ, руководствуясь Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 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)», на основании приказа управления образования АМО Кувандыкский городской округ от 23.08.2024г № 261-од «Об усилении контроля за организацией горячего питания обучающихся (воспитанников) образовательных организаций муниципального образования Кувандыкский городской округ на 2024-2025 учебном году», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся (воспитанников), совершенствования системы организации питания, в целях обеспечения питанием учащихся общеобразовательного учреждения, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в 2024 - 2025 учебном году», укрепления здоровья обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 2 сентября 2024 года горячее питание на базе МБОУ «СОШ № 1 г. Кувандыка» для обучающихся 1-11 классов в соответствии с основными 10- дневными меню горячих завтраков (по возрастным группам обучающихся 7-11 лет, 12 лет и старше, детей ОВЗ), (Приложение 1,2,3).

2. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии требованиями нормативных, правовых документов с соблюдением основных принципов организации рационального, сбалансированного питания, с учетом различных возрастных категорий.

3. Использовать в работе единое основное десятидневное меню для организации питания детей (завтраки ) в возрасте 7-11 и с 12 лет и старше согласно приложениям к настоящему приказу.

4. Рационально использовать выделенные средства. Расходовать средства на питание в строгом соответствии с утвержденными ассигнованиями в бюджете муниципального образования.

5. Назначить ответственным за организацию горячего питания учащихся в 2024-2025 учебном году **Рашникову М.Г., зам. директора по ВР.**

6. Ответственному за организацию горячего питания учащихся в 2024-2025 учебном году **Рашниковой М.Г.:**

6.1 обеспечить эффективный и регулярный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований при организации горячего питания учащихся, в том числе за обеспечением детей полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями. **Срок: постоянно.**

6.2. Обеспечить организацию производственного контроля (в том числе лабораторный контроль) организации питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Усилить контроль:

- за качеством поставок продуктов питания в образовательном учреждении, утилизацией пищевых отходов, санитарно-гигиеническим состоянием школьного пищеблока.

- за необоснованной заменой приготовляемых блюд, отсутствие возможности приготовления блюда в соответствии с утвержденным меню в связи с регулярными поздними сроками поставки требуемого продукта.

- за соблюдением температурных условий хранения суточных проб, обязательное наличие проб в полном объеме.

6.4. Не допускать приготовление блюд для детского питания без технологической карты, внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры.

6.5. Активизировать работу бракеражной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся . Ежеквартально проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

6.6. Организовать ежемесячный общественный контроль с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся с оформлением актов контроля.

6.7 Составить график посещения столовой комиссией общественного контроля.

6.8 Активизировать:

- разъяснительную работу с родителями (законными представителями) об их ответственности по обеспечению детей полноценным питанием в период обучения в школе и детском саду, о нормах действующего законодательства по вопросу организации горячего питания;

- просветительской работы с участниками образовательных отношений по

формированию культуры здорового питания;

– работу по систематическому обновлению стендов в приемных детского сада, в обеденном зале школьной столовой и разделах «Организация питания в образовательной организации», «food и findex» на официальном сайте образовательной организации.

Срок: в течение учебного года

6.9. Обеспечить реализацию в рамках внеурочной деятельности в старших группах и 1-6 классах курса «Разговор о правильном питании».

Срок: в течение учебного года

6.10 В рамках проведения Всероссийского мониторинга организации горячего питания учащихся (воспитанников) проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности питанием (не реже 1 раза в полугодие), по итогам принимать оперативные меры по его улучшению.

Срок: до 1 октября 2024 года, до 1 мая 2025 года

6.11 Разработать и реализовать на протяжении учебного 2024-2025 учебного года план мероприятий (мер) по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся, их родителей, направленный на увеличение охвата сбалансированным горячим питанием учащихся ОУ до максимальных показателей.

6.12 Информировать родительскую общественность о размере стоимости питания и компенсационных выплат обучающимся 1-11 классов.

6.13 Разместить (актуализировать) в разделе «(О)рганизация питания в образовательной организации» на сайтах образовательных организаций нормативно-правовую документацию по организации питания, приказы на 2024-2025 учебный год:

- об организации питания в образовательной организации;
- об ответственных за организацию питания;
- о бракеражной комиссии;
- о родительском контроле;
- информацию об условиях организации обучающихся (воспитанников);
- ежедневное меню для воспитанников и обучающихся 1-4 классов в единой системе автоматического мониторинга организации питания обучающихся «food»;
- информацию о поставщиках продуктов питания;
- паспорт пищеблока, график работы столовой, график приема пищи;
- телефоны горячих линий Министерства образования, Управления образования, образовательной организации.

