

**ЛЕНИНГРАДСКОЕ ОБЛАСТНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЛАНЦЕВСКИЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ «МЕЧТА»
(ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта»)
188561, г. Сланцы, ул. Декабристов, 5, тел. 32-050**

П Р И К А З

30.12.2022

№ 108

*Об организации питания и
контроля за качеством питания*

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного питания несовершеннолетних, находящихся на социальном обслуживании на отделениях ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта», в целях улучшения качества и разнообразия ассортимента изготавливаемых блюд и осуществления контроля за организацией питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» (далее — Учреждение) (приложение № 1).
2. Ответственным за организацию питания в Учреждении назначить врача-педиатра Борисову О.Л.
3. Утвердить Совет по питанию в составе:

Председатель Совета:	Борисова О.Л. врач-педиатр
Секретарь Совета:	Зубкова О.А., делопроизводитель
Члены:	Мохова В.В. заместитель директора
	Мамасуева Н.С. заместитель директора
	Трофимова Т.Г., заведующий отделением
	Прядуха О.Ю., заведующий отделением
	Петрова Ю.А., заведующий отделением
	Лемешева О.А., главный бухгалтер
	Мамасуева И.В., медицинская сестра
	Ермолаева Е.В., кладовщик
	Елопашева Г.А., бухгалтер
4. На период отсутствия (очередной отпуск, заболевание) вышеуказанных лиц, участие в совете возложить на лиц, их замещающих, согласно приказу директора центра.
5. Заседания Совета проводить не реже 1 раз в месяц с составлением протокола заседания, завизированного директором, председателем, секретарем Совета.
6. Протоколы заседаний Совета, иные документы об организации питания, об организации контроля за качеством питания концентрировать у председателя Совета по питанию.
7. Обязанность составления и предоставления меню в пищеблок, ведения накопительных ведомостей, соблюдения рационов, калорийности, возложить на бухгалтера Елопашеву Г.А.
8. Заведующим отделениями своевременно представлять в бухгалтерию заявку на фактическое количество питающихся воспитанников.
9. Замену блюд в меню производить только по служебной записке члена Совета по питанию, завизированной директором учреждения.

11. Утвердить комиссию по бракеражу в составе:

Трофимова Т.Г. - заведующий отделением

Борисова О.Л. - врач-педиатр

Мамасуева И.В. - медицинская сестра

Ермолаева Е.В. — кладовщик

12.1. В выходные и праздничные дни - младших воспитателей отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми (стационарная форма с временным проживанием), вахтера.

12.2. В будние дни, в вечернее время – младших воспитателей отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми (стационарная форма с временным проживанием), вахтера.

12.3. На период отсутствия (очередной отпуск, заболевание) вышеуказанных лиц, ответственность за проведением бракеража готовых блюд и ведением журнала по бракеражу младших воспитателей отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми (стационарная форма с временным проживанием), вахтера, возложить на лиц, их замещающих, согласно приказу директора центра.

13. Утвердить форму накопительной ведомости в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» на 2023 год (приложение № 3).

14. Осуществлять в 2023 году в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» общественное питание воспитанников посредством реализации 14-дневного примерного меню.

15. Утвердить: - примерное меню для обучающихся 3–7 лет (приложение 4);
- примерное меню для обучающихся 8–11 лет (приложение 5);

- примерное меню для обучающихся 5-7 лет (приложение 4);
- примерное меню для обучающихся 8-11 лет (приложение 5);
- примерное меню для обучающихся 12-18 лет (приложение 6);

16. Ответственность за организацию приема пищи детьми возложить на педагога/воспитателя/младшего воспитателя.

17. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на дежурных поваров.

17.1. Суточную пробу снимать с каждой партии приготовленных блюд в соответствии с п. 7.1.4. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

17.2. Контроль за снятием и хранением проб возложить на дежурного медицинского работника.

18. Ответственность за соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках с ведением журнала «Регистрация температуры холодильников на пищеблоке» возложить на кухонных рабочих и кладовщика продуктовых складов соответственно определенному месту работы.

19. Делопроизводителю Зубковой О.А. в срок до 01.02.2023 ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде учреждения.

20. Системному администратору Тюлину В.С. разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения.

21. Приказ от «31» 10 2022 г. № 82.1 считать утратившим силу.

22. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Секретариат

С.А. Цветкова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Ленинградском областном государственном бюджетном учреждении «Сланцевский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Мечта» (Далее - Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 (с изменениями);
- Федеральным законом «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» от 28.12.2013 № 442-ФЗ;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Настоящее положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. цели, задачи по организации питания;
- 1.3.2. основные направления в работе по организации питания;
- 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение питанием каждого обучающегося;
- 1.3.4. соблюдение условий хранения продуктов;
- 1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания;
- 1.3.6. деятельность бракеражной комиссии;
- 1.3.7. деятельность Совета по питанию

1.4. Настоящее положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- медицинскими работниками.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятого нового.

