

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
„ТЕМІРТАУ ҚАЛАСЫ БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№20 МЕКТЕП - ЛИЦЕЙІ»
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА - ЛИЦЕЙ №20»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ТЕМИРТАУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

1 сентябрь 2021 Г.

№ 238

ТЕМІРТАУ ҚАЛАСЫ

ГОРОД ТЕМИРТАУ

Об организации питания

В соответствии с подпунктом 14 пункта 4 статьи 6 и подпунктом 11 пункта 3 статьи 43 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании», в соответствии с приказом МОН РК № 231 от 24.05.2021г. и приказом ГУ «Управление образования Карагандинской области» от 31.08.2021 № 579 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить список обучающихся 1-4-х классов, обеспечивающихся горячим питанием за счет средств местного бюджета и обучающихся 1-11 классов, питающихся в рамках бюджетных средств, в соответствии с постановлением Правительства РК №64 на 2021-2022 учебный год согласно приложению № 1, №2 .
2. В рамках правил организации питания организовать работу школьной столовой с 2 сентября 2021 года.
3. Организовать бесплатное питание детей 1-11 классов с 2 сентября 2021 года в соответствии с приложением. До 10.09.2021 года выдать родителям (законным представителям) детей, включенным в список обучающихся, справку о предоставлении бесплатного и льготного питания в соответствии с приложением к стандарту государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
4. Вести учетную документацию по охвату обучающихся бесплатным питанием, согласно категориям обучающихся.
5. В целях полноты обеспечения бесплатным питанием отдельной категории обучающихся и недопущения перерасхода бюджетных средств, при выбытии обучающегося, обеспеченного в 2021-2022 учебном году бесплатным питанием, включить вместо него нуждающегося обучающегося из резерва.

6. Составить план работы по организации питания на 2021-2022 учебный год. Утвержденный план предоставить в ГУ «Отдел образования г. Темиртау» до 10.09.2021года.
7. Ответственность за организацию питания, в том числе за недопущение перерасхода бюджетных средств, возложить на зам. директора по ВР Шеину О.А.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой .

Директор

Г.Н. Копыртаев



Копыртаев Г.Н.

С приказом ознакомлена:
Шеина О.А.

О.А. Шеина

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
„ТЕМІРТАУ ҚАЛАСЫ БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ «№20
МЕКТЕП - ЛИЦЕЙІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА - ЛИЦЕЙ №20»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
ТЕМІРТАУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

1 сентабры 2021 Г.

№ 172

ТЕМІРТАУ ҚАЛАСЫ

ГОРОД ТЕМІРТАУ

**О назначении
ответственного за
питьевой режим»**

В целях осуществления постоянной и целенаправленной работы по обеспечению питьевого режима в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за питьевой режим школы на 2021 – 2022 учебный год медицинского работника Абиеву Быхытгуль Абдикаримовну, зам. директора по ВР Шеину О.А.
2. Предупредить каждого классного руководителя о персональной ответственности за организацию питьевого режима учащихся.
3. Ответственность за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор



Г.Н. Коныртаев
Коныртаев Г.Н.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
„ТЕМІРТАУ ҚАЛАСЫ БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ «№20
МЕКТЕП - ЛИЦЕЙІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ

КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА - ЛИЦЕЙ №20»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
ТЕМИРТАУ
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

1 сентябрь 2021 Г.

№ 169

ТЕМИРТАУ ҚАЛАСЫ

ГОРОД ТЕМИРТАУ

**О назначении
бракеражной комиссии»**

В целях своевременного контроля, за приготовлением качественного питания учащихся КГУ «Школа - лицей №20»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить бракеражную комиссию в составе:

1. Шейну О.А.- зам. директора по ВР
2. Абиева Б.А. - медицинский работник
3. Рябова Е.П.- учитель биологии
4. Комарова А.С.– учитель начальных классов.
5. Шолакова Г.Е.. - член совета родительской общественности.
6. Предупредить каждого классного руководителя о персональной ответственности за организацию бесплатного питания учащихся.
7. Ответственность за исполнение приказа оставляю за собой.

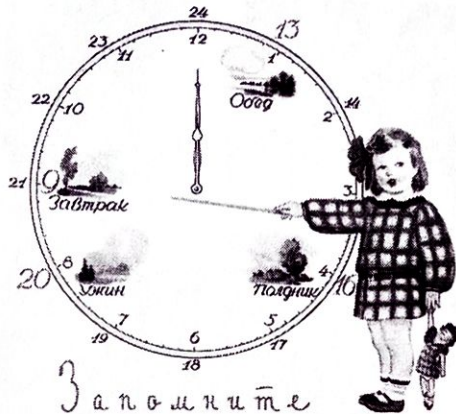
Директор



Жоңыртаев Г.Н.

Утверждаю
 Директор КГУ «Школа-лицей №20 города
 Темиртау управления
 образования Карагандинской области»

Коньратев Г.Н.



**График питания
 Учащихся дежурных групп в школьной
 столовой**

**КГУ «Школа-лицей № 20 города Темиртау
 управления образования Карагандинской
 области»**

2021-2022 уч. год.

1 смена	
09:35 – 09:55	1А 1Б 1В 1Г
10:25 - 10:45	4А 4Б 4В 4Г 4Д 10А 10Б 11А 11Б
11:25 - 11:45	5А 5Б 5Г 5Д
11:30 - 11:45	9А 9Б 9В 9Г
2 смена	
13:15 - 13:35	2А 2Б 2В 2Г 2Д
14:05 – 14:25	6А 6Б 6В 6Г 6Д
14:55 - 15:15	3А 3Б 3В 3Г 3Д
15:55 – 16:15	7А 7Б 7В 7Г 7Д 8А 8Б 8В 8Г

«Утверждаю»

Директор КГУ «Школа-лицей № 20»

ОО г. Темиртау

УО Карагандинской области

Козыртаев Г.Н.



Бракеражды комиссияның 2021-2022 оқу жылына арналған
жұмыс жоспары

План работы бракеражной комиссии
на 2021-2022 уч. год.

