

Акт

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 24 января 2024 года

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С. - директор школы

Малашенко Л.А. – зам. директор по ВР

Журик А.Л. – председатель Попечительского Совета школы

Нелис В.С. – социальный педагог

Мергенбаева У.М. – медработник школы

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сака»

24 января 2024 года в 11.00. часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: осуществления контроля над качеством поступающих продуктов питания. Проверка санитарно- гигиенического состояния пищеблока.

- 1) Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
- 2) Питание осуществляется по 4-недельному меню, утвержденному директором школы.
- 3) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
- 4) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют санитарным нормам.
- 5) Достаточно разнообразные напитки: чай, компот из сухофруктов, кисель, сок натуральный.
- 6) Широкий ассортимент 1 блюд (суп лапша домашняя, борщ, , рассольник и т. д.) хорошие вкусовые качества.
- 7) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Ведется ежедневна бракеражный журнал, журнал здоровья персонала школьной столовой, установленные санитарными нормами и правилами. Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.
- 8) Технология приготовления блюд соблюдено.

Суточная проба оставляются, отдельно каждое блюдо в количестве не менее 200 г. (срок хранения 48 часов) Вредных компонентов и ингредиентов не применяются. К работе допущены лица, имеющие допуск к работе. Санитарный день – пятница, уборки проводятся ежедневно. Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласовано составленного и утвержденного графика дежурств по столовой.

Рекомендации:

1. Классным руководителям надо усилить контроль за соблюдение санитарных правил перед едой.
2. на классных часах провести с учащимися беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

С актом ознакомлены

Члены бракеражной комиссии

Председатель комиссии

Зам. директор по ВР

Председатель ПС школы

Социальный педагог

Медработник



Абилова А. С.

Малашенко Л.А. *L.A. Malashenko*

Журик А.Л. *A.L. Zhurik*

Нелис В.С. *V.S. Nelis*

Мергенбаева У.М. *U.M. Mergenbaeva*

Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 21 февраля 2024 год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С. Зам. по ВР – Малашенко Л.А. председатель Попечительского совета школы – Журик А.Л. социальный педагог – Нелис В.С. медработник школы-Мергенбаева У.М.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сақа»

21.02.2024 года в 11.00 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Бракераж проводится медработникам ежедневно. Суточные пробы отобраны и хранятся в холодильнике. Питанию осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным нормам. Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно по Сан.пину. Ежедневно вывешиваются меню в обеденный зал. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Питание учащихся осуществляются по составленному графику. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук. К работе допущены лица, имеющие соответствующие профессиональную квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой. Раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря. Запрещенные продукты в питании учащихся не допускаются.

С актом ознакомлены :

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии - А.С. Абилова

Зам. директора по ВР - Л.А. Малашенко

Председатель ПС школы - А.Л. Журик

Социальный педагог - В.С. Нелис

Медработник - У.М. Мергенбаева



Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.

- 1) Питание осуществляется по 4-недельному меню, утвержденному директором школы.
- 2) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
- 3) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют санитарным нормам.
- 4) Достаточно разнообразные напитки: чай, компот из сухофруктов, кисель, сок натуральный.
- 5) Широкий ассортимент 1 блюд (суп лапша домашняя, борщ, пельмени, рассольник и т. д.) хорошие вкусовые качества.
- 6) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Ведется ежедневна бракеражный журнал, журнал здоровья персонала школьной столовой, установленные санитарными нормами и правилами. Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.
- 7) В меню на 21 сентября 2023года: 1. Рыбные палочки
2. Гарнир: рис припущенный
3. Салат морковный
4. Пряник «Самарский»
5. Хлеб пшеничный

Суточная проба оставляются, отдельно каждое блюдо в количестве не менее 200 г.

Рекомендации:

1. Классным руководителям надо усилить контроль за соблюдение санитарных правил перед едой.
2. на классных часах провести с учащимися беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии		Абилова А. С.
Зам. директор по ВР		Малашенко Л.А.
Председатель ПС школы		Журик А.Л.
Социальный педагог		Нелис В.С.
Медработник		Мергенбаева У.М.