Срок до 26.08.2024 г. и в течение учебного года

7. Создать и утвердить состав комиссии по общественному контролю за качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году. (Приложение 5).

8. Комиссии по общественному контролю за качеством питания обучающихся:
- осуществлять ежедневный контроль за качеством приготовленных блюд и поставкой качественных продуктов питания;
  - проводить ежемесячный анализ выполнения натуральных норм питания в учреждении;

- запретить использование в питании запрещенных и не рекомендованных продуктов питания в соответствии с рекомендациями главного санитарного врача России;
- организовать образовательно-разъяснительную работу среди учащихся и родителей по вопросам здорового питания.

9. Назначить ответственной за работой в федеральной государственной информационной системе «Меркурий» заведующую хозяйством Бикбаеву Ю.А., которой осуществлять постоянный контроль за работой в информационной системе «Меркурий», своевременно делать отметку о погашении поступающей продукции.

#### **10. Заведующей хозяйством Бикбаевой Ю.А.:**

10.1 усилить контроль за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, хранением продуктов питания, соблюдением 10- дневного меню и рационов питания для обучающихся.

10.2 повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися;
- обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории учреждения, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов.

10.3 Принять безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных средств. Расходовать средства на питание в строгом соответствии с утвержденными ассигнованиями в бюджете муниципального образования.

10.4 Предоставлять ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, в Управление образования информацию об обеспеченности обучающихся питанием по прилагаемым формам (приложение № 1 к данному приказу).

10.5 Предоставлять ежемесячно в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным, в МКУ «ЦБУиО» отчет по питанию, для подготовки сводной информации по округу.

11. Ежемесячно проводить административные совещания с обсуждением отчетов комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

12. Повысить ответственность за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися;
- обеспечение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;
- наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- проведение дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территории, регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;

13. Организовать совместно с медицинским работником информационно-разъяснительную работу с обучающимися и их родителями посредством учебных и внеучебных занятий, на родительских собраниях по вопросам характерных признаков заболеваний ЭВИ, их последствиями для организма ребенка, профилактических мер и навыков.

**14. Классным руководителям активизировать:**

- разъяснительную работу с родителями (законными представителями) об их ответственности по обеспечению детей полноценным питанием в период обучения в школе, о нормах действующего законодательства по вопросу организации школьного питания. **Срок: в течение учебного года.**

- на классных часах просветительскую работу по формированию культуры здорового питания. **Срок: в течение учебного года.**

15. В рамках проведения Всероссийского мониторинга организации школьного питания проводить анкетирование среди детей и родителей об удовлетворенности школьным питанием (не реже 1 раза в полугодие), анализировать результаты и учитывать в работе.

16. Ответственному за организацию питания Рашниковой М.Г. разработать и утвердить план мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди учащихся и их родителей на 2024 – 2025 учебный год .

17. Финансирование организации питания 1-4 классов осуществлять в размере 65,67 руб. (средства федерального, областного и муниципального бюджетов) - в день на одного обучающегося;

- 78,30 руб. (средства областного бюджета) - в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

18. Финансирование организации питания 5- 11 классов осуществлять в размере:

- 13,0 рублей (8,0 руб. - средства областного бюджета, 5,0 руб. - средства муниципального бюджета) - в день на одного обучающегося, а также родительских средств в размере 30 рублей в день на одного обучающегося (решение общешкольного родительского комитета).

- 78,30 руб. (средства областного бюджета) - в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

19. Утвердить график питания обучающихся ( Приложение 4):

**20. Классным руководителям 1-11 классов:**

20.1 нести персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

20.2 ежедневно производить учет детей, питающихся в школьной столовой;

20.3 обеспечить выполнение правил поведения в школьной столовой и организацией дежурства;

20.4 обеспечить соблюдение графика питания обучающимися.

21. Ответственной за питание Рашниковой М.Г. обеспечить работу бракеражной комиссии в составе:

- зам. директора по ВР Рашникова М. Г.

- заведующий хозяйством Бикбаева Ю.А.;

- повар школы Трихина О. П.

22. Утвердить основное меню для детей в возрасте 7-11 лет ( завтраки) в МБОУ»Куруильская СОШ» (Приложение 1).