№	мероприятия	сроки	ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	постоянно	Члены комиссии
2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Члены комиссии
5	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Абиева Б.А.
6	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Абиева Б.А.
7	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Абиева Б.А.
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии
11	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	
12	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Члены комиссии
13	Контроль за состоянием оборудованием столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии

**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от «16» сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коньртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шеина О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, *нет*
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, *нет*
 - журнал "С – витаминизации", .
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока, *нет*
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, *нет*
 - сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты). *нет*
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах) *организовано*

В результате проверки установлено:

- 1) "Паспорт школьного пищеблока" *имеется/ не имеется.*
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов *соблюдаются/ не соблюдаются*
- помещения для хранения продуктов *соответствуют/не соответствуют* норме
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – *да/нет;*
 - наличие дезинфицирующих средств *-в достаточном количестве/ нет;*
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды *-имеется/ не имеется;*
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря *имеется/не имеется.*
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - 2). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). *Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.* *насухо чистая, без скотча*
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушары). *организовано*
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, *утвержденное* директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Салат из св. капусты</i>	<i>150</i>
<i>Каша гречневая</i>	<i>160</i>
<i>Борщ</i>	<i>160</i>
<i>Рис с мясом</i>	<i>260</i>
<i>Омлет</i>	<i>260</i>
<i>Картофель жареный</i>	<i>160</i>
<i>Чай с сахаром</i>	<i>160</i>
<i>Кисель с лимон</i>	<i>60</i>

**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от «12» окт 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коньртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шейна О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общественности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, *есть*
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, *есть*
 - журнал "С – витаминизации", .
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока,
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, *есть*
 - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, *есть*
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах)

В результате проверки установлено:

- 1) "Паспорт школьного пищеблока" *имеется/ не имеется.*
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов *соблюдаются/ не соблюдаются*
- помещения для хранения продуктов *соответствуют/не соответствуют* норме
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – *да/нет;*
 - наличие дезинфицирующих средств *-в достаточном количестве/ нет;*
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды *-имеется/ не имеется;*
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря *имеется/не имеется.*
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - 2). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). *Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.* *посуда целая*
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушары). *организовано.*
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, *утвержденное* директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Салат витаминный</i>	<i>160</i>
<i>Пюре по домашнему</i>	<i>260</i>
<i>Картофельное пюре</i>	<i>160</i>
<i>Чай с вареньем</i>	<i>160</i>
<i>Чай</i>	<i>70</i>
<i>Варенье</i>	<i>100/160</i>
<i>Баранина</i>	<i>160</i>

**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от 18 нояб. 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коньртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шейна О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общественности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов,
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий,
 - журнал "С – витаминизации",
 - ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 18.11 2021 г.
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока,
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню,
 - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах)

В результате проверки установлено:

- 1) "Паспорт школьного пищеблока" имеется/ не имеется.
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются/ не соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – да/нет; да
 - наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве/ нет;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – имеется/ не имеется;
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря имеется/не имеется.
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - 1). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушары). организовано
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, утвержденное директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<u>Какао рисовая каша</u>	<u>160 тенге</u>
<u>Булочка с изюмом</u>	<u>70т.</u>
<u>Какао с мороженым</u>	<u>70тенге</u>
<u>Салат из св. капусты</u>	<u>140 тенге</u>
<u>Тисс из кедрового</u>	<u>280 тенге</u>
<u>Сек фруктов</u>	<u>70 тенге</u>

**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от 12 сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коныртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шейна О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, *есть*
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, *есть*
 - журнал "С – витаминизации",
 - ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 2021 г.
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока. *есть*
 - перспективное сезонное (лето – осень зима – весна) двухнедельное меню, *есть*
 - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты). *есть*
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах)

В результате проверки установлено:

- 1) "Паспорт школьного пищеблока" имеется/ не имеется.
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются/ не соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/ не соответствуют норме
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – да/нет; *да*
 - наличие дезинфицирующих средств – в достаточном количестве/ нет;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – имеется/ не имеется;
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря имеется/ не имеется.
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - 1). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушущая). *организовано*
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, *утвержденное* директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, карбогидраты (блюд).
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Каша манная</i>	<i>160</i>
<i>Пюре по диетическому</i>	<i>200</i>
<i>Каша из св. фруктов</i>	<i>70</i>
<i>Хлеб / булочки</i>	<i>200-2</i>
<i>Каша манная</i>	<i>160</i>
<i>Запеканка</i>	<i>100/140</i>
	<i>300-500 руб</i>

Итого:	

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции
Салями вымятен	100	
Мясное по данному	200	
Суджене	100	
Кебаб	40	
Колбаси	200	

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам. соответствуют

- Подбор суточной пробы, условия её хранения
- соответствие/ несоответствие требованиям; соответствует
- хранится в холодильнике, нет; в холодильнике
- дата имеется / отсутствует; имеется
- подпись ответственного имеется/ отсутствует. имеется

б) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
1093	49%	545

* перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню имеется/ не имеется;

* сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты имеются/ не имеются

9) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипячённая вода) имеется вода, да, время унаракан

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - 1000 человек, посадочных мест - 100
- наличие буфета: да/нет. да
- эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайнера и школьной эргономики) соответствует/ не соответствует.

Выводы и предложения: Санитарное норматив соблюдающаяся
Колбаси, Кебаб, Суджене, Мясное по данному имеются досмотреть
Уровень санитарии и гигиены унаракан

Председатель комиссии: Копырбай Г.Н.