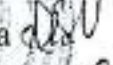
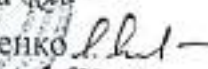
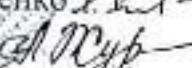

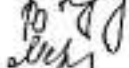
Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 15 март 2024год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С. Зам. по ВР – Малашенко Л.А. председатель Попечительского совета школы – Журик А.Л. социальный педагог – Нелис В.С. медработник школы-Мергенбаева У.М.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сака» 15.03.2024года в 10.00 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Бракераж проводится медработникам ежедневно. Суточные пробы отобраны и хранятся в холодильнике. Питанию осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным нормам. Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно по Сан.пину. Ежедневно вывешиваются меню в обеденный зал. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Питание учащихся осуществляются по составленному графику. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.. К работе допущены лица, имеющие соответствующие профессиональную квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой. Раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещения, оборудования и инвентаря. Запрещенные продукты в питании учащихся не допускаются. Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии - А.С. Абилова 
Зам. директора по ВР - Л.А. Малашенко 
Председатель ПС школы - А.Л. Журик 
Социальный педагог - В.С. Нелис 
Медработник - У.М. Мергенбаева 


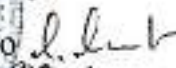


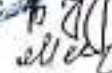
Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 11.апрель2024год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С.
Зам. по ВР – Малашенко Л.А. председатель Попечительского совета школы –
Журик А.Л. социальный педагог – Нелис В.С. медработник школы-
Мергенбаева У.М.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сака»
11.04.2024года в 12.00 часов членами комиссии была проведена проверка
качества питания в школьной столовой. Бракераж проводится медработникам
ежедневно. Суточные пробы отобраны и хранятся в холодильнике. Питанию
осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена проверка
вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным нормам.
Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и хранятся
соответственно по Сан.пину. Ежедневно вывешиваются меню в обеденный
зал. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Питание
учащихся осуществляется по составленному графику. Широкий ассортимент
1 блюд (суп лапша, рассольник и. д.).Технология приготовления блюд
соблюдено. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема
пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук.
К работе допущены лица, имеющие соответствующие профессиональную
квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки
ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в
обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно
составленного и утвержденного графика дежурства по столовой. Раз в
неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и
инвентаря. Вредных компонентов и ингредиентов не применяются.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии -	А.С. Абилова	
Зам. директора по ВР -	Л.А. Малашенко	
Председатель ПС школы -	А.Л. Журик	
Социальный педагог -	В.С. Нелис	
Медработник -	У.М. Мергенбаева	

Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 20. мая 2024год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С.
Зам. по ВР – Малашенко Л.А. председатель Попечительского совета школы –
Журик А.Л. социальный педагог – Нелис В.С. медработник школы-
Мергенбаева У.М.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сақа»
20.05.2024года в 10.00 часов членами комиссии была проведена проверка
качества питания в школьной столовой. Бракераж проводится медработникам
ежедневно. Ежедневно ведется медработником школы бракеражная журнал,
в котором регулярно фиксируется снятия пробы приготовленной пищи.. С
целью контроля по соблюдению технологического процесса отбираются
суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.(срок хранения 48
часов). Питанию осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена
проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным
нормам. Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и
хранятся соответственно по Сан.пину. Ежедневно вывешиваются меню в
обеденный зал. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей.
Питание учащихся осуществляются по составленному графику. Достаточно
разнообразные напитки: чай, компот из сухофруктов, сок натуральный,
кисель. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи.
Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук. К
работе допущены лица, имеющие соответствующие профессиональную
квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки
ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в
обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно
составленного и утвержденного графика дежурства по столовой. Раз в
неделю проводится генеральная уборка всех помещении, оборудования и
инвентаря. Запрещенные продукты в питании учащихся не допускаются.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии - А.С. Абилова

Зам. директора по ВР - Л.А. Малашенко

Председатель ПС школы - А.Л. Журик

Социальный педагог - В.С. Нелис

Медработник - У.М. Мергенбаева



Акт
проверки качества поступающих продуктов питания,
наличия сертификатов в столовой
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина села Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Ақмолинской области»

Дата: 22.04.2024 г.

Комиссия по мониторингу качества питания в составе: председатель комиссии – директор школы Абилова А.С., заместитель директора по ВР Малашенко Л.А., председатель Попечительского совета Журик А.Л., социальный педагог Нелис В.С., медицинский работник Мергенбаева У.М. провели проверку качества поступающих продуктов питания и наличия сертификатов в школьной столовой.