23. Утвердить основное меню для детей в возрасте 12 лет и старше ( завтраки) в МБОУ»Куруильская СОШ» (Приложение 2).

24. Утвердить основное меню для детей ОВЗ в возрасте 7-11 лет ( завтраки) в МБОУ»Куруильская СОШ». (Приложение 3).

25. Утвердить список обучающихся с ОВЗ , получающих второе горячее питание. (Приложение 6).

26. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:  В.Н.Кудашев





Утверждаю:  
Директор школы В.Н. Кудашев  
Приказ от «23» 08 20 24 г № 95-09

**Основное меню для детей в возрасте 7-11 лет(завтраки) в МБОУ"Куруильская СОШ"**

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Без особенностей

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	ккал
<b>Неделя 1 Понедельник</b>						
<b>Завтрак</b>						
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	200	11	8.5	47.9	311.6
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14.1	5.8	4.4	126.4
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0.2	0.1	9.9	41.6
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>540</b>	<b>28.1</b>	<b>14.8</b>	<b>78.7</b>	<b>560.7</b>
<b>Итого за день</b>		<b>540</b>	<b>28.1</b>	<b>14.8</b>	<b>78.7</b>	<b>560.7</b>
<b>Неделя 1 Вторник</b>						
<b>Завтрак</b>						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4.6	5.9	0	71.7
54-3г	Макароны отварные с сыром	200	10.5	9.1	38.2	277
54-21гн	Какао с молоком	200	4.7	3.5	12.5	100.4
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Яблоко	120	0.5	0.5	11.8	53.3
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>590</b>	<b>23.2</b>	<b>26.7</b>	<b>79.1</b>	<b>649.6</b>
<b>Итого за день</b>		<b>590</b>	<b>23.2</b>	<b>26.7</b>	<b>79.1</b>	<b>649.6</b>
<b>Неделя 1 Среда</b>						
<b>Завтрак</b>						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-12м	Плов с курицей	250	34	10.1	41.5	393.3
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Сок яблочный	200	1	0.2	20.2	86.6
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>500</b>	<b>37.9</b>	<b>18</b>	<b>78.3</b>	<b>627.1</b>
<b>Итого за день</b>		<b>500</b>	<b>37.9</b>	<b>18</b>	<b>78.3</b>	<b>627.1</b>
<b>Неделя 1 Четверг</b>						
<b>Завтрак</b>						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0.2	14.5	0.3	132.2
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4.6	5.9	0	71.7
54-24к	Каша жидкая молочная пшеничная	200	8.3	10.1	37.6	274.9
54-2гн	Чай с сахаром	200	0.2	0	6.4	26.8

Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Йогурт 2.5%	100	3.4	2.5	5.5	58.1
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>570</b>	<b>19</b>	<b>33.2</b>	<b>64.6</b>	<b>634</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>570</b>	<b>19</b>	<b>33.2</b>	<b>64.6</b>	<b>634</b>
	<b>Неделя 1 Пятница</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-21г	Горошница	200	19.3	1.8	45	273.1
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами(минтай)	90	12.5	6.7	5.7	132.5
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0.1	6.6	27.9
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Яблоко	100	0.4	0.4	9.8	44.4
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>640</b>	<b>36</b>	<b>9.4</b>	<b>88.6</b>	<b>582.4</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>640</b>	<b>36</b>	<b>9.4</b>	<b>88.6</b>	<b>582.4</b>
	<b>Неделя 2 Понедельник</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-28м	Жаркое по-домашнему из курицы	250	31	7.8	22	282
54-2хн	Компот из кураги	250	1.2	0.1	19.5	83.7
Пром.	Мандарин	100	0.8	0.2	7.5	35
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>650</b>	<b>36.6</b>	<b>8.5</b>	<b>70.5</b>	<b>505.2</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>650</b>	<b>36.6</b>	<b>8.5</b>	<b>70.5</b>	<b>505.2</b>
	<b>Неделя 2 Вторник</b>					
	<b>Завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4.6	5.9	0	71.7
54-27к	Каша жидкая молочная манная	200	5.3	5.7	25.3	174.2
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.1	8.6	50.9
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Банан	150	2.3	0.8	31.5	141.8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>620</b>	<b>16.7</b>	<b>21.2</b>	<b>82</b>	<b>585.8</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>620</b>	<b>16.7</b>	<b>21.2</b>	<b>82</b>	<b>585.8</b>
	<b>Неделя 2 Среда</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	200	5.9	7	40.7	249.5
54-23м	Биточек из курицы	75	14.3	3.2	10	126.5
54-20хн	Кисель из апельсинов	200	0.4	0.1	14.3	59.8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0.4	10	51.2
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>535</b>	<b>24.9</b>	<b>10.9</b>	<b>89.8</b>	<b>557.3</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>535</b>	<b>24.9</b>	<b>10.9</b>	<b>89.8</b>	<b>557.3</b>
	<b>Неделя 2 Четверг</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4.6	5.9	0	71.7
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-25.1к	Каша жидкая молочная рисовая	250	6.6	6.8	35.8	230.7