Члены комиссии:

Шейна О.А. [подпись]

Абиева Б.А. [подпись]

Рябова Е.П. [подпись]

Комарова А.С. [подпись]

Шолакова Г.Е. [подпись]



**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от 26 дек. 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коньртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шейна О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общественности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, *есть*
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, *есть*
 - журнал "С – витаминизации", .
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока, *есть*
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, *есть*
 - сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты). *есть*
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах) *обеспечивается*

В результате проверки установлено:

- 1) "Паспорт школьного пищеблока" *имеется/ не имеется.*
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов *соблюдаются/ не соблюдаются*
- помещения для хранения продуктов *соответствуют/не соответствуют* нормам
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды - *да/нет;*
 - наличие дезинфицирующих средств - *в достаточном количестве/ нет;*
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - *имеется/ не имеется;*
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря *имеется/не имеется.*
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - *2*). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). *Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления. посуда целая, без сколов*
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушуары). *организовано*
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, *утвержденное* директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Салат из свежих овощей</i>	<i>150 м</i>
<i>Салат из свежих с мясом</i>	<i>150 м</i>
<i>Каша манная изюмом</i>	<i>160 м</i>
<i>Омлетное</i>	<i>260</i>
<i>Биточки</i>	<i>260</i>
<i>Картофель пюре</i>	<i>160</i>
<i>Творог и творожок</i>	<i>160</i>
<i>Берис</i>	<i>160</i>

Итого:	350 - 500 г

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции
Бюфетная мякоть	88 - 100 - 103	соотв
Рис приправу	150 - 152	соотв
Чай с мяк.	200	соотв
Кассо	39,8 - 40,3	соотв

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.

- Подбор суточной пробы, условия её хранения

- соответствие/ несоответствие требованиям;
- хранится в холодильнике, нет;
- дата имеется / отсутствует;
- подпись ответственного имеется/ отсутствует.

б) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
1083	57%	568

* перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню имеется/ не имеется;

* сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты имеются/ не имеются

9) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипячённая вода) вода кипячен своими руками
данна в время уж костя и моча. сая
на разное

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день 120 человек, посадочных мест - 120

- наличие буфета: да/нет

- эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики) соответствует/ не соответствует

Выводы и предложения:

Самостоятельного контроля соблюдения
Контроль в прилегающей пище достаточно
раз-во от кафе 48-с

Председатель комиссии: Комарова А.С.

Члены комиссии:

Шейна О.А.

Абиева Б.А.

Рябова Е.П.

Комарова А.С.

Шолакова Г.Е.



**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от 28 февр 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коньртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шейна О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общественности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, *есть*
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, *ведется*
 - " "
 - ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за февр 2022 г.
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока, *ведется*
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, *имеется*
 - сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты). *имеется*
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах) *соблюдается (кислая вода)*

В результате проверки установлено:

- 1) "Паспорт школьного пищеблока" *имеется/ не имеется.*
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов *соблюдаются/ не соблюдаются*
- помещения для хранения продуктов *соответствуют/не соответствуют норме*
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – *да/нет;*
 - наличие дезинфицирующих средств - *в достаточном количестве/ нет;*
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – *имеется/ не имеется;*
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря *имеется/не имеется.*
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - _____). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). *Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.*
 - *Организовано ли специальное место для мытья рук (сушуары).*
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, утвержденное директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Каша гречневая 200/10</i>	<i>160</i>
<i>Бульон с кашей 200/10</i>	<i>150</i>
<i>Чай с молоком</i>	<i>40</i>
<i>Салат витаминный</i>	<i>150</i>
<i>Компот мясной 100</i>	<i>100</i>

Ческа сварена	160 м
Поба кеарен	200 м
Итого:	360 - 550 м

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции
Салат витамин	100 - 102 = 105	соотв
Композит мясн	98 - 103	соотв
Ческа сварен	145 - 150 - 152	соотв
Кисел	40 =	соотв
Чай	200 =	соотв

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.

- Подбор суточной пробы, условия её хранения

- соответствие/ несоответствие требованиям;
- хранится в холодильнике, нет;
- дата имеется / отсутствует;
- подпись ответственного имеется/ отсутствует.

б) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
1083	54,3 %	548

* перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню имеется/ не имеется;

* сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты имеются/ не имеются

9) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипячённая вода) Кипячённая вода

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - 100 человек, посадочных мест - 120.

- наличие буфета: да/нет.

- эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики) соответствует/ не соответствует.

Выводы и предложения: Санитарное состояние пищеблока, качество приготовленной пищи, форматно-красиво оформлено, удовлетворяет запросам учащихся, персонал вежлив, чистота в столовой.

Председатель комиссии: Коньтаев Г.И.

Члены комиссии:

Шейна О.А.

Абиева Б.А.

Рябова Е.П.

Комарова А.С.

Шолакова Г.Е.



**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ШЛ № 20 №»**

от «15» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Коньртаев Г.Н. директор КГУ «ШЛ № 20»

Члены комиссии:

Шейна О.А. - зам. директора по ВР

Абиева Б.А. - медицинский работник

Рябова Е.П. - учитель биологии

Комарова А.С. - учитель начальных классов.

Шолакова Г.Е. - член совета родительской общности.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, *есть*
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, *есть*
 -
 - ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ 2022 г.
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока, *есть*
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, *есть*
 - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, *есть*
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах) *соблюдается*

В результате проверки установлено:

- 1) “Паспорт школьного пищеблока” имеется/ не имеется.
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются/ не соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – да/нет;
 - наличие дезинфицирующих средств – в достаточном количестве/ нет;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – имеется/ не имеется;
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря имеется/не имеется.
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - 2). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушары). *организовано*
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, *утвержденное* директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд). *есть*
- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Салат из св. капусты</i>	<i>150</i>
<i>Салат из свеклы</i>	<i>150</i>
<i>Винегрет свежий</i>	<i>150</i>
<i>Каша манная с яблоком</i>	<i>160</i>
<i>Кружка супа с овощами</i>	<i>160</i>
<i>Омлет</i>	<i>160</i>
<i>Картофель жареный</i>	<i>160</i>

Масло	70	
Кислота	80	
Жиры, смесь	160	
Борошно, мука с сахаром	140	
Бульон	100	350 - 550
Итого:		

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции
Салат из мяса	59,860-65	соотв
Курица тушеная	88 - 80081-79	соотв
Макароны	99,7100, 101	соотв
Каша	100	соотв
Рис	80	соотв
		соотв
		соотв

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.