Цель: проверка безопасности поставляемых продуктов питания, наличия документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдения условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Качество поступающих продуктов питания, наличие сертификатов.
3. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
4. Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьной столовой.

Выявлено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой соответствует требованиям.
2. Продукты хранятся на стеллажах или деревянных подтоварниках, позволяющих производить влажную уборку.
3. Сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя.
4. Имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения.
5. Моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен, имеются инструкции по разведению.
6. Имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.
7. Ассортимент продуктов соответствует меню и бракеражному журналу.
8. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Вывод:

Качество поступающих продуктов питания, условия их хранения и реализации соответствуют требованиям.

Директор школы:

Зам. директора по ВР:

Председатель Попечительского совета:

Социальный педагог:

Медицинский работник:



Абилова А.С.

Малашенко Л.А.

Журик А.Л.

Нелис В.С.

Мергенбаева У.М.

Акт
проверки качества поступающих продуктов питания,
наличия сертификатов в столовой
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина села Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»

Дата: 28.02.2024 г.

Комиссия по мониторингу качества питания в составе: председатель комиссии – директор школы Абилова А.С., заместитель директора по ВР Малашенко Л.А., председатель Попечительского совета Журик А.Л., социальный педагог Нелис В.С., медицинский работник Мергенбаева У.М. провели проверку качества поступающих продуктов питания и наличия сертификатов в школьной столовой.

Цель: проверка безопасности поставляемых продуктов питания, наличия документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдения условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Качество поступающих продуктов питания, наличие сертификатов.
3. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
4. Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьной столовой.

Выявлено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой соответствует требованиям.
2. Продукты хранятся на стеллажах или деревянных подтоварниках, позволяющих производить влажную уборку.
3. Сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя.
4. Имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения.
5. Моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен, имеются инструкции по разведению.
6. Имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.
7. Ассортимент продуктов соответствует меню и бракеражному журналу.
8. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Вывод:

Качество поступающих продуктов питания, условия их хранения и реализации соответствуют требованиям.

Директор школы:

Зам. директора по ВР:

Председатель Попечительского совета:

Социальный педагог:

Медицинский работник:



Абилова А.С.

Малашенко Л.А.

Журик А.Л.

Нелис В.С.

Мергенбаева У.М.

Акт
проверки качества поступающих продуктов питания,
наличия сертификатов в столовой
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина села Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»

Дата: 10.05.2024 г.

Комиссия по мониторингу качества питания в составе: председатель комиссии – директор школы Абилова А.С., заместитель директора по ВР Малашенко Л.А., председатель Попечительского совета Журик А.Л., социальный педагог Нелис В.С., медицинский работник Мергенбаева У.М. провели проверку качества поступающих продуктов питания и наличия сертификатов в школьной столовой.

Цель: проверка безопасности поставляемых продуктов питания, наличия документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдения условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Качество поступающих продуктов питания, наличие сертификатов.
3. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
4. Ассортимент и качество отпускаемой продукции школьной столовой.

Выявлено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой соответствует требованиям.
2. Продукты хранятся на стеллажах или деревянных подтоварниках, позволяющих производить влажную уборку.
3. Сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя.
4. Имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения.
5. Моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен, имеются инструкции по разведению.
6. Имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.
7. Ассортимент продуктов соответствует меню и бракеражному журналу.
8. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Вывод:

Качество поступающих продуктов питания, условия их хранения и реализации соответствуют требованиям.

Директор школы:
Зам. директора по ВР:
Председатель Попечительского совета:
Социальный педагог:
Медицинский работник:



Абилова А.С.
Малашенко Л.А.
Журик А.Л.
Нелис В.С.
Мергенбаева У.М.

»
а
»
а
:

«Утверждаю»
 Директор общеобразовательной школы
 №1 В.П. Кузьмина с.Дамса»
 А.С.Абилова
 «01» сентября 2022 г.