2. Цель, задачи по организации питания

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и школьного возраста, сохранение здоровья получателей социальных услуг;

2.2. Основными задачами организации питания несовершеннолетних в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение несовершеннолетних рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей школьного возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж педагогических работников, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного и школьного возраста.
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

3. Требования к организации питания воспитанников

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
- 4.2. Директор Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, осуществляющих питание.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, из числа медицинских работников, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 4.13. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания

5.1. Организация питания детей в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 2-х или 3-х разовое питание детей в группах с дневным пребыванием, и 6-разовое питание детей в группах с круглосуточным пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей.

5.4. Примерное меню утверждается директором Учреждения и должно содержать следующую информацию:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. 14-дневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню – требование составляется в электронном виде посредством программного обеспечения, имеющегося в учреждении.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 - +6$ С в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников

7.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя/младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. В стационарном отделении получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. В полустационарных отделениях получение пищи воспитанниками осуществляется через раздаточное окно в столовой под наблюдением воспитателя/младшего воспитателя.

7.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель (в стационаре), кухонный рабочий (в полустационарных отделениях) обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим раствором или с дезинфицирующим раствором;
- тщательно вымыть руки и обработать дезинфицирующим раствором;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.6. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.8. В стационарном отделении во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.9. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю/педагогу/младшему воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.10. Прием пищи воспитателем/педагогом/младшим воспитателем не может осуществляться одновременно с детьми.

7.11. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель/педагог/младший воспитатель.

7.12. Ответственность за организацию приема пищи детьми в отделении, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели/педагоги/младшие воспитатели.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников

- 8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.
- 8.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.
- 8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.
- 8.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.
- 8.5. Оплата расходов за питание воспитанников Учреждения обеспечивается в соответствии с денежными нормами на обеспечение питанием детей, установленными в Учреждении.

9. Контроль за организацией питания

- 9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация Учреждения, бракеражная комиссия, Совет по питанию.
- 9.3. Совет по питанию формируется из числа работников, задействованных в организации питания, возглавляется ответственным за организацию питания в Учреждении и обеспечивает контроль:
- за выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
 - за выполнение договоров на поставку продуктов питания;
 - за состоянием производственной базы пищеблока;
 - за материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
 - за обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- 9.4. Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль:
- за качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
 - за технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - за правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
 - за работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- за информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- за выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

9.5. Заседания Совета по питанию оформляются протоколами и скрепляются подписями директора, ответственного по питанию, секретаря Совета.

9.6. Задачи, права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии закреплены в Положении о бракеражной комиссии.

9.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:

- не реже 1 раза в год.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания

10.1. Директор Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Центре;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета по питанию, бракеражной комиссии, административном совещании;
- утверждает 14 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

10.2. Главный бухгалтер:

- контролирует выполнение натуральных и денежных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

10.3. Заведующие отделениями:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поставленных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Совета по питанию, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

10.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя 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.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Ответственный за организацию питания осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей, представляет анализ директору учреждения.

11.2. При организации питания обучающихся получателей услуг в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 14-дневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») с регистрацией отбора суточных проб;
- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии ЛОГБУ Сланцевский СРЦН «Мечта»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в ЛОГБУ Сланцевский СРЦН «Мечта» на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Центра в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в Центре.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов. В состав комиссии могут входить:

- председатель комиссии;
- медицинская сестра;
- член комиссии;

2.2. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены приглашенные специалисты.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается распорядительным актом Центра.

3. Основные задачи деятельности комиссии

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Центре, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Центре;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Центре.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ними полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи кладовщика, бухгалтера.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее,

сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, могут быть привлечены к дисциплинарной, материальной ответственности.

5.5. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.6. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.7. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6. Оценка качества питания в Центре.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если

картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для продуктов, которые легко приобретают посторонние запахи из окружающей среды.

7. Оценка организации питания Центре.

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация Центра при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация Центра обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Ведомость контроля за рационом питания (стационарное отделение)
за период с " " 202 г. по " " 202 г.

Режим питания:
Возрастная категория:

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах; г (нетто)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	В среднем за 10 дней	Процент отклонения от нормы	Всего за месяц
1	Масло сливочное	21											0	-100,00%	0,00%
2	Фрукты свежие	100											0	-100,00%	0,00%
3	Сметана	11											0	-100,00%	0,00%
4	Масло	55											0	-100,00%	0,00%
5	Хлеб дарницкий	50											0	-100,00%	0,00%
6	Мука пшеничная	29											0	-100,00%	0,00%
7	Соки натуральные	100											0	-100,00%	0,00%
8	Яйца куриные, шт.	1											0,00	-100,00%	0,00%
9	Масло растительное	11											0,0	-100,00%	0,00%
10	Чай	0,6											0	-100,00%	0,00%
11	Сыр	6											0	-100,00%	0,00%
12	Крупы, бобовые	43											0	-100,00%	0,00%
13	Фрукты сушеные	11											0	-100,00%	0,00%
14	Овощи	220											0	-100,00%	0,00%
15	Картофель	140											0	-100,00%	0,00%
16	Мясо птицы	24											0	-100,00%	0,00%
17	Молоко, кисломолоч. прод.	450											0	-100,00%	0,00%
18	Творог	40											0	-100,00%	0,00%
19	Сахар	30											0	-100,00%	0,00%
20	Хлеб пшеничный	80											0	-100,00%	0,00%
21	Какао	0,6											0	-100,00%	0,00%
22	Кофейный напиток	1,2											0	-100,00%	0,00%
23	Дрожжи хлебопекарские	0,5											0	-100,00%	0,00%
24	Рыба (филе)	37											0	-100,00%	0,00%
25	Макаронные изделия	12											0	-100,00%	0,00%
26	Печень	25											0	-100,00%	0,00%
27	Кондитерские изделия	20											0	-100,00%	0,00%
28															
29															
30															
31															

Исполнитель: Г.А.Елопашева " " 2023г.
Рекомендации по корректровке меню: О.Л.Борисова
Ответственный за организацию питания: врач-педиатр
Директор С.А.Цветкова " " 2023г.