- Подбор суточной пробы, условия её хранения

- соответствие/ несоответствие требованиям; *соответствует*
- хранится в холодильнике, нет; *в холодильнике*
- дата имеется / отсутствует; *имеется*
- подпись ответственного имеется/ отсутствует. *имеется*

б) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
1073	57,9%	531

* перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню *имеется/ не имеется;*

* сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты *имеются/ не имеются*

9) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипяченая вода) *кипяченой водой, ванна и время предоставления стаканами чистое и*

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - *1000* человек, посадочных мест - *120*.

- наличие буфета: *да/нет.*

- эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики) *соответствует/ не соответствует.*

Выводы и предложения: *Санитарное состояние соответствует всем требованиям. Качество и количество приготовленной пищи удовлетворяет запросы учащихся. Режим работы непосредственно при заходе учащихся в столовую.*

Председатель комиссии: *Коньртас Г.И.*

Члены комиссии:

Шейна О.А. *[подпись]*

Абиева Б.А. *[подпись]*

Рябова Е.П. *[подпись]*

Комарова А.С. *[подпись]*

Шолакова Г.Е. *[подпись]*



Информация
«Организация горячего питания в КГУ «Школа-лицей №20»
В 2021-2022 учебном году

Порядок организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей осуществляется в соответствии с подпунктом 14 пункта 4 статьи 6 и подпунктом 11 пункта 3 статьи 43 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании» и в соответствии с приказом ГУ «Управление образования Карагандинской области». №579 от 31.09.2021 г.

С 1 сентября 2021 года организована работа по обеспечению питанием учащихся 1-4 классов, питающихся за счет местного бюджета (451 обучающихся) и 123 обучающихся, включая учащихся 5-11 классов, питающихся в рамках бюджета, предусмотренного постановлением Правительства Республики Казахстан от 25 января 2008 г. №64

В целях гарантирования качества и безопасности питания детей в Правилах предусмотрены критерии, позволяющие выбрать поставщика более подготовленного к оказанию данной услуги с наличием квалифицированного штата работников. Опыт работы, квалификация поваров, наличие технологов, положительные характеристики позволили ИП «Пак» стать поставщиком услуг по организации питания в КГУ «Школа-лицей № 20» в 2021-2022 учебном году.

Для обеспечения использования свежих и натуральных продуктов ИП «Пак» приобретает продукты питания отечественных производителей. ИП «Пак» предоставлены сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Питание детей в школьной столовой соответствует утвержденному двухнедельному меню и единым нормам одноразового школьного питания, разработанным Министерством совместно с Казахской академией питания с учетом возрастных особенностей детей.

Данными нормами предусмотрено получение детьми всех необходимых для организма микронутриентов: витаминов, минеральных веществ и микроэлементов.

Создана бракеражная комиссия, в состав которой входят ответственный за питание, медицинский работники представитель родительской общественности. Медицинским работником ежедневно проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Через социальные сети и сайт школы осуществляется информационное освещение порядка деятельности бракеражных комиссий по контролю за качеством питания, а также информирование обучающихся и их родителей о дальнейших действиях при обнаружении нарушений при организации питания детей.

Директор



Исп.: зам. директора по ВР
Шейна О.А.

Утверждаю

Руководитель ГУ «Центр образования г. Темиртау»

Р.К. Казыев



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

двухнедельное меню блюд (одноразовое питание завтрак или полдник)
для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения
в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2021 год
I Неделя лето –осень

1-ый день		Ингредиенты	Брутто, г
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл		
Салат витаминный	100	Капуста	40
		Морковь	25
		Яблоко	45
		Масло раст	10
		Сахар	2
		Соль йодир	0.001
		Лимон	10
		Мясо гов, курица	101
Котлета мясная (говядина, курица)	100	Хлеб	18
		Молоко	24
		Лук	10
		Сухари	18
		Масло слив	5
		Масло раст	6
		Соль йодир	0.001
		Крупа	60
Гречка отварная	150	Масло слив	7,5
		Соль йодир	0.001
		Хлеб	40
Хлеб р/п	40	Заварка	2
Чай с сахаром с молоком	200	Сахар	20
		Молоко	100
		Яблоки	150
Фрукты	150		
Калорийность, ккал	731		
2-ой день		Ингредиенты	Брутто, г
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл		
Салат из моркови, капуста и яблока	100	Морковь	40
		Капуста	45
		Сахар	3
		Масло раст	10
		Соль йодир.	0.001
Куры тушенные в томатном соусе	100	Яблоко	30
		Куры	240
		Морковь	40
		Лук	40
		Масло слив	10
		Томат	5
		Соль йодир.	0.001

		зелень	2
Макаронные изделия	150	Макар. изд.	51
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0,001
Какао с молоком	200	Какао	7
		Сахар	20
		Молоко	180
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Сузбеше	100	Сузбеше	100
Калорийность, ккал	844,5		
3-день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. капусты с яблоком	100	капуста	65
		яблоко	33
		м/р	10
		Лим кисл	0,0001
		сахар	2
		Соль йодир.	0,001
		морковь	20
Плов из говядины (курица)	200	говядина, курица	162
		рис	80
		Соль йодир.	0,001
		м/р	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Кисель		кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0,0002
Фрукты	150	Яблоко	150
Калорийность, ккал	711,4		
4-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Рыба с овощами (минтай)	100	Минтай	168
		Морковь	60
		Лук	58
		Томат	3
		Соль йодир.	0,001
		м/р	15
		зелень	2
		сыр	18
Картофельное пюре	150	Картоф	225
		Масло слив	8
		Молоко	75
		Соль йодир	0,001
Компот из св. фруктов	200	Яблоки	45
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Калорийность, ккал	674,5		
5-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый	250	Картофель	100
		Горох	30
		Лук	40