**План работы бракеражной комиссии
 на 2022-2023 учебный год.**

№ п/п	Мероприятие	Ответственный	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август-сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийности блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
4.	Контроль за условием хранения скоропортящихся продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
5.	Контроль за хранением суточной пробы (маркировка контейнеров)	Мед. работник	Ежедневно
6.	Контроль за ведением бракеражного журнала	Мед. работник	Ежедневно
7.	Контроль за качеством пищи с соблюдением норм раскладок	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
8.	Контроль за сертификацией продукции	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
9.	Мониторинг питания в школьной столовой	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц



«Утверждаю»
Директор образовательная школа
Кузьмина с.Дамса»
А.С.Абылова
«сентябрь 2023 г.

**План работы бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебный год.**

№ п/п	Мероприятие	Ответственный	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август-сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийности блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
4.	Контроль за условием хранения скоропортящихся продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
5.	Контроль за хранением суточной пробы (маркировка контейнеров)	Мед. работник	Ежедневно
6.	Контроль за ведением бракеражного журнала	Мед. работник	Ежедневно
7.	Контроль за качеством пищи с соблюдением норм раскладок	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
8.	Контроль за сертификацией продукции	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
9.	Мониторинг питания в школьной столовой	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц

«Утверждаю»
 Директор образовательная школа
 Кузьмина с.Дамса»
 А.С.Абилова
 « сентябрь 2021 г.



**План работы бракеражной комиссии
 на 2021-2022 учебный год.**

№ п/п	Мероприятие	Ответственный	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август-сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийности блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
4.	Контроль за условием хранения скоропортящихся продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
5.	Контроль за хранением суточной пробы (маркировка контейнеров)	Мед. работник	Ежедневно
6.	Контроль за ведением бракеражного журнала	Мед. работник	Ежедневно
7.	Контроль за качеством пищи с соблюдением норм раскладок	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
8.	Контроль за сертификацией продукции	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
9.	Мониторинг питания в школьной столовой	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц

«Ақмола облысы білім басқармасының Шортанды ауданы бойынша білім бөлімі Дамса ауылының В.П. Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесіне

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа имени В.П. Кузьмина села Дамса отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

04.09.2023г.

№92

Об организации буфетного питания

1. Организовать с 04.09.2023 года буфетное питание.
5. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
6. Утвердить режим работы столовой.
7. Медицинской сестре:
 - Вести бракеражный журнал готовой продукции;
 - Вести контроль за качеством поступающих продуктов;
 - Вести контроль за соблюдением питьевого режима;
 - Следить за санитарным состоянием столовой;
 - Вести журнал здоровья персонала столовой;
 - Возложить ответственность за разведения дез.растворов.
8. Работникам столовой:
 - Организовать питьевой режим;
 - Соблюдать личную гигиену;
 - Соблюдать чистоту и порядок, в кухне и столовой;
9. Заместителю директора по хозяйственной части:
 - Следить за состоянием мочных ;
 - Контролировать за своевременной очистке канализационных стоков;
 - Контролировать наличие сменной спец.одежды у персонала столовой, маркировки разделочных досок, пожей;
 - Контроль за состоянием посуды и своевременность ее обработки.

Директор школы

А.Абилова



С приказом ознакомлены:

Медсестра: *Иер*

Зам. по хозяйч. части: *ЖБ*

Повар: *ЖБ*

«Ақмола облысы білім басқармасының Шортанды ауданы бойынша білім бөлімі Дамса ауылының В.П. Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесіне

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа имени В.П. Кузьмина села Дамса отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

05.09.2023г.

№93

Об организации горячего питания

1. Организовать горячее питание учащихся с 05 сентября 2023 года.
2. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
3. Утвердить режим работы столовой
4. Особое внимание обратить на детей начальных классов, детей из малообеспеченных и многодетных семей.
5. Медицинской сестре:
 - вести контроль за качеством поступающих продуктов в пищеблок и последний срок реализации
 - вести контроль за качеством готовой продукции
 - вести бракеражный журнал
 - следить за санитарным состоянием столовой
 - следить за меню, суточных проб
 - вести мониторинг состояния здоровья учащихся
 - вести журнал здоровья работников столовой
 - следить за обработыванием хлебных полок.
6. Заместителю директора по хозяйственной части:
 - организовать обеспеченность посудой.
 - вести контроль за наличием одежды у персонала столовой.
 - за маркировкой разделочных ножей, досок.
 - поддерживать санитарное состояние складских помещений, соблюдать товарного соседства.
 - контролировать канализованность школы.
 - ежедневно вести меню-раскладку.
 - следить за нормой продуктов.
7. Социальному педагогу:
 - иметь в наличии соответствующие документы по организации бесплатного горячего питания (списки детей из социально-незащищенных семей, акты обследования детей, подтверждающие документы, списки учащихся с 1 по 4 класса)
 - наличие списков учащихся согласованные с акимом округа
 - вести совместную работу с родителями, медсестрой, с классными руководителями и зам.директором по хозяйственной части по организации горячего питания.
 - вести контроль за питанием детей согласно списка из фонда всеобуча.