Утверждаю
Руководитель учреждения

" 30 " 12 2022 г.

Приложение № 4 к приказу № 108 от 30.12.2022

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 1 НЕДЕЛЯ (СОЦИАЛЬНЫЙ ПРИЮТ ДОШКОЛЬНИКИ)

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
завтрак	Вермишель молочная 200г	Каша манная молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша геркулесовая молочная 200г	Каша «Дружба» с пшеном и рисом молочная 200г	Каша пшенная молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Кофейный напиток с молоком 200г	Какао с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Кофейный напиток с молоком 200г	Чай с сахаром 200г
	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Бутерброд с повидлом 50г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с повидлом 50г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с маслом 30г
Завтрак 2 обед	Апельсин 80г	Яблоко 80г	Груша 80г	Апельсин 80г	Яблоко 80г	Груша 80г	Яблоко 80г
	Суп овощной с мясом 200г	Свекольник мясной со сметаной 200г	Солянка по- домашнему 200г	Суп куриный с фасолью и сметаной 200г	Суп рыбный со сметаной 200г	Борщ мясной со св.капустой и сметаной 200г	Щи мясные из квашеной капусты со сметаной 200г
	Рыба по-польски 70г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 200г	Кура тушеная в сметане 70г	Капуста свежая тушеная 130г	Жаркое по- домашнему 200г	Рагу овощное 130г	Азу 70г
	Пюре картофельное 130г		Макароны отварные 130г	Котлета «Дружба»(мясо +печень) 70г	Свекла с луком 60г	Котлета рыбная 70г	Картофель тушеный с луком 130г
	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из св.плодов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий25 г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25 г

<i>полдник</i>	Сырники со сгущенным молоком 120/20	Омлет с зеленым горошком 120/20	Оладьи с повидлом 120/20	Творожная запеканка со сгущенным молоком 120/20	Оладьи со сгущенным молоком 100г	Блины с повидлом 120/20	Омлет натуральный 120 Сосиска отварная 50г
	Кофейный напиток с молоком 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г	Какао с молоком 200г	Бутерброд с кабачковой икрой 50г
		Бутерброд с маслом 30г					Кофейный напиток с молоком 200г
		Банан 80г					
<i>ужин</i>	Макароны отварные 130г	Пюре картофельное 130г Сельдь с/с с луком 70г	Рагу овощное 130г	Запеканка рыбная 70г	Кура тушенная в томате 70г	Рис отварной 130г	Сырники со сгущенным молоком 200/20
	Оладьи печеночные 70г	Салат из свеклы с чесноком 60г	Биточки мясные 70г	Пюре картофельное 130г	Греча отварная 130г	Гуляш из печени 70г	Напиток из апельсина 200г
	Лимонный напиток 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Чай с сахаром 200г	Огурец соленый 50г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Бутерброд с повидлом 50г
	Бутерброд с повидлом 50г	Хлеб пшеничный 20г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Компот из свежих фруктов 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с сахаром 200г	
<i>Ужин 2</i>	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	
	Кефир 150г	Ряженка 150г	Кефир 150г	Йогурт 125г	Ряженка 150г	Кефир 150г	Ряженка 150г
	Гренки 30г	Хлеб пшен. 20г	Хлеб пшеничный 20г	Хлеб пшеничный 20г	Хлеб пшен. 20г	Гренки 30г	Хлеб пшен. 20г

Утверждаю
Руководитель учреждения

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

" 30 " 12 2022 г.

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
2 НЕДЕЛЯ (СОЦИАЛЬНЫЙ ПРИЮТ ДОШКОЛЬНИКИ)**

