



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 29 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 57

Об утверждении двухнедельного меню
на 2024-2025 учебный год

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, приказа МОН ДНР от 01.03.2023 № 11-НП «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся за счет средств субсидии федерального бюджета», с целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся школы, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить двухнедельное меню на 2024-2025 учебный год: завтрак для детей от 7-11 лет, обед для детей с 12 лет и старше (Приложение 1).
2. Утвердить технологические карты блюд и изделий ГБОУ «СШ №29 Г.О. Макеевка».
3. Членам бракеражной комиссии Корень Ю.В., Костина Е.А.:
 - 3.1. Усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
 - 3.2. Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
4. Повару Посталовой Т.И.:
 - 3.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по утвержденному меню.
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

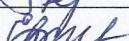
Директор

И.А. Акиньшина

С приказом ознакомлены:

30 08.2024г.  Корень Ю.В.

30 08.2024г.  Посталова Т.И.

30 08.2024г.  Костина Е.А.

**Примерное двухнедельное меню
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ЗАВТРАКОВ) ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ**

**обучающихся возрастной категории с 7-11 лет
ГБОУ «СШ № 29 Г.О. Макеевка» на 2024-20245 учебный год
1 НЕДЕЛЯ**

Наименование блюда	Вес блюда (г.)	Пищевые вещества (г.)			Энергетиче- ская ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
ПОНЕДЕЛЬНИК, 1 день						
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-6о
Каша жидкая молочная рисовая	200	5,2	6,5	28,4	193,7	54-21к
Фрукт (яблоко)*	100	0,4	0,4	8,9	40,3	Пром.
Какао с молоком сгущённым	200	2,5	3,3	22,3	133,4	54-22гн
Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53	54-1з-2020
Хлеб пшеничный	30	2,25	0,2	14,7	70,3	Пром.
ИТОГО:	585	18,65	18,8	74,6	547,3	
ВТОРНИК, 2 день						
Жаркое по-домашнему из курицы	200	24,8	6,2	17,6	225,7	54-28м
Икра кабачковая	60	0,9	2,8	4,43	46,8	Пром.
Хлеб ржаной*	15	1,2	0,18	5,04	25,62	Пром.
Хлеб пшеничный	30	2,25	0,2	14,7	70,3	Пром.
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,2	0,2	22,6	102	Пром.
Печенье	40	3	7,4	26,8	98	Пром.
ИТОГО:	545	32,35	16,98	91,17	568,42	
СРЕДА, 3 день						
Запеканка из творога	150	25,6	16,3	25	347,8	54-1т-2020
Молоко сгущённое с сахаром	20	1,4	1,7	11,2	64	Пром
Хлеб пшеничный	30	2,25	0,2	14,7	70,3	Пром.
Фрукт (яблоко)*	100	0,4	0,4	8,9	40,3	Пром.
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
ИТОГО:	500	29,95	18,6	66,5	550,3	
ЧЕТВЕРГ, 4 день						
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,2	6,3	35,9	233,7	54-4г
Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,7	7,4	6,3	147	54-11р
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
Фрукт (яблоко)*	100	0,4	0,4	8,9	40,3	Пром.
Хлеб ржаной*	15	1,2	0,18	5,04	25,62	Пром.
Хлеб пшеничный	30	2,25	0,2	14,7	70,3	Пром.
ИТОГО:	595	26,05	14,48	77,54	544,82	
ПЯТНИЦА, 5 день						
Макаронны отварные	150	5,4	4,9	32,8	196,8	54-1г
Котлета из говядины	90	16,4	15,6	14,7	265,68	54-4м
Помидор в нарезке *	60	0,35	0,05	1,15	6,4	54-3з
Хлеб ржаной*	15	1,2	0,18	5,04	25,62	Пром.
Хлеб пшеничный	30	2,25	0,2	14,7	70,3	Пром.
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн

ИТОГО:	545	25,9	20,93	75,09	592,7	
ВСЕГО за 1 неделю:		132,9	89,79	384,9	2803,54	

II НЕДЕЛЯ

Наименование блюда	Вес блюда (г.)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
ПОНЕДЕЛЬНИК, 1 день						
Каша вязкая молочная пшенная	200	8,3	11,7	37,5	288	54-6к-2020
Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0	53	54-1з-2020
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	54-3гн
Фрукт (банан)*	100	1,53	0,5	21	94,5	Пром.
Уголь (печенье)	20	0,25	0,2	1,1	10,5	

фрукт* - допускается выдача иных фруктов; овощи в нарезке* - допускается выдача иных овощей; хлеб ржаной* - допускается выдача ржано-пшеничного хлеба.
 Собрание «Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях» Роспотребнадзор, 2022 . Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, Москва- 2021

**Примерное двухнедельное меню
 ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ (ОБЕДОВ) ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
 обучающихся с 12 лет и старше
 ГБОУ «СШ № 29 Г.О. Макеевка» на 2024-20245 учебный год
 1 НЕДЕЛЯ**