Директор школы
С приказом ознакомлены:
Р.С.Газиев
У.М.Мергенбаева
Л.А.Малашенко
Б.Ганзваль
В.С.Нелис



А.Абилова

«Ақмола облысының білім басқармасы
Шортанды аудандық «Бекітемін» білім беру бөлімі
Дамса ауылшығын В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің
жылғы орта білім беруге мектеп директоры
А.С.Абылова
2023 жыл



**«Ақмола облысы білім басқармасы
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылшығын В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі
бойынша мектеп әкімшілігі мен мұғалімдердің асханадағы кезекшілік
КЕСТЕСІ**

ГРАФИК

декурства администрация школы и учителей по столовой
КГУ «Общественная администрация школы им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2023 – 2024 учебный год

1 есена

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя <i>үзіліс 2 перемена</i>	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя <i>үзіліс 3 перемена</i>	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя <i>үзіліс 4 перемена</i>	Кезекші әкімшілік Дежурная администрация
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Жлоба Г.В.	Қаратаева Р.Д. Мұхамеджан Ж.К.	Мұхамеджан А.Н. Мельник В.В.	Абылова А.С. Нелис В.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Бригад Г. Газиева Н.В.	Камсева Е.А. Утегенова З.Ж.	Васильева Н.В. Мальброва Б.Ж.	Двоствазова Г.А. Ильцова З.Т.
3.	Сарсенбі Среда	Оразақ Н.Ж. Лаш Е.П.	Окмет Н.Е. Боранбаев Е.К.	Жапарова У.А. Есенбаев Н.А.	Малашенко Л.А. Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Айфельд Т.И. Дементьева Т.И.	Бухоница И.Е. Мельник В.В.	Зайтхан С. Кенжетбаева А.Т.	Гудина Н.Н. Газиев Р.С.
5.	Жұма Пятница	Савицкая В.Н. Хуан Т.	Журик И.И. Мұхамеджан Ж.К.	Ворожкова Т.И. Пономаренко В.В.	Нелис В.С. Гулина Н.Н.

Орында: Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
Ганиваль Б.

**«Ақмола облысы білім басқармасы
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
бойынша мектеп әкімшілігі мен мұғалімдердің асханадағы кезекшілік
КЕСТЕСІ**



«Бекітемін»
«Ақмола облысы білім басқармасы
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нін
директоры
А.С.Абылова
2023 жыл

ГРАФИК
дежурства администрации школы и учителей по столовой
КТУ «Общобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2023 – 2024 учебный год
2 смена

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіміс 2 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіміс 3 перемена	Кезекші әкімшілік Дежурная администрация
1.	Дүйсенбі Понедельник	Оразбек Г.Ж.	Абенова С.А.	Абылова А.С. Нелис В.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Подгурская О.В.	Арипова А.А.	Двоствозова Г.А. Ильцова З.Т.
3.	Сарсенбі Среда	Муратай А.	Боранбаев Е.К.	Малашенко Л.А. Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Вещанская А.С.	Баймұқанова М.Т.	Гудина Н.Н. Газиев Р.С.
5.	Жұма Пятница	Виховская К.Н.	Есенбаев Н.А.	Нелис В.С. Гудина Н.Н.

Орындалады Директордың Т.Ж. жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
Ганиваль Б.