Калорийность, ккал		704	
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	40
		морковь	25
		яблоко	45
		сахар	2
		Масло раст	10
		Лимон. сок	10
		Соль йодир.	0.001
Жаркое по-домашнему	200	Мясо говядины, курица	143
		картоф	205
		Морковь	65
		Лук	65
		Томат	4
		Соль йодир	0.001
		Зелень	3
Сузбеше	100	Сузбеше	100
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Компот из св. фруктов	200	Яблоки	45
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Калорийность, ккал		728,3	
3-день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Борщ из св. капусты	250	свекла	60
		Морковь	20
		Лук	20
		Масло слив	6
		Соль йодир.	0.001
		томат	8
		Картофель	70
		Мясо груд	80
		Капуста	55
		Лим. кис.	0.0001
		сахар	3
		зелень	3
		Ватрушка с творогом	100
Дрожжи прес	2		
Молоко	50		
Сахар	5		
Яйцо	3		
м/с	2		
М/р	3		
Соль йодир.	0.0005		
Творог	65		
Сахар	5		
Фрукты	150	Яблоко	150
		Молоко	200
Молоко с медом	200/15	мед	15
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Калорийность, ккал		614,8	
4-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из моркови, капуста и с яблоком	100	Морковь	40

		Капуста	45
		Яблоко	20
		Сахар	3
		Масло раст	10
		Соль йодир	0,001
Котлета рыбная (минтай)	100	Минтай	168
		Хлеб пшен	24
		молоко	45
		Сухари	18
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0.001
Гречка отварная	150	Гречка	60
		Масло слив	7,5
		Соль йодир	0.001
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Калорийность, ккал	744,1		
5-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. капусты с яблоком	100	капуста	65
		яблоко	33
		м/р	10
		Лим кисл	0,0001
		сахар	2
		Соль йодир.	0.001
		морковь	20
Плов из говядины (курица)	200	говядина, курица	162
		рис	80
		Соль йодир.	0.001
		м/р	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	40
Сок натуральный	200	Сок натур	200
Пряник медовый	70	Мука фор. в/с	50
		сахар	10
		Яйцо	3
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0.001
		Ванилин	0.001
		Мед	30
		Разрыхлитель	1
Калорийность, ккал	704,1		
6-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Брутто, г
Куры тушеные	100	Куры	240
		Морковь	30
		Лук	30
		М/р	7,5
		Соль йодир.	0.001
		зелень	2
Макаронные изделия	150	Макар. изд.	51
		Масло слив	7,5
		Соль йодир.	0.001
Кефир	200	Кефир	200

Утверждаю

Руководитель ГУ «Образования г. Темиртау»

Р.К. Казтаев



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

двухнедельное меню блюд (одноразовое завтрак или полдник)

для организации питания учащихся начальных классов

в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2021 год лето -осень

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша рисовая молочная	200/10	Молоко	150
		Рис	40
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0.001
		Хлеб р/п	20
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	Масло слив	10
		Сыр твердый	22
		Яблоко	200
Фрукты	200	Заварка	2
Чай с молоком с сахаром	200	Сахар	20
		Молоко	100
		Калорийность, ккал	586
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из моркови, капусты и яблока	60	Морковь	30
		Капуста	40
		Сахар	2
		Масло раст	5
		Соль йодир.	0.001
		Яблоко	20
Куры тушенные в томатном соусе	80	Куры	170
		Морковь	30
		Лук	30
		Масло слив	5
		Томат	4
		Соль йодир.	0.001
		Макар. изд.	35
		Масло слив	5
Макаронные изделия	100	Соль йодир.	0.001
		Какао	7
		Сахар	20
Какао с молоком	200	Молоко	180
		Хлеб р/п	20
		Хлеб	20
Калорийность, ккал	467		
3-день			

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша пшенная молочная	200/10	Молоко	150
		Пшено	40
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0.001
Ватрушка с творогом	100	Мука пшен. фортиф. в/с	55
		Дрожжи прессов.	2
		Молоко	20
		Сахар	5
		Яйцо	3
		м/с	2
		М/р	3
		Соль йодир.	0.0005
		Творог	65
		Сахар	5
Хлеб р/п	20	яйцо	1
		Хлеб р/п	20
Кисель	200	кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Калорийность, ккал	541,9		
4-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рыба с овощами (минтай)	80	Минтай	132
		Морковь	50
		Лук	48
		Томат	2
		Соль йодир.	0.001
		м/р	10
		зелень	0,2
		Картофельное пюре	100
Компот из св. фруктов	200	Масло слив	2,5
		Молоко	50
		Соль йодир	0.001
		Яблоки	45
Хлеб р/п	20	Сахар	20
		Лимонка	0.002
		Хлеб	20
Калорийность, ккал	454,34		
5-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый	200/20	Картофель	80
		Горох	16
		Лук	24
		Морковь	24
		Масло слив	4
		Мясо груд	40
		Соль йодир.	0.001
		м/р	4
		зелень	2
		Пряник медовый	70
сахар	10		
Яйцо	3		
Масло слив	10		
Соль йодир.	0.001		
Ванилин	0.001		

		Мед	30
		Разрыхлитель	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Калорийность, ккал	491,1		
6-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. капусты с яблоком	60	капуста	50
		яблоко	30
		м/р	5
		лимон	2
		сахар	2
		Соль йодир.	0.001
		зелень	2
Котлета из говядины	80	говядина	60
		Хлеб пшен	16
		молоко	20
		сухари	12
		Соль йодир.	0.001
		м/р	6
		лук	20
Макаронные изделия	100	Макар. изд.	35
		Масло слив	5
		Соль йодир.	0.001
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Кефир	200	Кефир	200
Калорийность, ккал	574,3		
2- неделя			
1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная ячневая	200/10	молоко	150
		Манная крупа	48
		Масло слив	10
		Сахар	10
		Соль йодир.	0.001
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	Хлеб р/п	20
		Масло слив	10
		Сыр твердый	22
Чай с молоком	200	Молоко	100
		Сахар	20
		заварка	2
Фрукты	200	Яблоко	200
Калорийность, ккал	581		
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	60	Капуста	24
		морковь	15
		яблоко	33
		сахар	1
		Масло раст	6
		Лимон. сок	6
		Соль йодир.	0.001
Жаркое по-домашнему	150	Мясо говядины, курица	107
		картоф	135
		Морковь	50
		Лук	39
		Томат	2
		Соль йодир	0.001