54-1гн	Чай без сахара	200	0.2	0	0.1	1.4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Йогурт 3.2%	100	5	3.2	3.5	62.8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>630</b>	<b>20.1</b>	<b>23.6</b>	<b>61</b>	<b>537.2</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>630</b>	<b>20.1</b>	<b>23.6</b>	<b>61</b>	<b>537.2</b>
	<b>Неделя 2 Пятница</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-15м	Плов из булгура с курицей	200	19.7	8.7	38.8	312.3
54-46гн	Чай с яблоком и сахаром	250	0.3	0.1	9.4	39.6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Яблоко	150	0.6	0.6	14.7	66.6
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>640</b>	<b>23.4</b>	<b>9.8</b>	<b>79.4</b>	<b>499.6</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>640</b>	<b>23.4</b>	<b>9.8</b>	<b>79.4</b>	<b>499.6</b>

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора" 3



Приложение № 2

Утверждаю:

Директор школы

Кудашев В.Н.

Приказ от «23» 08 2024 г № 95-09

**Основное меню для детей в возрасте 12 лет и старше (завтраки) в  
МБОУ "Куруильская СОШ"**

Возрастная категория: от 12 до 18 лет

Характеристика питающихся: Без  
особенностей

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	ккал
	<b>Неделя 1 Понедельник</b>					
	<b>Завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-28м	Жаркое по-домашнему из курицы	250	31	7.8	22	282
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	250	0.3	0.1	8.3	34.9
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0.3	19.7	93.8
Пром.	Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68.3
Пром.	Яблоко	100	0.4	0.4	9.8	44.4
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>690</b>	<b>37.4</b>	<b>16.4</b>	<b>73.3</b>	<b>589.5</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>690</b>	<b>37.4</b>	<b>16.4</b>	<b>73.3</b>	<b>589.5</b>
	<b>Неделя 1 Вторник</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-1г	Макароны отварные	200	7.1	6.6	43.7	262.4
54-18м	Печень говяжья по-строгановски	70	11.7	11.1	4.7	165.5
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.1	8.6	50.9
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0.3	19.7	93.8
Пром.	Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68.3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>26</b>	<b>19.6</b>	<b>90.1</b>	<b>640.9</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>550</b>	<b>26</b>	<b>19.6</b>	<b>90.1</b>	<b>640.9</b>
	<b>Неделя 1 Среда</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	250	7.4	8.8	50.8	311.8
54-6м	Биточек из говядины	75	13.7	13	12.3	221.4
54-20хн	Кисель из апельсинов	250	0.5	0.1	17.9	74.7
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0.3	19.7	93.8
Пром.	Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68.3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>655</b>	<b>27.2</b>	<b>22.7</b>	<b>114.1</b>	<b>770</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>655</b>	<b>27.2</b>	<b>22.7</b>	<b>114.1</b>	<b>770</b>
	<b>Неделя 1 Четверг</b>					
	<b>Завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-15м	Плов из булгура с курицей	250	24.6	10.9	48.5	390.4



54-32хн	Компот из свежих яблок	250	0.2	0.2	12.4	52
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0.3	19.7	93.8
Пром.	Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68.3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>680</b>	<b>43.8</b>	<b>10.6</b>	<b>108.1</b>	<b>702.8</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>680</b>	<b>43.8</b>	<b>10.6</b>	<b>108.1</b>	<b>702.8</b>
	<b>Неделя 2 Пятница</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-2г	Макароны отварные с овощами	250	7.8	10.3	44.2	301.2
54-16м	Тефтели из говядины с рисом	70	10.1	10.2	5.7	155.3
54-2гн	Чай с сахаром	250	0.2	0.1	8	33.5

Пром.	Хлеб ржаной	40	2.6	0.5	13.4	68.3
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0.3	19.7	93.8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>650</b>	<b>23.7</b>	<b>21.4</b>	<b>91</b>	<b>652.1</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>650</b>	<b>23.7</b>	<b>21.4</b>	<b>91</b>	<b>652.1</b>

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора" 3

Утверждаю:

Директор школы  Кудашин В.Н.