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
завтрак	Каша геркулесовая молочная 200г	Каша «Дружба» с пшеном и рисом 200г	Каша пшеничная молочная 200г	Вермишель молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша манная молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Кофейный напиток с молоком 200г	Чай и сахаром 200г	Кофейный напиток с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г
	Булка с повидлом 50г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Бутерброд с повидлом 50г	Бутерброд с маслом 40г
	Яйцо вареное 40г	Сухари 20г		Сушки 20г			
Завтрак 2 обед	Апельсин 80г	Груша 80г	Апельсин 80г	Яблоко 80г	Груша 80г	Апельсин 80г	Конфеты 20г
	Суп мясной с фасолью и сметаной 200г	Суп рыбный со сметаной 200г	Щи мясные из свежей капусты 200г	Рассольник мясной со сметаной 200г	Суп гороховый 200г	Суп куриный с макаронами 200г	Суп с фрикадельками и крупой 200г
	Печень по-строгановски 70г	Рагу овощное с мясом 200г	Биточки рыбные 70г	Плов с курой 200г	Ежики домашние 70г	Рыба тушеная с овощами 70г	Гуляш из говядины 70г
	Греча отварная 130г	Сок яблочный 200г	Пюре картофельный 130г	Икра кабачковая 30г	Капуста свежая тушеная 130г	Картофель отварной 130г	Макаронные отварные 130г
	Компот из сухофруктов 200г		Компот из сухофруктов 200г	Напиток из апельсинов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г
полдник	Печенье 20г	Заканка творожная 120г	Блины с маслом 120г	Омлет натуральный	Компот из сухофруктов	Пряник 20г	Морковь отварная с

					120г	200г			зел.горошком 60г
	Кофейный напиток с молоком 200г	Повидло 20г	Сгущенное молоко 20г	Сосиска отварная 50г	Блины с повидлом 100г	Кофейный напиток с молоком 200г	Яйцо вареное 40г		
		Чай с сахаром 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г		Чай с сахаром 200г	Хлеб пшеничный 20г		
				Хлеб пшеничный 20г					
ужин	Капуста свежая тушеная с сосиской 200г	Омлет натуральный 120г	Котлета мясная 70г	Зразы рыбные 70 г	Суфле из печени 70г	Пудинг творожный со сгущенным молоком 120/20г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 200г		
	Какао с молоком 200г	Капуста квашеная с маслом 60г	Макароны отварные 130г	Сложный гарнир(поре, капуста тушеная)65/65	Рис отварной с овощами 130г	Тефтели из говядины 70 г	Огурец соленый 50г		
	Хлеб пшеничный 20г	Фрикадельки куриные 70г	Свекла с чесноком 60г		Зеленый горошек 30г	Свекла с чесноком 60г	Компот из свежих фруктов 200г		
	Хлеб дарницкий 25г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Лимонный напиток 200г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Хлеб пшеничный 20г		
	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г	Хлеб пшеничный 20г	Хлеб пшеничный 20г	Бутерброд с повидлом 50г	Какао с молоком 200г	Хлеб дарницкий 25г		
		Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г			
Ужин 2	Молоко 200г	Ряженка 150г	Кефир 150г	Ряженка 150г	Йогурт 125г	Кефир 150г	Ряженка 150г		
	Хлеб пшен. 20г	Хлеб пшеничный 20г	Гренки 30г	Хлеб пшеничный 20г	Хлеб пшеничный 20г	Хлеб пшен. 20г	Гренки 30г		



Утверждаю
Руководитель учреждения

"30" 12 2022 г.

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 1 НЕДЕЛЯ ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНИКИ

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
завтрак	Вермишель молочная 200г	Каша манная молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша геркулесовая молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Кофейный напиток 200г	Какао с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г
	Бутерброд с маслом и сыром 50г	Бутерброд с повидлом 50г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с повидлом 50г	Бутерброд с маслом и сыром 50г
обед	Суп овощной с мясом 200г	Свекольник с мясом и сметаной 200г	Сушки 20г	Суп фасолевый с курой 200г	Суп рыбный со сметаной 200г
	Рыба по-польски 70г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 200г	Кура тушеная в сметане 70г	Капуста свежая тушеная 130г	Жаркое по-домашнему 200г
	Пюре картофельное 130г		Макаронны отварные 130г	Котлета «Дружба»(мясо +печень) 70г	Свекла с маслом и луком 60г
	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г
полдник	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25г	Хлеб дарницкий 25 г
	Сырники со сгущенным молоком 120/20	Омлет с зеленым горошком 120/20	Оладьи с повидлом 120/20	Творожная запеканка со сгущенным молоком 120/20	Оладьи со сгущенным молоком 120/20
	Кофейный напиток с молоком 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г
	Вафли 25г	Бутерброд с маслом 30г		Пряники 25г	Яблоко 100г
		Банан 100г			



Утверждаю
Руководитель учреждения

"30" 12 2022 г.

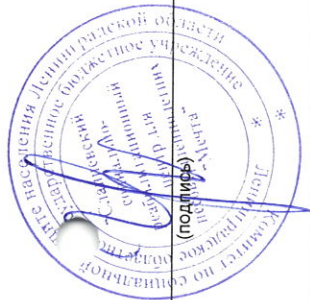
Приложение № 4 к приказу № 108 от 30.12.2022

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 2 НЕДЕЛЯ ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНИКИ

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
<i>завтрак</i>	Каша геркулесовая молочная 200г Чай с сахаром 200г	Каша «дружба» с пшеном и рисом 200г Какао с молоком 200г	Каша пшенная молочная 200г Кофейный напиток 200г	Вермишель молочная 200г Чай и сахаром 200г	Каша рисовая молочная 200г Кофейный напиток 200г
	Булка с повидлом 50г Яйцо вареное 40г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с маслом и сыром 40г	Бутерброд с маслом 30г	Бутерброд с маслом и сыром 40г
<i>обед</i>	Суп фасолевый с мясом и сметаной 200г	Сухари 20г Суп рыбный со сметаной 200г	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной 200г	Сушки 20г Рассольник с мясом и сметаной 200г	Суп гороховый 200г
	Печень по-строгановски 70г	Рагу с мясом 200г	Биточки рыбные 70г	Плов с курой 200г	Ежики домашние 70г
	Греча отварная 130г	Сок яблочный 200г	Пюре картофельный 130г	Икра кабачковая 30г	Капуста свежая тушеная 130г
	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Апельсиновый напиток 200г	Сок яблочный 200г
<i>полдник</i>	Хлеб дарницкий 25г Печенье 25г	Хлеб дарницкий 25г Запеканка творожная 120г	Хлеб дарницкий 25г Блины с маслом 120г	Хлеб дарницкий 25г Омлет натуральный 120г Сосиска отварная 50г	Хлеб дарницкий 25г Компот из сухофруктов 200г
	Кофейный напиток 200г	Повидло 20г	Сгущенное молоко 20г	Какао с молоком 200г	Блины с повидлом 120/20
	Апельсин 100г	Чай с сахаром 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Хлеб пшеничный 20г	Яблоко 100г



Утверждаю
Руководитель учреждения

" 30 " 12 2022 г.

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

Приложение № 5 к приказу № 108 от 30.12.2022

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 1 НЕДЕЛЯ СОЦИАЛЬНЫЙ ПРИЮТ ШКОЛЬНИКИ (8-11 лет)

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
завтрак	Вермишель молочная 200г	Каша манная молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша геркулесовая молочная 200г	Каша «Дружба» с пшеном и рисом молочная 200г	Каша пшеничная молочная 200г
	Чай 200г	Кофейный напиток 200г	Какао с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Кофейный напиток 200г	Чай с сахаром 200г
	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Бутерброд с повидлом 70г	Бутерброд с маслом 50г	Бутерброд с повидлом 70г	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Бутерброд с маслом 50г	Бутерброд с маслом 50г
			Сушки 20г				
Завтрак 2	Апельсин 160г	Яблоко 160г	Груша 160г	Апельсин 160г	Яблоко 160г	Груша 160г	Яблоко 160г
обед	Суп овощной с мясом 230г	Свекольник с мясом и сметаной 230г	Солянка с мясом, курой и сметаной 230г	Суп куриный с фасолью и сметаной 230г	Суп рыбный со сметаной 230г	Борщ мясной со свежей капустой 230г	Щи из квашеной капусты с мясом и сметаной 230г
	Рыба по-польски 90г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 270г	Кура тушеная в сметане 90г	Капуста свежая тушеная 180г	Жаркое по- домашнему 270г	Рагу овощное 180г	Азу 90г
	Пюре картофельное 180г		Макароны отварные 180г	Котлета «Дружба»(мясо +печень) 90г	Свекла с маслом и луком 80г	Котлета рыбная 90г	Картофель тушеный с луком 180г
	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб ржаной 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40 г	Хлеб 40г	Хлеб 40 г
полдник	Сырники со	Омлет с зеленым	Оладьи с	Творожная	Оладьи со	Блины с	Омлет

	сгущенным молоком 120/30	горошком 120/30	повидлом 120/30	запеканка со сгущенным молоком 120/30	сгущенным молоком 120/30	повидлом 120/30	натуральный 120г Сосиска отварная 70г
	Кофейный напиток с молоком 200г	Компот из сухофруктов 200г Бутерброд с маслом 50г Банан 160г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г	Какао с молоком 200г	Бутерброд с кабачковой икрой 70г Кофейный напиток 200г
<i>ужин</i>	Макароны отварные 180г	Пюре картоф. 180г Сельдь с/с с луком 90г	Рагу овощное 180г	Запеканка рыбная 90г	Кура тушеная в томате 90г	Рис отварной 180г	Сырники со стущенным молоком 200/30
	Оладьи печеночные 90г	Салат из свеклы с чесноком 80г	Биточки мясные 90г	Пюре картофельное 180г	Греча отварная 180г	Гуляш из печени 90г	Апельсиновый напиток 200г
	Лимонный напиток 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Чай с сахаром 200г	Огурец соленый 80г	Бутерброд с маслом 50г	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Бутерброд с повидлом 70г
	Бутерброд с повидлом 70г	Хлеб пшеничный 50г	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Компот из свежих фруктов 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с сахаром 200г	
	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	
<i>Ужин 2</i>	Кефир 200г	Ряженка 200г	Кефир 200г	Йогурт 125г	Ряженка 200г	Кефир 200г	Ряженка 200г
	Гренки 60г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Гренки 60г	Хлеб пшеничный 50г

