



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ВЫСЕЛКОВСКИЙ РАЙОН

**П Р И К А З**

19.01.2022г.

№ 47 - 02

станция Выселки

**Об утверждении примерных циклических меню для обучающихся во II смену 1-4 и 5-11 классов общеобразовательных организаций муниципального образования Выселковский район на зимне-весенний период в 2021-2022 учебном году**

С целью организации двухразовым горячим питанием для обучающихся во II смену 1-4 классов и 5-11 классов в 2021-2022 учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Руководителю МКУ МТПО (Китаев):

1.1. Направить в общеобразовательные организации примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся во II смену 1-4 классов (приложение 1), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся во II смену 5-11 классов (приложение 2) на зимне-весенний период в срок до 21 января 2022 года.

2. Руководителям общеобразовательных организаций:

2.1. Утвердить примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся во II смену 1-4 классов (приложение 1), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся во II смену 5-11 классов (приложение 2) в подведомственных общеобразовательных организациях в срок до 31 января 2022 года.

2.2. Ввести в действия примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся во II смену 1-4 классов (приложение 1), примерное 10-ти дневное меню (полдник) для обучающихся во II смену 5-11 классов (приложение 2) в подведомственных общеобразовательных организациях с 1 февраля 2022 года.

2.3. Ознакомить с примерными меню поваров подведомственных общеобразовательных организаций.

3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Управления образования



A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Л.А. Семина".

Л.А. Семина

Приложение 1 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 19.01.2022 № 77 - ОП

Пищевая ценность Полдник 1-4 кл. (Зима-весна)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		Выход блюд	Б	Ж		У
<b>День 1</b>						
	Пудинг из творога (запеченный)	100	9,6	7,95	24,01	207,9
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,93
		325,00	12,29	8,17	56,78	351,67
<b>День 2</b>						
520	Картофельное пюре	120	2,5	3,84	16,48	111,20
517	Фрикадельки рыбные с томатным соусом	60	7,525	1,28	2,78	54,83
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Салат из квашеной капусты	40	0,33	2,67	3,67	40,27
685	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Фрукты свежие	140	0,6	0,6	14,92	67,31
		585	13	9	65	393
<b>День 3</b>						
	Жаркое по - домашнему	150	13,1	13,44	22,17	267,95
	Какао с молоком	200	3,1	3,544	17,578	118,61
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
Л78	Салат из свеклы отварной	40	0,57	2,41	3,32	37,23
		415	18	20	56	483
<b>День 4</b>						
302	Каша гречневая вязкая	120	3,69	4,08	27,99	165,12
	Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят	80	6,86	10,24	4,05	135,80
	Кисломолочный продукт (ряженка)	200	5,04	3,94	7,36	85,07
	Овощи соленые (огурцы)	40	0,83	0	0,69	6,40
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
		465,00	17,82	18,54	52,44	449,91
<b>День 5</b>						
340	Омлет натуральный	90	8,6	12	2,03	152,17
	Икра кабачковая	40	0,67	0,03	8,38	35,71
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,00
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		355	11	12	49	353
<b>День 6</b>						
	Бутерброд с сыром	50	5,8	5	12,54	122,36
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Рагу из овощей	120	2	6,3	11,5	111,90
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
		395,00	9,27	11,60	51,39	352,24
<b>День 7</b>						
297	Каша пшеничная вязкая	120	2,7	8	19,2	168,00
462	Тефтели	60	7	6	7,5	114,00
	Кофейный напиток на молоке	200	3,1	4	20,5	132,00
	Салат из свеклы отварной	40	0,57	2,41	3,32	37,23
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		445	15	21	63	510
<b>День 8</b>						
468	Печень тушенная в томатном соусе	60	4,35	8,05	2,55	102,05
332	Макаронные изделия отварные	120	3,7	3,2	28	156,80

	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,12	0,12	17,98	106,22
	Фрукты свежие	140	0,6	0,6	14,92	67,31
	Салат из квашеной капусты	40	0,33	2,67	3,67	40,27
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		585	11	15	80	531
<b>День 9</b>						
161	Суп молочный с крупой	180	5,72	8,65	24,2	198,90
	Компот из свежих фруктов	200	0,8	0	30	123,20
	Кондитерское изделие	15	1,04	1,75	16,75	86,91
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		420	9	11	83	468
<b>День 10</b>						
381	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	120	6,4	8,3	15,7	164,86
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Бутерброд с маслом сливочным	45	6	10	13	170,00
	Овощи соленые (огурцы)	40	0,83	0	0,69	6,40
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
		430	15	19	57	459
	Норма по СанПиН		<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая</b>
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	
	Итого за день по СанПиН		77	79	335	2350
	полдник 15 %		11,55	11,85	50,25	352,5
	<b>Фактически полдник (СРЕДНЕЕ)</b>		<b>13,15</b>	<b>14,53</b>	<b>61,31</b>	<b>435,13</b>

