

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛОГОРСК АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЁЖИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА БЕЛОГОРСК»

**ПРИКАЗ**

28.08.2020

г. Белогорск

№ 215

Об организации бесплатного питания  
обучающихся 1-4 классов  
в 2020-2021 учебном году

В соответствии с Законом Амурской области «Об обеспечении питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях и о внесении изменений в постановление Правительства Амурской области от 30.09.2019 № 572

**приказываю:**

1. Руководителям образовательных организаций:
  - 1.1 Утвердить приказом по школе примерное меню (прилагается);
  - 1.2. Организовать:
    - С 01.09.2020 бесплатное питание для обучающихся 1- 4 классов;
    - Предоставление второго завтрака для обучающихся I смены, полдника для обучающихся II смены из расчёта 63 рубля на одного учащегося;
    - Ведение документации в соответствии с требованиями бухгалтерского учёта;
    - Проведение работы с обучающимися и родителями по формированию культуры здорового питания;
    - Размещение на сайтах, информационных стендах образовательных организаций примерного меню, сведений о порядке организации бесплатного питания учащихся 1-4 классов, рекомендации о преимуществе горячего питания перед буфетной продукцией;
2. Главному бухгалтеру (Топеха О.А.) обеспечить контроль за целевым использованием бюджетных средств, определенных на организацию питания обучающихся 1- 4 классов.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на технолога детского питания МКУ КОДМ г. Белогорск А.М.Селезнёву.

Председатель МКУ КОДМ  
г Белогорск



И.А. Губина

**1-ое (1,2 неделя)**  
**10-дневное меню**

День	№ Сборника рецептур	Наименование блюда	Выход
1	1033	<b>Пельмени отварные с маслом сливочным</b>	<b>150/5</b>
	58	<b>Помидор свежий в нарезке</b>	<b>60</b>
	943	<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>
	862	<b>Хлеб</b>	<b>25</b>
		<b>Вафли</b> Б-15,2; Ж-13,5г; У-90,4г; Эн.цен.-376,6Ккал; В1-0,82мг; С-20,6мг; А-0,0025мг; Е-2,2мг; Са-46,3мг; Р-130мг; Mg-42,7мг; Fe-2,1мг.	<b>40</b>
2	384	<b>Каша гречневая</b>	<b>150</b>
	611	<b>Котлета из говядины с соусом</b>	<b>80/20</b>
	58	<b>Помидор свежий в нарезке</b>	<b>60</b>
	943	<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>
	862	<b>Хлеб</b> Б-17,1г; Ж-12,8г; У-64,9г; Эн.цен.-290,3Ккал; В1-0,53мг; С-0,62мг; А-0,12мг; Е-2,3мг; Са-120,6мг; Р-355,9мг; Mg-61,3мг; Fe-2,3мг.	<b>25</b>
3	601	<b>Плов с курицей</b>	<b>200</b>
	ТТК 69	<b>Огурец солёный в нарезке</b>	<b>60</b>
	943	<b>Чай с сахаром и лимоном</b>	<b>200</b>
	862	<b>Хлеб</b> Б-18,2г; Ж-15,4г; У-32,9г; Эн.цен.-328,2 Ккал; В1-0,02мг; С-8,2мг; А-0,11мг; Е-2,3мг; Са-44,9мг; Р-162,5мг; Mg-60,0мг; Fe-6,1мг.	<b>25</b>
4	ТТК 14	<b>Каша молочная «Дружба»</b>	<b>200</b>
	ТТК 3	<b>Хлеб</b>	<b>25</b>
	ТТК 13	<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>
		<b>Блинчик с вареной сгущенкой</b> Б-11,6г; Ж-20,2г; У-54,8г; Эн.цен.-250,1Ккал; В1-0,30мг; С-22,5мг; А-0,06мг; Е-1,5мг; Са-32,5мг; Р-140,1мг; Mg-20,7мг; Fe-2,5мг.	<b>85</b>
5	688	<b>Макароньы отварные с маслом</b>	<b>150/5</b>
	ТТК 23	<b>Сосиска молочная с соусом</b>	<b>55/20</b>
	58	<b>Огурец свежий</b>	<b>60</b>
	862	<b>Сок фруктовый</b>	<b>200</b>
		<b>Хлеб</b> Б-22,8г; Ж-29,2г; У-74,9,0г; Эн.цен.-496,4Ккал; В1-0,3мг; С-6,2мг; А-0,41мг; Е-1,1мг; Са-74,8мг; Р-213,2мг; Mg-71,7мг; Fe-2,2мг.	<b>25</b>