полдник	Печенье 20г	Запеканка творожная 120г	Блины с маслом 120г	Омлет натуральный 120г Сосиска отварная 70г	Компот из сухофруктов 200г	Пряник 20г	Морковь отварная с зел.горошком 100г
	Кофейный напиток 200г	Повидло 30г	Сгущенное молоко 30г	Какао с молоком 200г	Блины с повидлом 120/30	Кофейный напиток 200г	Яйцо вареное 40г
		Чай с сахаром 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Хлеб пшеничный 50г		Чай с сахаром 200г	Хлеб пшеничный 50г
ужин	Капуста свежая тушеная с сосиской 270г	Омлет натуральный 120г	Котлета мясная 90г	Зразы рыбные 90 г	Суфле из печени 90г	Пудинг творожный 120г	Голубцы с мясом и сметаной 270г
	Какао с молоком 200г	Капуста квашеная с маслом 80г	Макароны отварные 180г	Сложный гарнир(пюре, капуста тушеная)90/90	Рис с овощами 180г	Молоко сгущенное 30г	Огурец соленый 80г
	Хлеб пшеничный 50г	Фрикадельки куриные 90г	Свекла с чесноком 80г	Зеленый горошек 30г	Тефтели мясные 90г	Компот из свежих фруктов 200г	Хлеб пшеничный 50г
	Хлеб 40г	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Лимонный напиток 200г	Салат из свеклы с чесноком 80г	Хлеб 40г
		Компот из свежих плодов 200г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Бутерброд с повидлом 70г	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Хлеб 40г
		Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Хлеб 40г	Какао с молоком 200г	Хлеб 40г
Ужин 2	Молоко 200г	Ряженка 200г	Кефир 200г	Ряженка 200г	Йогурт 125г	Кефир 200г	Ряженка 200г
	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Гренки 60г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Гренки 60г

Утверждаю
Руководитель учреждения

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

" 30 " 12 2022 г.



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 1 НЕДЕЛЯ ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ШКОЛЬНИКИ (8-11 лет)					
	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
завтрак	Вермишель молочная 200г	Каша манная молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша геркулесовая молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Кофейный напиток 200г	Какао с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г
	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Бутерброд с повидлом 70г	Бутерброд с маслом 50г	Бутерброд с повидлом 70г	Бутерброд с маслом и сыром 70г
обед	Суп овощной с мясом 230г	Свекольник с мясом и сметаной 230г	Солянка с мясом, курой и сметаной 230г	Суп фасолевый с курой 230г	Суп рыбный со сметаной 230г
	Рыба по-польски 90г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 270г	Кура тушеная в сметане 90г	Капуста свежая тушеная 180г	Жаркое по-домашнему 270г
	Пюре картофельное 180г		Макаронны отварные 180г	Котлета «Дружба»(мясо +печень) 90г	Свекла с маслом и луком 80г
полдник	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб дарницкий 40г	Хлеб дарницкий 40г	Хлеб дарницкий 40г	Хлеб дарницкий 40г	Хлеб дарницкий 40г
	Сырники со сгущенным молоком 120/30	Омлет с зеленым горошком 120/30	Оладьи с повидлом 120/30	Творожная запеканка со сгущенным молоком 120/30	Оладьи со сгущенным молоком 120/30
	Кофейный напиток с молоком 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г
	Вафли 20г	Бутерброд с маслом 50г		Пряники 20г	Яблоко 160г
		Банан 160г			



Утверждаю
Руководитель учреждения

" 30 " 12 2022 г.

Приложение № 5 к приказу № 108 от 30.12.2022

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

2 НЕДЕЛЯ ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ШКОЛЬНИКИ (8-11 лет)

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
завтрак	Каша геркулесовая молочная 200г Чай с сахаром 200г	Каша «дружба» с пшеном и рисом 200г Какао с молоком 200г	Каша пшенная молочная 200г Кофейный напиток 200г	Вареники с творогом 200г Чай и сахаром 200г	Каша рисовая молочная 200г Кофейный напиток 200г
	Булочка с повидлом 70г Яйцо вареное 40г	Бутерброд с маслом 50г	Бутерброд с маслом и сыром 70г	Бутерброд с маслом 50г	Бутерброд с маслом и сыром 70г
обед	Суп фасолевый с мясом и сметаной 230г	Суп рыбный со сметаной 230г	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной 230г	Суп гороховый 230г	Суп гороховый 230г
	Печень по-строгановски 90г	Рагу с мясом 270г	Биточки рыбные 90г	Плов с курой 270г	Ежики домашние 90г
	Греча отварная 180г	Сок яблочный 200г	Пюре картофельный 180г	Икра кабачковая 30г	Капуста свежая тушеная 180г
	Компот из сухофруктов 200г		Компот из сухофруктов 200г	Апельсиновый напиток 200г	Сок яблочный 200г
полдник	Хлеб дарницкий 40г Печенье 20г	Хлеб дарницкий 40г Запеканка творожная 120г	Хлеб дарницкий 40г Блины с маслом 120г	Хлеб дарницкий 40г Омлет натуральный 120г Сосиска отварная 70г	Хлеб дарницкий 40г Компот из сухофруктов 200г
	Кофейный напиток 200г	Повидло 30г	Сгущенное молоко 30г	Какао с молоком 200г	Блины с повидлом 120/30г
	Апельсин 160г	Чай с сахаром 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Хлеб пшеничный 50г	Яблоко 160г



Утверждаю
Руководитель учреждения

" 30 " 12 2022 г.