		Зелень	2
		м/р	10
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Компот из св. фруктов	200	Яблоки	45
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Калорийность, ккал	593,4		
3-день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Борщ из св. капусты	200	свекла	50
		Морковь	15
		Лук	15
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0.001
		томат	6
		Картофель	60
		Мясо грудинка	30
		Капуста	45
		Лим. кис.	0.0001
		сахар	2
Ватрушка с творогом	100	Мука пшен. фортиф. в/с	55
		Дрожжи прессов.	2
		Молоко	20
		Сахар	5
		Яйцо	3
		м/с	2
		М/р	3
		Соль йодир.	0.0005
		Творог	65
		Сахар	5
		яйцо	1
Кисель	200	кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лим. кисл.	0.0001
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20
Калорийность, ккал	475,8		
4-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из моркови с яблоком	60	Морковь	60
		Яблоко	30
		Сахар	2
		Масло раст	7
		Соль йодир	0,001
Котлета рыбная (минтай)	80	Минтай	132
		Хлеб пшен	20
		молоко	45
		Сухари	12
		Масло раст	10
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0.001
Гречка отварная	100/2	Гречка	40
		Масло слив	5
		Соль йодир	0.001

Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Хлеб р/п	20	Хлеб	20
Калорийность, ккал	423,14		
5-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша рисовая молочная	200/10	Молоко	150
		Рис	10
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир	0.001
Булочка с яблоками	75	Мука фортиф	50
		Дрожжи пресс	2
		молоко	28
		Масло слив	4
		м/р	6
		сахар	7
		яйцо	10
		яблоки	50
		мед	30
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20
Какао с молоком	200	Какао	7
		Сахар	20
		Молоко	180
Калорийность, ккал	487,15		
6-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св. овощей	60	Капуста	40
		морковь	10
		яблоко	30
		сахар	2
		Масло раст	5
		Лимон. сок	2
		Соль йодир.	0.001
Куры тушеные	80	Куры	168
		морковь	24
		лук	24
		зелень	3
		м/р	5
		Соль йодир.	0.001
Макаронные изделия	100	Макар. изд.	35
		Масло слив	5
		Соль йодир.	0.001
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	20
Калорийность, ккал	491,44		

Утверждаю
 Руководитель ГУ «Отдел
 образования города Темиртау»
 Р.К. Казиев



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

двухнедельное меню блюд (одноразовый завтрак или полдник)
 для организации питания учащихся начальных классов
 в общеобразовательных школах
 за счет бюджетных средств на 2021-2022 уч.год зима весна

**I Неделя
 1-ый день**

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша дружба	200/10	Молоко	320	150	48
		Пшено	250	40	10
		Сахар	320	10	3,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	Хлеб р/п	100	20	2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Сыр	4240	22	93,28
Фрукты	150	Яблоко	330	150	49,5
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	3190	2	6,38
		Сахар	320	20	6,4
		Молоко	320	100	32
Калорийность, ккал			586		
Сумма с НДС			300		

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови, капусты	60	Морковь	180	60	10,8
		Сахар	320	2	0,64
		Масло раст	680	5	3,4
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Капуста	330	30	9,9
Куры тушеные в томатном соусе	80	Куры потрош	1250	170	212,5
		Морковь	180	10	1,8
		Лук	95	20	1,9
		Масло слив	2450	5	12,25
		Томат	530	4	2,12
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	100	Макар. изд.	255	35	8,92
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
Компот из св. яблок	200	Яблоки	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лим. К-а	950	0,0002	0,19
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Калорийность, ккал			634,5		
Сумма с НДС			300		

3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша пшенная молочная	200/10	Молоко	320	150	48
		Пшено	200	40	8
		Сахар	320	10	3,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Ватрушка с творогом	100	Мука пшен. фортиф. в/с	190	55	10,45
		Дрожжи прессов.	2375	4	9,5
		Молоко	320	50	16
		Сахар	320	5	1,6
		Яйцо	45	3	45
		м/с	2450	15	36,75
		М/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Творог	1442	50	72,1
ванилин	2500	1	5,5		
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Кисель	200	кисель	495	24	11,88
		Сахар	320	10	3,2
		Лимон. кис.	950	0.0002	0,19
Калорийность, ккал			541,9		
Сумма с НДС			300		

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Рыба в соусе (минтай)	80	Минтай	1500	132	198
		Морковь	180	10	1,8
		Лук	95	11	1,04
		Томат	530	2	1,06
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	15	10,2
		мука	190	5	0,95
Картофельное пюре	100	Картоф	175	150	26,25
		Масло слив	2450	5	12,25
		Молоко	320	50	16
		Соль йодир	40	1	0,04
Чай с медом	200	Заварка	3190	2	6,38
		Мед	1600	15	24
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Фрукты	150	Яблоко	330	150	49,5
Калорийность, ккал			454,34		
Сумма с НДС			300		

II неделя
1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша молочная кукурузная	200/10	молоко	320	150	48
		Кукурузная крупа	200	49,5	9,9
		Масло слив	2450	10	24,5
		Сахар	320	10	3,2
		Соль йодир.	40	1	0,04
Бутерброд с маслом с сыром	20/10/20	Хлеб р/п	100	20	2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Сыр твердый	4240	22	9328
Чай с медом	200	мед	3000	12	36
		заварка	3190	2	6,38
Фрукты	150	Яблоко	330	150	49,5
Калорийность, ккал			581		
Сумма с НДС			300		

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Жаркое по-домашнему	150	Мясо гов (курица)	3000	77	231
		картоф	175	135	23,62
		Морковь	180	50	9
		Лук	95	39	3,7
		Томат	530	5	2,65
		Соль йодир	40	1	0,04
		м/р	680	10	6,8
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.0001	0,09
Калорийность, ккал			503,4		
Сумма с НДС			300		