День	№ Сборника рецептур	Наименование блюда	Выход
6	384	Каша гречневая	150
	591	Гуляш из куриного филе	80
	ТТК 8	Огурец свежий в нарезке	60
	944	Чай с сахаром и лимоном	200
	862	Хлеб Б-16,6г; Ж-19,8г; У-67,2г; Эн.цен.-312,0Ккал; В1-0,13мг; С-19,4мг; А-0,11мг; Е-1,8мг; Са-42,0мг; Р-140,8мг; Mg-67,2мг; Fe-4,3мг.	25
7	688	Макаронны отварные	150
	589	Тефтеля из говядины с соусом	50/20
		Помидор свежий в нарезке	60
	862	Сок фруктовый Хлеб Б-12,1г; Ж-5,0г; У-48,3г; Эн.цен.-353,0Ккал; В1-0,4мг; С-4,2мг; А-0,11мг; Е-1,11мг; Са-61,8мг; Р-176,7мг; Mg-75,0мг; Fe-3,2мг.	200 25
8	164	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200
	ТТК 3	Бутерброд с маслом и сыром	50
	944	Чай с сахаром и лимоном	200
		Пирожное «Медвежонок Барни» Б-17,3г; Ж-13,9г; У-64,8г; Эн.цен.-462,2Ккал; В1-0,12мг; С-3,2мг; А-0,16мг; Е-0,98мг; Са-182,9мг; Р-325,0мг; Mg-43,7мг; Fe-2,2мг.	30
9	349	Картофельное пюре	150
	364	Ленивые голубцы с соусом	80/20
	58	Помидор свежий в нарезке	60
	859	Компот из сухофруктов	200
	862	Хлеб Б-16,2г; Ж-6,7г; У-43,07г; Эн.цен.-339,4Ккал; В1-0,16мг; С-22,5мг; А-0,02мг; Е-3,1мг; Са-32,2мг; Р-162,2мг; Mg-42,8мг; Fe-19,18мг.	25
10	688	Макаронны отварные с маслом	150
	510	Котлета куриная с соусом	60/20
	ТТК 8	Огурец свежий в нарезке	60
	944	Чай с сахаром	200
	862	Хлеб Вафли Б-25,1г; Ж-18,9г; У-81,9г; Эн.цен.-455,6Ккал; В1-0,11мг; С-7,8мг; А-0,25мг; Е-1,4мг; Са-40,7мг; Р-210,6мг; Mg-62,5мг; Fe-2,3мг.	25 40

**Примечание:** при составлении меню использовались:

(1)-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 2013 г;

(2)- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Уральский региональный центр питания 2004г;

(3)-Справочник рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений г. Москвы 2003г.;

## 2-ое (3,4 неделя)

### 10-дневное меню

День	№ Сборника рецептур	Наименование блюда	Выход
1	688 ТТК 23  862	Макароньы отварные с маслом Сосиска молочная с соусом Огурец свежий в нарезке Сок фруктовый Хлеб Б-22,8г; Ж-6,5г; У-70,4г; Эн.цен.-496,3Ккал; В1-0,11мг; С-22,3мг; А-0,072мг; Е-3,2мг; Са-36,3мг; Р-120,2мг; Mg-40,7мг; Fe-2,3мг.	150 55/20 60 200 25
2	384 ТТК 3 943	Каша манная молочная Хлеб Чай с сахаром Блины с вареной сгущенкой Б-20,4г; Ж-29,3г; У-60,2г; Эн.цен.-672Ккал; В1-0,20мг; С-0,3мг; А-0,3мг; Е-2,6мг; Са-120,6мг; Р-345,9мг; Mg-63,3мг; Fe-3,1мг.	200 25 200 85
3	378 ТТК 23 943 862	Рис отварной Тефтеля из говядины с соусом Огурец свежий в нарезке Чай с сахаром Хлеб Б-13,1г; Ж-20,0г; У-80,6г; Эн.цен.-344Ккал; В1-0,10мг; С-09,2мг; А-0,13мг; Е-3,3мг; Са-42,9мг; Р-157,5мг; Mg-70,0мг; Fe-7,3мг.	150 50/20 60 200 25
4	688 591 ТТК 8 944 862	Каша гречневая Котлета из курицы с соусом Помидор свежий в нарезке Компот из сухофруктов Хлеб Б-17,6г; Ж-25,2г; У-52,8г; Эн.цен.-504,1Ккал; В1-0,35мг; С-27,5мг; А-0,03мг; Е-1,7мг; Са-39,5мг; Р-141,6мг; Mg-30,7мг; Fe-2,2мг.	150 80/20 60 200 25
5	1033 943 862	Пельмени отварные с маслом сливочным Помидор свежий в нарезке Чай с сахаром Хлеб Вафли Б-17,1г; Ж-6,4г; У-50,4г; Эн.цен.-507,3Ккал; В1-0,11мг; С-20,6мг; А-0,072мг; Е-3,1мг; Са-32,3мг; Р-120,2мг; Mg-40,7мг; Fe-2,2 мг.	150/5 60 200 25 40