**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин і атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
оқушылардың асханада тағайынтану
КЕСТЕСІ**

ГРАФИК
посещения учащихся столовой
КТУ «Общеобразовательная школа
им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2023 – 2024 учебный год
2 смена

№ р/с	15.00 үзіліс 2 ереме	16.00 үзіліс 3 ереме
1.	0 «а»	3 «б»
2.	0 «б»	5 «а»
3.	2 «а»	5 «б»
4.	2 «в»	5 «в»

«Бекітемін»
«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің
директоры
А.С.Абилова
2023 жыл



«Бекітемін»
«Дамса ауылдың В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нін
Директорі
А.С.Абилова
2023 жыл



«Дамса ауылдың В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
оқушылардың асханада тамақтану
КЕСТЕСІ

ГРАФИК

посещения учащихся столовой
КТУ «Общобразовательная школа
им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2023 – 2024 учебный год
1 смена

№ р/с	09.35 үзіліс 2 перемена	10.35 үзіліс 3 перемена	11.30 үзіліс 4 перемена
1.	1 «а»	6 «а»	8 «а»
2.	1 «б»	6 «б»	8 «б»
3.	2 «б»	7 «а»	9 «а»
4.	4 «а»	7 «б»	9 «б»
5.	4 «б»	7 «в»	9 «в»
6.	4 «в»		10 «а»
7.			10 «б»
8.			11 «б»

«Ақмола облысы білім басқармасының Шортанды ауданы бойынша білім бөлімі Дамса ауылының В.П. Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесіне

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа имени В.П. Кузьмина села Дамса отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

№74

О создании бракеражной комиссии по контролю качества питания

Для обеспечения горячего питания в школьной столовой, согласно приказу Министерства образования и науки Республики Казахстан за №130 от 06.04.2020 года **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю качества питания школьников в следующем составе:

- Абилова Алтынай Сейпельевна – председатель комиссии – Директор школы;

Члены комиссии:

- Малашенко Лариса Антоновна – завуч по воспитательной работе;
- Журик Анна Леонидовна – председатель Попечительского совета;
- Вездецкая Оксана Викторовна – председатель родительского комитета;
- Газиев Рамиль Сайранович – заместителя директора по хозяйственной части;
- Мергенбаева Ултуган Мухамедьяровна – медицинский работник;
- Нелис Василий Сергеевич – социальный педагог;

2. Утвердить план работы по организации питания в школе.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

А.Абилова



С приказом ознакомлены:

Л.А.Малашенко

А.Л.Журик

О.В.Вездецкая

Р.С.Газиев

У.М.Мергенбаева

В.С.Нелис

«Ақмола облысы білім басқармасының Шортанды ауданы бойынша білім бөлімі Дамса ауылының В.П. Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесіне

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа имени В.П. Кузьмина села Дамса отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

№73

Об организации питьевого режима

На основании Приказа Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 05 августа 2021 года № 76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Назначить ответственными за питьевой режим и приготовление десертов на медицинскую сестру школы Мергенбаеву У.М.

Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на заместителя директора по хозяйственной части Газиева Р.С.

Директор школы



А.Абилова

С приказом ознакомлены:
Мергенбаева У.М. *У.М.*
Газиев Р.С. *Р.С.*

Согласовано

поставщиком ИИ «Алтын Сары»
С.Т.С.С. 202320
Ахат С.

«Утверждаю»

КГУ «Общественная образовательная школа
им. В.Л. Кузьмина села Дамса
отдела образования
по Шортандинскому району
Министерства образования
и науки Республики
Туркестанской области»
Абилова А.С.



Перенесенное четырехдневное меню для организации питания учащихся
Шортандинского района на 2023-2024 учебный год.
1 неделя 1-й день.

1 неделя 1 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	200/25	230/25	220/25	Мука пшеничная обогатщенная	7	7	10
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Дук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
				Яблоко	1 шт	1 шт	1 шт
Кисель	200			Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	7	9	10

1 неделя 2 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Котлеты мясные	60	60	60	Говядина (котлетное мясо)	60	60	6
				Хлеб пшеничный	14	16	18
				слипани	3	4	4
				Дук	5	7	10
				Масло растительное	5	6	7
				яйца	2	4	4
				Макаронны	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
Чай черный	200	200	200	Чай	2	2	2
				сахар	9	12	15
				молоко	10	10	10
Гарнир : макароны отварные	75/26	100/30	120/30	Макароны	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
				Чай	2	2	2
				сахар	9	12	15
Салат витаминный	50	50	50	Капуста белокочанная	5	74	91
				Морковь	10	13	17
				огурцы	16	22	27
				Масло растительное	10	13	16
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