Приложение № 6 к приказу № 108 от 30.12.2022

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 1 НЕДЕЛЯ СОЦИАЛЬНЫЙ ПРИЮТ ШКОЛЬНИКИ (12-18 лет)

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
завтрак	Вермишель молочная 200г	Каша манная молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша геркулесовая молочная 200г	Каша «Дружба» с пшеном и рисом молочная 200г	Каша пшенная молочная 200г
	Чай 200г	Кофейный напиток 200г	Какао с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Кофейный напиток 200г	Чай с сахаром 200г
	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с повидлом 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с повидлом 80г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с маслом 60г
Завтрак 2 обед	Апельсин 160г	Яблоко 160г	Сушки 20г	Апельсин 160г	Яблоко 160г	Груша 160г	Яблоко 160г
	Суп овощной с мясом 250г	Свекольник с мясом и сметаной 250г	Солянка с мясом, курой и сметаной 250г	Суп куриный с фасолью и сметаной 250г	Суп рыбный со сметаной 250г	Борщ мясной со свежей капустой 250г	Щи из квашеной капусты с мясом и сметаной 250г
	Рыба по-польски 100г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 300г	Кура тушеная в сметане 100г	Капуста свежая тушеная 200г	Жаркое по-домашнему 300г	Рагу овощное 200г	Азу 100г
	Пюре картофельное 200г		Макаронные отварные 200г	Котлета «Дружба» (мясо +печень) 100г	Свекла с маслом и луком 100г	Котлета рыбная 100г	Картофель тушеный с луком 200г
	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб ржаной 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60 г	Хлеб 60г	Хлеб 60 г

полдник	Сырники со сгущенным молоком 130/30	Омлет с зеленым горошком 130/30	Оладьи с повидлом 130/30	Творожная запеканка со сгущенным молоком 130/30	Оладьи со сгущенным молоком 130/30	Блины с повидлом 130/30	Омлет натуральный 130г Сосиска отварная 80г
	Кофейный напиток с молоком 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г	Какао с молоком 200г	Бутерброд с кабачковой икрой 80г
		Бутерброд с маслом 60г					Кофейный напиток 200г
		Банан 160г					
	Макароны отварные 200г	Пюре картоф. 200г Сельдь с/с с луком 100г	Рагу овощное 200г	Запеканка рыбная 100г	Кура тушенная в томате 100г	Рис отварной 200г	Сырники со сгущенным молоком 200/30
ужин	Оладьи печеночные 100г	Салат из свеклы с чесноком 100г	Биточки мясные 100г	Пюре картофельное 200г	Греча отварная 200г	Гуляш из печени 100г	Апельсиновый напиток 200г
	Лимонный напиток 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Чай с сахаром 200г	Огурец соленый 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с повидлом 80г
	Бутерброд с повидлом 80г	Хлеб пшеничный 50г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Компот из свежих фруктов 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с сахаром 200г	
	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	
	Кефир 250г	Ряженка 250г	Кефир 250г	Йогурт 125г	Ряженка 250г	Кефир 250г	Ряженка 250г
Ужин 2	Гренки 60г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Гренки 60г	Хлеб пшеничный 50г

" 30 " 12 2022 г.

(расшифровка подписи)

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 2 НЕДЕЛЯ СОЦИАЛЬНЫЙ ПРИУТ ШКОЛЬНИКИ (12-18 лет)							
	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота	воскресенье
завтрак	Каша геркулесовая молочная 200г	Каша «дружба» с пшеном и рисом 200г	Каша пшеничная молочная 200г	Вермишель молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша манная молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Кофейный напиток 200г	Чай и сахаром 200г	Кофейный напиток 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г
	Булка с повидлом 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с повидлом 80г	Бутерброд с маслом 60г
	Яйцо вареное 40г	Сухари 20г		Сушки 20г			
Завтрак 2 обед	Апельсин 160г	Груша 160г	Апельсин 160г	Яблоко 160г	Груша 160г	Апельсин 160г	Конфеты 20г
	Суп фасолевый с мясом и сметаной 250г	Суп рыбный со сметаной 250г	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной 250г	Рассольник с мясом и сметаной 250г	Суп гороховый 250г	Суп куриный с вермишелью 250г	Суп с фрикадельками и крупой 250г
	Печень по-строгановски 100г	Рагу с мясом 300г	Биточки рыбные 100г	Плов с курой 300г	Ежики по-домашнему 100г	Рыба с овощами 100г	Гуляш из говядины 100г
	Греча отварная 200г	Сок яблочный 200г	Пюре картофельный 200г	Икра кабачковая 30г	Капуста свежая тушеная 200г	Картофель отварной 200г	Макароны отварные 200г
	Компот из сухофруктов 200г		Компот из сухофруктов 200г	Апельсиновый напиток 200г	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г