Циклическое меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" полдник 15%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г, «Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Мойльнова и В.А. Тутельяна 2011г

Начальник Управления образования



Л.А.Семина

Приложение 2 к приказу  
Управления образования  
администрации муниципального образования  
Выселковский район  
от 19.01.2022 № 77-ОД

Пищевая ценность Полдник 5-11 кл. (Зима-весна)		Пищевые вещества				Энергетическая ценность
		Выход блюд	Б	Ж	У	
<b>День 1</b>						
	Пудинг из творога (запеченный)	120	11,52	9,54	28,81	249,48
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Сок натуральный	200	1	0	20,23	84,93
		345,00	14,21	9,76	61,58	393,25
<b>День 2</b>						
520	Картофельное пюре	120	2,5	3,84	16,48	111,20
517	Фрикадельки рыбные с томатным соусом	60	7,525	1,28	2,78	54,83
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Салат из квашеной капусты	60	0,6	4	5,5	60,40
685	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Фрукты свежие	140	0,6	0,6	14,92	67,31
		630	14	10	80	471
<b>День 3</b>						
	Жаркое по - домашнему	150	13,1	13,44	22,17	267,95
	Какао с молоком	200	3,1	3,544	17,578	118,61
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
Л78	Салат из свеклы отварной	40	0,57	2,41	3,32	37,23
		440	20	20	68	540
<b>День 4</b>						
302	Каша гречневая вязкая	120	3,69	4,08	27,99	165,12
	Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят	130	11,43	17,07	6,75	226,33
	Кисломолочный продукт (ряженка)	200	5,04	3,94	7,36	85,07
	Овощи соленые (огурцы)	40	0,83	0	0,69	6,40
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
		540,00	24,08	25,59	67,68	599,28
<b>День 5</b>						
340	Омлет натуральный	90	8,6	12	2,03	152,17
	Икра кабачковая	40	0,67	0,03	8,38	35,71
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,2	0	26,4	106,00
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		355	11	12	49	353
<b>День 6</b>						
	Бутерброд с сыром	54	6,26	5,4	13,54	132,15
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Рагу из овощей	120	2	6,3	11,5	111,90
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
		399,00	9,73	12,00	52,39	362,03
<b>День 7</b>						
297	Каша пшеничная вязкая	120	2,7	8	19,2	168,00
462	Тефтели говяжьи	80	10	8	10	152,00
	Кофейный напиток на молоке	200	3,1	4	20,5	132,00
	Салат из свеклы отварной	40	0,57	2,41	3,32	37,23
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		490	19	23	78	606

День 8						
468	Печень тушеная в томатном соусе	60	4,35	8,05	2,55	102,05
332	Макаронные изделия отварные	120	3,7	3,2	28	156,80
	Кисель из сока плодового или ягодного натурального	200	0,12	0,12	17,98	106,22
	Фрукты свежие	140	0,6	0,6	14,92	67,31
	Салат из квашеной капусты	60	0,6	4	5,5	60,40
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		605	11	16	81	552
День 9						
161	Суп молочный с крупой	220	6,99	10,57	29,58	243,10
	Компот из свежих фруктов	200	0,8	0	30	123,20
	Кондитерское изделие	22	1,53	2,56	24,56	127,47
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
	Хлеб пшеничный	25	1,69	0,22	12,54	58,84
		492	12	14	109	610
День 10						
381	Рыба запеченная с картофелем по-русски	120	6,4	8,3	15,7	164,86
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60,46
	Бутерброд с маслом сливочным	45	6	10	13	170,00
	Овощи соленые (огурцы)	40	0,83	0	0,69	6,40
	Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,52
		430	15	19	57	459
	Норма по СанПиН		Пищевые вещества			Энергетическая
			Б	Ж	У	
	Итого за день по СанПиН		90	92	383	2713
	полдник 15 %		13,5	13,8	57,45	406,95
	<b>Фактически полдник (СРЕДНЕЕ)</b>		<b>15</b>	<b>16,13</b>	<b>70,36</b>	<b>494,44</b>

Циклическое меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" полдник 15%, Б:Ж:У-1:1:4. Рецептуры блюд соответствуют «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под ред. Лапшиной В.Т.-2004г, «Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011г

Начальник Управления образования



*Л.А.Семина*

Л.А.Семина