1 неделя 3-й день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Борщ с окорочка	200/25	230/25	220/25	карбаста	23	26	28
				селедкa	5	6	7
				бульон	120	130	150
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Дук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
Компот	200			Томат паста	5	5	6
				картофель	30	30	30
				сухофрукты	8	8	8
				Сахар	24	24	24
Хлеб пшеничный с сыром	20			Вода	218	218	218
				Хлеб пшеничный	20	35	40
Сыр	20			20	20	20	

1 неделя 4 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рыбные палочки	40	40	40	Фарш рыбный	40	40	40
				морковь	8	9	10
				Дук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
Гарнир: рис пригущенный	100	130	130	Рис	37	48	55
				Масло сливочное	4	5	6
				бульон	73	95	110
				морковь	35	35	40
Салат морковный	50	50	60	Масло растительное	6	8	10
				Укроп, петрушка	10	10	10
				Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
Сок натуральный	200	200	200	Вода	218	218	218
				праник Самарский	20	30	30
праник Самарский	20	30	30	30	30	30	
							Уголь пищевочный

1 неделя 5 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Сосиска сельдь отварная	150	150	180	Сосиска	40	40	40
				Крупа гречневая	48	62	71
				Масло сливочное	4	5	6
Гарнир : гречка рассыпчатая	400		450	Орехи	40	50	60
Салат капустой	40	50	60	чай	20	20	20
Чай каркаде	200	200	200	Сахар	20	20	20
Хлеб -пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

2 неделя 1 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
пельмени с бульоном	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
				Фарш мясной	80	84	84
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль поваренная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
				Печенье кофе	40	40	40
				Чай черный	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40

2 недели 2 день.

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Тертая мясная	40	40	40	Говяжья (говяжье мясо)	40	40	40
				рис	11	15	20
				яйцо	2	6	6
				Лук репчатый	3	3	4
				Петрушка	2	2	2
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1,5	2	2
				Мука пшеничная обогащенная	6	7	7
				Масло сливочное	4	5	6
				Бульон	120	138	150
Гарнир : гречка	100	130	150	Гречневая крупа	40	55	60
				слизист	3	4	4
				Масло сливочное	7	9	10
				Морковь	45	45	45
				Сахар	4	5	6
Салат морковный с яблоками	50	50	50	Масло растительное	6	8	10
				яблоки	16	18	20
				сухофрукты	2	2	2
				сахар	9	12	15
				Хлеб пшеничный	20	35	40

2 недели 3 день.

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Рассольник на костном бульоне	200	250	250	Щедловая крупа	24	33	40
				Картофель	40	45	50
				Томат	5	5	5
				Морковь	10	10	10
				Масло растительное	3	3	3
				соль	1	1,5	2
				Бульон	120	138	150
				лук	5	7	8
				Огурцы соевые	14	15	16
				Яблоко			

Кисель	200	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	40

2 недели 4 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г			
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
Рыбные палочки	40	40	40	Фарш рыбный	40	40	40	40
				морковь	8	9	9	10
				Дук ренчатый	8	9	9	10
				Масло растительное	4	5	5	5
				Гречка	37	48	55	55
Гарнир: гречка	100	130	130					
Компот	200	200	200	Масло сливочное	4	5	6	6
				бульон	73	95	110	110
				Сок натуральный	200	200	200	200
пряник Самарский	20	30	30	пряник Самарский	20	30	30	30
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб-пшеничный	20	35	40	40

2 недели 5 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г			
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
Каша рисовая на молоке	150	180	200	Рис	30	35	42	42
				молоко	100	120	150	150
				сахар	5	5	5	5
				Масло сливочное	20	20	30	30
				Соль	1	1,5	2	2
Суфле	30	30	30	Суфле	100	100	100	100
Чай сладкий	200	200	200	Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
				Сахар	20	20	20	20
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40	40

3 недели 1 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп лапша домашняя	200/25	230/25	220/25	Мука пшеничная обогащенная	7	7	10
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Дук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
				Яблоко	1 шт.	1 шт.	1 шт.
				Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Вода	218	218	218
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	7	9	10