обед

<i>полдник</i>	Печенье 20г	Запеканка творожная 130г	Блины с маслом 130г	Омлет натуральный 130г Сосиска отварная 80г	Компот из сухофруктов 200г	Пряник 20г	Морковь отварная с зел.горошком 100г
	Кофейный напиток 200г	Повидло 30г	Сгущенное молоко 30г	Какао с молоком 200г	Блины с повидлом 130/30	Кофейный напиток 200г	Яйцо вареное 40г
		Чай с сахаром 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Хлеб пшеничный 50г		Чай с сахаром 200г	Хлеб пшеничный 50г
<i>ужин</i>	Капуста свежая тушеная с сосиской 300г	Омлет натуральный 130г	Котлета мясная 100г	Зразы рыбные 100 г	Суфле из печени 100г	Пудинг творожный 130г	Голубцы с мясом и сметаной 300г
	Какао с молоком 200г	Капуста квашеная с маслом 100г	Макароны отварные 200г	Сложный гарнир(пюре, капуста тушеная)100/100	Рис с овощами 200г	Молоко сгущенное 30г	Огурец соленый 80г
	Хлеб пшеничный 50г	Фрикадельки куриные 100г	Свекла с чесноком 100г		Зеленый горошек 30г	Тефтели мясные 100г	Компот из свежих фруктов 200г
	Хлеб 60г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Лимонный напиток 200г	Салат из свеклы с чесноком 100г	Хлеб пшеничный 50г
		Компот из свежих плодов 200г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Бутерброд с повидлом 80г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Хлеб 60г
		Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Хлеб 60г	Какао с молоком 200г	
<i>Ужин 2</i>	Молоко 200г	Ряженка 250г	Кефир 250г	Ряженка 250г	Йогурт 125г	Кефир 250г	Ряженка 250г
	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Гренки 60г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Хлеб пшеничный 50г	Гренки 60г



Утверждаю
Руководитель учреждения

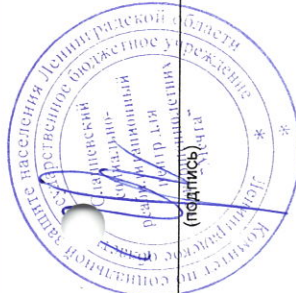
" 30 " 12 2022 г.

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
1 НЕДЕЛЯ ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ШКОЛЬНИКИ (12-18 лет)**

	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
завтрак	Вермишель молочная 200г	Каша манная молочная 200г	Каша рисовая молочная 200г	Каша гречневая молочная 200г	Каша геркулесовая молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Кофейный напиток 200г	Какао с молоком 200г	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г
	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с повидлом 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с повидлом 80г	Бутерброд с маслом и сыром 80г
обед	Суп овощной с мясом 250г	Свекольник с мясом и сметаной 250г	Солянка с мясом, курой и сметаной 250г	Суп фасолевый с курой 250г	Суп рыбный со сметаной 250г
	Рыба по-польски 100г	Голубцы ленивые с мясом и сметаной 300г	Кура тушеная в сметане 100г	Капуста свежая тушеная 200г	Жаркое по-домашнему 300г
	Пюре картофельное 200г		Макаронны отварные 200г	Котлета «Дружба» (мясо +печень) 100г	Свекла с маслом и луком 100г
полдник	Сок яблочный 200г	Компот из свежих плодов 200г	Сок яблочный 200г	Компот из сухофруктов 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60 г
	Сырники со сгущенным молоком 130/30	Омлет с зеленым горошком 130/30	Оладьи с повидлом 130/30	Творожная запеканка со сгущенным молоком 130/30	Оладьи со сгущенным молоком 130/30
	Кофейный напиток с молоком 200г	Компот из сухофруктов 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Компот из свежих плодов 200г
	Вафли 20г	Бутерброд с маслом 60г		Пряники 20г	Яблоко 160г
		Банан 160г			



Утверждаю
Руководитель учреждения

С. А. Цветкова

(расшифровка подписи)

" 30 " 12 2022 г.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ 2 НЕДЕЛЯ ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ШКОЛЬНИКИ (12-18 лет)					
	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
завтрак	Каша геркулесовая молочная 200г	Каша «дружба» с пшеном и рисом 200г	Каша пшенная молочная 200г	Вареники с творогом 200г	Каша рисовая молочная 200г
	Чай с сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Кофейный напиток 200г	Чай и сахаром 200г	Кофейный напиток 200г
	Булочка с повидлом 80г Яйцо вареное 40г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с маслом и сыром 80г	Бутерброд с маслом 60г	Бутерброд с маслом и сыром 80г
обед		Сухари 20г		Сушки 20г	
	Суп фасолевый с мясом и сметаной 250г	Суп рыбный со сметаной 250г	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной 250г	Рассольник с мясом и сметаной 250г	Суп гороховый 250г
	Печень по-строгановски 100г	Рагу с мясом 300г	Биточки рыбные 100г	Плов с курой 300г	Ежики домашние 100г
полдник	Греча отварная 200г	Сок яблочный 200г	Пюре картофельное 200г	Икра кабачковая 30г	Капуста свежая тушеная 200г
	Компот из сухофруктов 200г		Компот из сухофруктов 200г	Апельсиновый напиток 200г	Сок яблочный 200г
	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г	Хлеб дарницкий 60г
	Печенье 20г	Запеканка творожная 130г	Блины с маслом 130г	Омлет натуральный 130г	Компот из сухофруктов 200г
	Кофейный напиток 200г	Повидло 30г	Сгущенное молоко 30г	Сосиска отварная 80г	Блины с повидлом 130/30г
	Апельсин 160г	Чай с сахаром 200г	Чай с лимоном и сахаром 200г	Какао с молоком 200г	Яблоко 160г