День	№ Сборника рецептур	Наименование блюда	Выход
6	216 ТТК 3 944	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>	<b>200</b>
		<b>Хлеб</b>	<b>25</b>
		<b>Чай с сахаром и лимоном</b>	<b>200</b>
		<b>Пирожное «Медвежонок Барни»</b> Б-18,3г; Ж-20,6г; У-78,9г; Эн.цен.-444,0Ккал; В1-0,2мг; С-19,4мг; А-0,13мг; Е-1,8мг; Са-50,0мг; Р-140,8мг; Mg-70,2мг; Fe-7,0мг.	<b>30</b>
7	349 611 ТТК 8 943	<b>Картофельное пюре</b>	<b>150</b>
		<b>Котлета из курицы с соусом</b>	<b>80/20</b>
		<b>Огурец свежий в нарезке</b>	<b>60</b>
		<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>
		<b>Хлеб</b> Б-13,1г; Ж-6,0г; У-60,3г; Эн.цен.-375,0Ккал; В1-0,2мг; С-4,2мг; А-0,11мг; Е-1,1мг; Са-61,8мг; Р-192,7мг; Mg-90,0мг; Fe-3,2мг.	<b>25</b>
8	378 ТТК 23 943 862	<b>Рис отварной</b>	<b>150</b>
		<b>Гуляш из курицы</b>	<b>80</b>
		<b>Огурец свежий в нарезке</b>	<b>60</b>
		<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>
		<b>Хлеб</b> Б-13,1г; Ж-20,0г; У-80,6г; Эн.цен.-274,1Ккал; В1-0,10мг; С-10,1мг; А-0,13мг; Е-3,2мг; Са-40,9мг; Р-163,5мг; Mg-70,0мг; Fe-8,0мг.	<b>25</b>
9	688 ТТК 23  862	<b>Макаронны отварные с маслом</b>	<b>150</b>
		<b>Сосиска молочная</b>	<b>55</b>
		<b>Огурец свежий в нарезке</b>	<b>60</b>
		<b>Чай с сахаром и лимоном</b>	<b>200</b>
		<b>Хлеб</b> Б-10,8г; Ж-5,9г; У-75,4г; Эн.цен.-397,3Ккал; В1-0,12мг; С-20,6мг; А-0,062мг; Е-3,2мг; Са-36,3мг; Р-123,2мг; Mg-40,6мг; Fe-2,6мг.	<b>25</b>
10	688 591 ТТК 8 944 862	<b>Каша гречневая</b>	<b>150</b>
		<b>Котлета из говядины с соусом</b>	<b>80/20</b>
		<b>Помидор свежий в нарезке</b>	<b>60</b>
		<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>
		<b>Хлеб</b> Б-17,1г; Ж-24,2г; У-49,8г; Эн.цен.-520,1Ккал; В1-0,53мг; С-26,2мг; А-0,03мг; Е-1,3мг; Са-35,5мг; Р-140,6мг; Mg-30,3мг; Fe-2,0мг.	<b>25</b>

**Примечание:** при составлении меню использовались:

(1)-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 2013 г;

(2)- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Уральский региональный центр питания 2004г;