3 недели 2 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Котлеты мясные	60	60	60	Говядина (котлетное мясо)	60	60	6
				Хлеб пшеничный	14	16	18
				сливочн	3	4	4
				Дук	5	7	10
				Масло растительное	5	6	7
				яйцо	2	4	4
Гарнир : макароны отварные	75/26	100/30	120/30	Макароны	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
				Чай	2	2	2
Чай черный	200	200	200	сахар	9	12	15
				молоко	10	10	10
				Салат витаминный	50	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Капуста белокочанная	5	74	91
				Морковь	10	13	17
				отурца	16	22	27
				Масло растительное	10	13	16
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

3 недели 3-й день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Борщ с окорокца	200/25	230/25	220/25	карбета	23	26	28
				свеклы	5	6	7
				бульон	120	130	150
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Томат паста	5	5	6
				картофель	30	30	30
				сухофрукты	8	8	8
Компот	200			Сахар	24	24	24
				Вола	218	218	218
Хлеб пшеничный с сыром	20			Хлеб пшеничный	20	35	40
				Сыр	20	20	20

3 недели 4 день.

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рыбные палочки	40	40	40	Филе рыбный	40	40	40
				морковь	8	9	10
				Лук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
				Рис	37	48	55
				Масло сливочное	4	5	6
Гарнир: рис припущенный	100	130	130	бульон	73	95	110
				морковь	35	35	40
				Масло растительное	6	8	10
				Укроп, петрушка	10	10	10
Салат морковный	50	50	60	Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
				Вола	218	218	218
Сок натуральный	200	200	200	припек Самарский	20	30	30
				припек Самарский	20	30	30
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
				Хлеб пшеничный	20	35	40

3 недели 5 дней

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
сосиска цельная отварная	150	150	180	Сосиска	40	40	40
				Крупа гречневая	48	62	71
Гарнир : гречка рассыпчатая	100		150	Масло сливочное	4	5	6
Салат капустой	40	50	60	Орuchy	40	50	60
Чай каркаде	200	200	200	чай	20	20	20
				Сахар	20	20	20
Хлеб -пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

4 недели 1 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
пельмени с бульоном	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
				Фарш мясной	80	84	84
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Дук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
Печенье кофе	40	40	40	печенье	40	40	
Чай черный	200	200	200	Чай	200	200	
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40

4 недели 2 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Тертая мясная	40	40	40	Говядина (котлетное мясо)	40	40	40
				рис	11	15	20
				яйцо	2	6	6
				Дук репчатый	3	3	4
				Петрушка	2	2	2
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1,5	2	2
				Мука пшеничная обогатненная	6	7	7
				Масло сливочное	4	5	6
				Бульон	120	138	150
Гарнир : гречка	100	130	150	Гречневая крупа	40	55	60
				специи	3	4	4
				Масло сливочное	7	9	10
Салат морковный с яблоками	50	50	50	Морковь	45	45	45
				Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
				яблока	16	18	20
				сухофрукты	2	2	2
Компот	200	200	200	яблока	16	18	20
				сахар	9	12	15
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

4 недели 3 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Расходник на костном бульоне	200	250	250	Щавель крупя	24	33	40
				Картофель	40	45	50
				Томат	5	5	5
				Морковь	10	10	10
				Масло растительное	3	3	3
				соль	1	1,5	2
				бульон	120	138	150
				ук	5	7	8
				Огурцы соевые	14	15	16
				яблока			
Яблоко				яблока	1 штука	1 штука	1 штука

Каша	200	200	200	200	квасель	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	40	Хлеб пшеничный	20	35	40

4 недели 4 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
рыбные палочки	40	40	40	Фарш рыбный	40	40	40
				морковь	8	9	10
				Дук печеный	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
Гарнир: гречка	100	130	130	Гречка	37	48	55
Колпос	200	200	200	Масло сливочное	4	5	6
				бульон	73	95	110
пряник Самарский	20	30	30	Сок патуральный	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	пряник Самарский	20	30	30
				Хлеб-пшеничный	20	35	40

4 недели 5 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Каша рисовая на молоке	150	180	200	Рис	30	35	42
				Молоко	100	120	150
				сахар	5	5	5
				Масло сливочное	20	20	30
				Соль	1	1,5	2
Сырбеше	30	30	30	Сырбеше	100	100	100
Чай сладкий	200	200	200	Чай	0,2	0,2	0,2
				Сахар	20	20	20
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40