Приказ от «23» 08 2024 г № 95-09

**Основное меню для детей ОВЗ в возрасте 7-11 лет ( завтраки ) в  
МБОУ"Куруильская СОШ"**

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

Характеристика питающихся: Дети с ОВЗ

№ рецептуры	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г.	г.	г.	г.	ккал
<b>Неделя 1 Понедельник</b>						
<b>Завтрак</b>						
54-4г	Каша гречневая рассыпчатая	200	11	8.5	47.9	311.6
54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14.1	5.8	4.4	126.4
54-32хн	Компот из свежих яблок	200	0.2	0.1	9.9	41.6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>520</b>	<b>26.8</b>	<b>14.6</b>	<b>72</b>	<b>526.5</b>
<b>Второй завтрак</b>						
Пром.	Молоко 2.5%	220	6.4	5.5	10.6	117.3
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>220</b>	<b>6.4</b>	<b>5.5</b>	<b>10.6</b>	<b>117.3</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>740</b>	<b>33.2</b>	<b>20.1</b>	<b>82.6</b>	<b>643.8</b>
<b>Неделя 1 Вторник</b>						
<b>Завтрак</b>						
53-19з	Масло сливочное (порциями)	5	0	3.6	0.1	33
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2.3	3	0	35.8
54-3г	Макароны отварные с сыром	150	7.9	6.8	28.7	207.7
54-21гн	Какао с молоком	200	4.7	3.5	12.5	100.4
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Яблоко	120	0.5	0.5	11.8	53.3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>525</b>	<b>18.2</b>	<b>17.8</b>	<b>69.6</b>	<b>511.3</b>
<b>Второй завтрак</b>						
Пром.	Йогурт 3.2%	200	10	6.4	7	125.6
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>200</b>	<b>10</b>	<b>6.4</b>	<b>7</b>	<b>125.6</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>725</b>	<b>28.2</b>	<b>24.2</b>	<b>76.6</b>	<b>636.9</b>
<b>Неделя 1 Среда</b>						
<b>Завтрак</b>						
54-12м	Плов с курицей	250	34	10.1	41.5	393.3
Пром.	Сок апельсиновый	250	1.8	0.3	33	141.3
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>500</b>	<b>35.8</b>	<b>10.4</b>	<b>74.5</b>	<b>534.6</b>
<b>Второй завтрак</b>						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2.3	3	0	35.8
54-34хн	Компот из яблок с лимоном	200	0.2	0.2	11	46.7
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	20	1.5	0.2	9.8	46.9

	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>230</b>	<b>4</b>	<b>3.4</b>	<b>20.8</b>	<b>129.4</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>730</b>	<b>39.8</b>	<b>13.8</b>	<b>95.3</b>	<b>664</b>
	<b>Неделя 1 Четверг</b>					
	<b>Завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2.3	3	0	35.8
54-24к	Каша жидкая молочная пшеничная	200	8.3	10.1	37.6	274.9
54-45гн	Чай с сахаром	200	0.1	0	5.2	21.4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Йогурт 2.5%	100	3.4	2.5	5.5	58.1
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>16.5</b>	<b>23.1</b>	<b>63.2</b>	<b>526.6</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
Пром.	Ряженка 2.5%	250	7.3	6.3	10.5	127.3
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>250</b>	<b>7.3</b>	<b>6.3</b>	<b>10.5</b>	<b>127.3</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>800</b>	<b>23.8</b>	<b>29.4</b>	<b>73.7</b>	<b>653.9</b>
	<b>Неделя 1 Пятница</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-21г	Горошница	200	19.3	1.8	45	273.1
54-11р	Рыба тушеная в томате с овощами(минтай)	70	9.7	5.2	4.4	103.1
54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0.1	6.6	27.9
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Яблоко	100	0.4	0.4	9.8	44.4
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>610</b>	<b>32.4</b>	<b>7.9</b>	<b>82.3</b>	<b>529.6</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
Пром.	Апельсин	300	2.7	0.6	24.3	113.4
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>300</b>	<b>2.7</b>	<b>0.6</b>	<b>24.3</b>	<b>113.4</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>910</b>	<b>35.1</b>	<b>8.5</b>	<b>106.6</b>	<b>643</b>
	<b>Неделя 2 Понедельник</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-28м	Жаркое по-домашнему из курицы	250	31	7.8	22	282
54-2хн	Компот из кураги	250	1.2	0.1	19.5	83.7
Пром.	Апельсин	100	0.9	0.2	8.1	37.8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>650</b>	<b>36.7</b>	<b>8.5</b>	<b>71.1</b>	<b>508</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
Пром.	Яблоко	260	1	1	25.5	115.4
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>260</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>25.5</b>	<b>115.4</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>910</b>	<b>37.7</b>	<b>9.5</b>	<b>96.6</b>	<b>623.4</b>
	<b>Неделя 2 Вторник</b>					
	<b>Завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4.6	5.9	0	71.7
54-27к	Каша жидкая молочная манная	200	5.3	5.7	25.3	174.2
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1.6	1.1	8.6	50.9
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Банан	100	1.5	0.5	21	94.5