Наименование блюда	Вес блюда (г.)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
ПОНЕДЕЛЬНИК, 1 день						
Суп картофельный с горохом	250	8,4	5,8	20,4	166,4	54-8с-2020
Макаронны отварные с сыром	200	10,5	9,6	38,2	280,9	54-3г-2020
Яйцо вареное	40	4,8	4	0,3	56,6	54-6о-2020
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Икра кабачковая	60	0,9	2,8	4,43	46,8	Пром.
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	54-3ги-2020
Фрукт (банан)*	150	2,3	1	31,5	141,7	Пром.
ИТОГО:	965	31,9	23,8	129,53	856,7	
ВТОРНИК, 2 день						
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,6	12,6	142,8	54-2с-2020
Каша гречневая рассыпчатая	180	9,9	8,3	43,11	286,6	54-4г-2020
Котлета из говядины (курицы)	100	18,2	18,1	16,2	301,7	54-4м-2020
Огурец в нарезке *	100	0,8	0,1	2,5	14,1	54-2з-2020
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0	6,7	27,9	54-3ги-2020
ИТОГО:	895	39,8	34,7	109,11	909,5	
СРЕДА, 3 день						
Рассольник ленинградский	250	5,9	7,8	17	161,7	54-3с-2020
Рагу из курицы	250	26,2	8,8	21,9	271,6	54-22м-2020
Капуста тушеная	75	1,8	2,5	7,2	59,3	54-8г-2020
Фрукт (банан)*	100	1,53	0,5	21	94,5	Пром.
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	30	2,25	0,2	14,7	70,3	Пром.
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн-2020
Печенье	40	3	7,4	26,8	98	Пром.
ИТОГО:	970	42,88	27,5	136,8	879,1	
ЧЕТВЕРГ, 4 день						
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,45	3,48	23,1	149,5	54-7с-2020
Рис отварной	200	4,8	7,2	48,6	278,3	54-6г-2020
Котлета рыбная (минтай)	100	12,9	4	6,1	112,2	54-3р-2020
Соус белый основной	20	0,7	1,5	0,9	13,8	54-2соус-2020
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,5	0,6	22,6	204	Пром.
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.

ИТОГО:	835	30,05	17,38	129,3	894,2	
---------------	------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--

ПЯТНИЦА, 5 день

Суп картофельный с клецками	250	5,7	4,2	14,2	117,6	54-6с-2020
Картофельное пюре	200	4,3	8,1	26,4	194,4	54-11г-2020
Гуляш из говядины	120	20,4	20,4	4,7	283,6	54-2м-2020
Икра свекольная	100	2,3	7,1	11,4	118,8	54-15з-2020
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Компот из свежих яблок	200	0,15	0,14	9,93	41,5	54-32хн
ИТОГО:	575	37,55	40,54	94,63	892,3	
ВСЕГО за 1 неделю:		182,18	143,92	599,37	4431,8	

II НЕДЕЛЯ

Наименование блюда	Вес блюда (г.)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
ПОНЕДЕЛЬНИК, 1 день						
Суп крестьянский с крупой (крупка пшеничная)	250	6,2	7,8	14	150,9	54-10с-2020
Каша гречневая рассыпчатая	180	9,9	8,3	43,11	286,6	54-4г-2020
Тефтели из говядины с рисом	90	13	13,2	7,3	200,3	54-16м-2020
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Кофейный напиток с молоком	200	3,8	3,5	11,2	91,2	54-23ги-2020
Фрукт (яблоко)*	100	0,4	0,4	8,9	40,3	Пром.
ИТОГО:	885	38	33,8	112,51	905,7	
ВТОРНИК, 2 день						
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,45	3,48	23,1	149,5	54-7с-2020
Каша перловая рассыпчатая	200	5,9	7,9	40,6	257,2	54-5г-2020
Биточек из курицы	100	19,2	4,6	13,5	169,5	54-23м-2020
Соус белый основной	20	0,5	0,8	0,9	12,5	54-2соус
Огурец в нарезке *	100	0,8	0,1	2,5	14,1	54-2з-2020
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,2	0,2	22,6	204	Пром.
ИТОГО:	935	37,75	17,68	131,2	943,2	
СРЕДА, 3 день						
Суп крестьянский с крупой (крупка рисовая)	250	6,2	7,8	14	150,9	54-10с-2020
Запеканка из творога	200	34,2	21,3	33,3	463,1	54-1т-2020
Молоко сгущённое с сахаром	20	1,4	1,7	11,2	64	Пром
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн-2020
Фрукт (банан)*	100	1,53	0,5	21	94,5	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
ИТОГО:	810	46,53	31,6	105,6	893	
ЧЕТВЕРГ, 4 день						
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,9	7,6	12,6	142,8	54-2с-2020
Картофельное пюре	200	4,1	8,1	26,4	194,4	54-11г-2020
Рыба тушеная в томате с	100	13,7	7,4	6,3	147	54-11р

...и (минтай)						
Омидор в нарезке *	100	1,1	0,2	3,8	21,4	54-3з-2020
Фрукт (банан)*	100	1,53	0,5	21	94,5	Пром.
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	54-1хн-2020
ИТОГО:	1015	31,53	24,4	117,9	817,5	
ПЯТНИЦА, 5 день						
Суп картофельный с горохом	250	8,4	5,8	20,4	166,4	54-8с-2020
Плов из курицы	200	34	10,1	41,5	393,4	54-12м-2020
Капуста тушеная	100	2,4	3,4	9,5	79,2	54-8г-2020
Хлеб ржаной*	25	1,7	0,3	8,4	42,7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,6	93,7	Пром.
Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	54-2гн-2020
Фрукт (мандарин) *	100	1,1	0,3	10,5	49	Пром.
ИТОГО:	915	50,8	20,2	116,4	851,2	
ВСЕГО за 1 неделю:	204,61	127,68	583,61	4410,6		
Всего за 10 дней:	386,79	271,6	715,77	1743,5		
В среднем за 1 день						

Фрукт* - допускается выдача иных фруктов; **овощи в нарезке*** - допускается выдача иных овощей; **хлеб ржаной***- допускается выдача ржано-пшеничного хлеба.

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, Москва- 2021