3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Борщ из св. капусты	200	свекла	180	48	8,64
		Морковь	180	15	2,7
		Лук	95	10	0,95
		Масло слив	2450	4	9,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
		томат	530	6	3,18
		Картофель	175	60	10,5
		Мясо грудинка (курица)	3000	14	42
		Капуста	160	45	7,2
		Лим. кис.	950	0.0001	0,095
		сахар	320	2	0,64
Ватрушка с творогом	100	Мука пшен. фортиф. в/с	190	55	10,45
		Дрожжи прессов.	2375	4	9,5
		Молоко	320	50	16
		Сахар	320	5	1,6
		Яйцо	45	1	45
		м/с	2450	15	36,75
		М/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Творог	1442	50	72,1
ванилин	2500	0,0015	3,75		
Кисель	200	кисель	495	24	11,88
		Сахар	320	10	3,2
		Лим. кисл.	950	0.0001	0,095
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Калорийность, ккал				475,8	
Сумма с НДС				300	

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Котлета рыбная (минтай)	80	Минтай	1500	138	207
		Хлеб пшен	100	18	1,8
		молоко	300	35	10,5
		Сухари	410	15	6,15
		Масло раст	680	13	8,84
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
Гречка отварная	100	Гречка	470	40	18,8
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир	40	1	0,04
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	600	20	12
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.002	1,9
Хлеб р/п	20	Хлеб	100	20	2
Калорийность, ккал				400,14	
Сумма с НДС				300	

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Каша рисовая молочная	200/10	Молоко	320	150	48
		Рис	250	40	10
		Сахар	320	10	3,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир	40	1	0,04
Булочка с повидлом	75	Мука фортиф	190	50	9,5
		Дрожжи пресс	2350	4	9,4
		молоко	320	28	8,96
		Масло слив	2450	17	39,20
		м/р	680	7	4,76
		сахар	320	15	4,8
		яйцо	45	1	45
		повидло	330	60	19,8
		мед	1600	22	35,2
		ванилин	2500	0,002	5
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Сок натуральный	200	Сок натуральный	310	200	31
Калорийность, ккал					437,15
Сумма с НДС					300

6-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из огурцов и помид.	60	Огурцы	520	42,5	22,1
		Помидоры	750	21	15,75
		м/р	680	8	5,44
		Соль йодир.	40	1	0,04
Куры тушеные	80	Куры потрош	1250	171	213,75
		морковь	180	24	4,32
		лук	95	21	1,99
		м/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	100	Макар. изд.	255	35	8,92
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
Сок натур	200	Сок натуральный	3190	2	6,38
			320	15	4,8
Хлеб р/п	20	Хлеб р/п	100	20	2
Калорийность, ккал					391,44
Сумма с НДС					300

УТВЕРЖДАЮ



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

двухнедельное меню блюд

для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в общеобразовательных школах за счет средств фонда «Всеобуч» на 2021-2022 год

I Неделя

1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный С яблоками	100	Капуста	160	56,8	9,08
		Морковь	180	20	3,6
		Яблоко	330	200	6,6
		Масло раст	680	12	8,16
		Сахар	320	5	1,6
		Соль йодир	40	1	0,04
Котлета мясная (говядина, курица)	100	Мясо гов (курица)	3000	100	300
		Хлеб	100	22,5	22,5
		Молоко	300	24	7,2
		Лук	95	10	0,95
		Сухари	700	20	14
		Масло раст	680	10	6,8
		Соль йодир	40	0,006	0,24
		Гречка отварная	150	Крупа	470
Хлеб р/п	40	Масло слив	2450	5,0	12,25
		Соль йодир	40	1	0,04
		Хлеб	100	40	4
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	3190	2	6,38
		Сахар	320	20	6,4
		Молоко	320	30	9,6
Калорийность, ккал			731		
Цена с НДС			448		

2-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови и капусты	100	Морковь	180	85	15,3
		Сахар	320	3	0,96
		Масло раст	680	5	3,4
		Соль йодир	40	1	0,04
		капуста	330	30	9,9
Куры тушеные в томатном соусе	100	Куры	1250	214	267,5
		Морковь	180	40	7,2
		Лук	95	42	3,99
		Масло слив	2450	10	24,5
		Томат	530	5	2,65
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Макаронные изделия	150	Макар. изд.	255
Компот из св. яблок	200	Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Яблоки	330	45	14,85
Хлеб р/п	40	Сахар	320	20	6,4
		Лим. к-а	950	0,0002	0,19
Яблоко	150	Хлеб р/п	100	40	4
Калорийность, ккал		Яблоко	330	150	49,5
		844,5			
Цена с НДС			448		

3 - день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови, капусты и свеклы	100	капуста	160	65	10,4
		свекла	330	20	6,6
		м/р	680	10	6,8
		сахар	320	5	1,6
		Соль йодир.	40	1	0,04
		морковь	180	20	3,6
Плов из курицы	200	Грудка кур	1400	240	336
		Рис для плова	680	58	39,44
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	12	8,16
		лук	95	36	3,42
		морковь	180	35	6,3
		томат	530	12	6,36
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Кисель	200	кисель	495	24	11,84
		Сахар	320	10	3,2
		Лимон. кис.	950	0.0002	0,19
Калорийность, ккал			711,4		
Цена с НДС			448		

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Рыба (минтай) В томатном соусе	100	Минтай	1000	168	168
		Морковь	180	10	1,8
		Лук	95	11	1,04
		Томат	530	3	1,59
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	15	10,2
Картофельное пюре	150	Картоф	175	210	36,77
		Масло слив	2450	8	19,6
		Молоко	300	75	22,5
		Соль йодир	40	1	0,04
Компот из сухофруктов	200	сухофрукты	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.0002	0,19
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Сузбеше	100	Творож. масса	1610	100	161
Калорийность, ккал			874.5		
Цена с НДС			448		