	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>14.6</b>	<b>20.7</b>	<b>64.8</b>	<b>504.3</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
Пром.	Йогурт 2.5%	250	8.5	6.3	13.8	145.3
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>250</b>	<b>8.5</b>	<b>6.3</b>	<b>13.8</b>	<b>145.3</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>800</b>	<b>23.1</b>	<b>27</b>	<b>78.6</b>	<b>649.6</b>
	<b>Неделя 2 Среда</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-5г	Каша перловая рассыпчатая	100	2.9	3.5	20.3	124.7

54-23м	Биточек из курицы	75	14.3	3.2	10	126.5
54-20хн	Кисель из апельсинов	200	0.4	0.1	14.3	59.8
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0.4	10	51.2
Пром.	Апельсин	100	0.9	0.2	8.1	37.8
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>525</b>	<b>22</b>	<b>7.6</b>	<b>72.5</b>	<b>446.9</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
Пром.	Сок морковный	250	2.8	0.3	31.5	139.3
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>250</b>	<b>2.8</b>	<b>0.3</b>	<b>31.5</b>	<b>139.3</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>775</b>	<b>24.8</b>	<b>7.9</b>	<b>104</b>	<b>586.2</b>
	<b>Неделя 2 Четверг</b>					
	<b>Завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	0.1	7.3	0.1	66.1
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4.6	5.9	0	71.7
54-25.1к	Каша жидкая молочная рисовая	250	6.6	6.8	35.8	230.7
54-1гн	Чай без сахара	200	0.2	0	0.1	1.4
Пром.	Йогурт 3.2%	100	5	3.2	3.5	62.8
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2.3	0.2	14.8	70.3
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>630</b>	<b>20.1</b>	<b>23.6</b>	<b>61</b>	<b>537.2</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
Пром.	Сок виноградный	200	0.6	0.4	32.6	136.4
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>200</b>	<b>0.6</b>	<b>0.4</b>	<b>32.6</b>	<b>136.4</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>830</b>	<b>20.7</b>	<b>24</b>	<b>93.6</b>	<b>673.6</b>
	<b>Неделя 2 Пятница</b>					
	<b>Завтрак</b>					
54-15м	Плов из булгура с курицей	200	19.7	8.7	38.8	312.3
54-46гн	Чай с яблоком и сахаром	250	0.3	0.1	9.4	39.6
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	46.9
Пром.	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	6.7	34.2
Пром.	Яблоко	150	0.6	0.6	14.7	66.6
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>640</b>	<b>23.4</b>	<b>9.8</b>	<b>79.4</b>	<b>499.6</b>
	<b>Второй завтрак</b>					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	5	0	3.6	0.1	33
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	180	0.4	0	17.8	72.9
Пром.	Хлеб пшеничный	15	1.1	0.1	7.4	35.2
	<b>Итого за Второй завтрак</b>	<b>200</b>	<b>1.5</b>	<b>3.7</b>	<b>25.3</b>	<b>141.1</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>840</b>	<b>24.9</b>	<b>13.5</b>	<b>104.7</b>	<b>640.7</b>

Приложение 4 к приказу от 23082024 г № 95-од

## График

питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

### ПОНЕДЕЛЬНИК – ПЯТНИЦА

Перемена	Время	Классы	Кол-во учащихся
2 перемена	11.00 – 11.10	1-4 классы	25
3 перемена	11:50 – 12:00	5-11 классы	44