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Суп гороховый	250	Картофель	175	100	17,5
		Горох	255	30	7,65
		Лук	95	41	3,9
		Морковь	180	40	7,2
		Масло слив	2450	10	24,5
		Мясо груд курица	3000	58	174
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	10	6,8
Пряник медовый	70	Мука фор. в/с	190	50	26,6
		сахар	320	10	3,2
		яйцо	45	3	6,6
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	0,001	0,04
		Ванилин	2500	3	7,5
		Мед	1600	20	32
		Разрыхлитель	2500	1	2,5
Салат из моркови, капусты и огурцов	120	Капуста	330	72	40,32
		Морковь	180	45	33,75
		Огурцы	1550	35	54,25
		м/р	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
Чай с медом	200	Заварка	3190	2	6,38
		мед	1600	30	48
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Калорийность, ккал			547,8		
Цена с НДС			448		

6-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Рагу из кур	250	Курица потрошенная	1400	167	233,8
		картоф	175	200	35
		Морковь	180	35	6,3
		Лук	95	38	3,61
		Томат	530	8	4,24
		Соль йодир	40	1	0,04
		мука	190	3	0,57
		м/р	680	10	6,8
Салат из моркови	100	Морковь	180	85	15,3
		Яблоко	330	20	6,6
		м/р	680	10	6,8
		сахар	320	3	0,96
		Соль йодир	40	1	0,04
Кефир	200	Кефир	290	200	58
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Фрукты	200	Яблоко	330	200	66
Калорийность, ккал			574		
Цена с НДС			448		

II Неделя 1-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Биточки мясные	100	Говядина, курица	3000	100	300
		Хлеб	100	22,5	2,25
		молоко	320	24	7,68
		сухари	410	22	8,61
		м/р	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
		лук	95	10	6,8
Рис припущенный	150	Рис	250	60	15
		М/с	2450	7,0	17,15
		Соль йодир.	40	1	0,04
Чай с медом	200	Заварка	3190	2	6,38
		Мед	1600	25	40
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Фрукты	100	Яблоко	330	100	33
Калорийность, ккал			648		
Цена с НДС			448		

2-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный	100	Капуста	160	65	10,4
		морковь	190	20	3,6
		яблоко	330	20	6,6
		сахар	320	5	1,6
		Масло раст	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
Жаркое по-домашнему	250	Говядина, курица	3000	110	330
		картоф	175	200	35
		Морковь	180	45	8,1
		Лук	95	51	4,85
		Томат	530	10	5,3
		Соль йодир	40	1	0,04
		м/р	680	15	10,2
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.002	0,19
Калорийность, ккал			528,3		
Цена с НДС			448		

3-ий день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Борщ из св. капусты	250	свекла	180	60	10,8
		Морковь	180	20	3,6
		Лук	95	20	1,9
		Масло слив	2450	5	12,25
		Соль йодир.	40	1	0,04
		томат	530	8	4,24
		Картофель	175	80	14
		Мясо груд	3000	60	180
		Капуста	330	55	18,2
		Лим. кис.	950	0.0001	0,095
		сахар	320	3	0,96
Ватрушка с творогом	100	Мука форт	190	55	10,45
		Дрожжи прес	2375	2	4,75
		Молоко	300	50	15
		Сахар	320	15	4,8
		м/с	2450	5	12,25
		М/р	680	3	2,04
		Соль йодир.	40	1	0,04
		Творог	1442	52,5	75,71
		Сахар	320	5	1,6
		мед	1600	25	40
Сок натуральный	200	Сок натур	155	200	31
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Калорийность, ккал			614,8		
Цена с НДС			448		

4-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат из моркови с яблоком	100	Морковь	180	85	15,3
		Яблоко	330	30	9,9
		Сахар	320	3	0,96
		Масло раст	680	5	3,4
		Соль йодир	40	1	0,04
Котлета рыбная (минтай)	100	Минтай	1500	168	252
		Хлеб пшен	100	24	2,4
		молоко	320	45	14,4
		Сухари	410	16	6,6
		Масло раст	680	20	13,6
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Гречка отварная	150	Гречка	470	60	28,2
		Масло слив	2450	7,5	18,38
		Соль йодир	40	1	0,04
Компот из сухо фруктов	200	Сухофрукты	330	45	14,85
		Сахар	320	20	6,4
		Лимонка	950	0.002	0,19
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Фрукты	100	Яблоко	330	100	33
Калорийность, ккал			744,1		
Цена с НДС			448		

5-ый день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Салат витаминный	100	капуста	160	65	10,4
		яблоко	330	20	6,6
		м/р	680	10	6,8
		сахар	320	5	1,6
		Соль йодир.	40	1	0,04
		морковь	180	20	3,6
Плов из кур	250	Курица потрошенная	1400	134	187,6
		рис	250	80	20
		Соль йодир.	40	1	0,04
		м/р	680	18	12,24
		лук	95	35	3,32
		морковь	180	52	9,36
		томат	530	12	6,36
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Кисель	200	Кисель	495	24	11,88
		сахар	320	10	3,2
		Лим. к-а	950	0,0002	0,19
Сузбеше	100	Творож. масса	1610	100	161
Калорийность, ккал			704,1		
Цена с НДС			448		

6-ой день

Наименования блюд	Выход блюда, г 5-11 кл	Ингредиенты	Цена, тг	Брутто, г	Сумма, тг
Куры тушеные	100	Курица потрошенная	1400	218	305,2
		Морковь	180	30	5,4
		Лук	95	40	3,8
		М/р	680	7,5	5,1
		Соль йодир.	40	1	0,04
Макаронные изделия	150	Макар. изд.	255	51	13
		Масло слив	2450	10	24,5
		Соль йодир.	40	1	0,04
Чай с сахаром	200	Чай заварка	3190	2	6,38
		сахар	320	15	4,8
Хлеб р/п	40	Хлеб р/п	100	40	4
Салат помидоры, огурцы	100	Огурцы	560	63	35,2
		Помидоры	750	45	33,75
		м/р	680	10	6,8
		Соль йодир.	40	1	0,04
Калорийность, ккал			795,1		
Цена с НДС			448		