

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ «ОСАКАРОВ
АУДАНЫНЫҢ
БІЛІМ БӨЛІМІ»
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТРУКТУРА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА»
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГААНДИЙСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

27.08.2024 г.

Осакаровка к.

№ 284

пос.Осакаровка

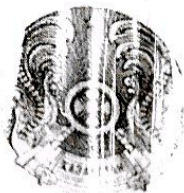
**Осакаров ауданының
жалпы орта білім беру
ұйымдарының оқушыларын
ыстық тамақпен
камтамасыз ету туралы**

Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі «Білім туралы» Заңына, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы наурызындағы № 320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қауылысына, Қарағанды оюлыстық мәслихатының 2023 жылғы 14 желтоқсандағы X сессиясының «2024-2026 жылдарға арналған облыстық бюджет туралы» № 119 шешіміне, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 598 «Мемлекеттік орта білім беру ұйымдарында, мектептен тыс қосымша білім беру ұйымдарында білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру, сондай-ақ мемлекеттік мектепке дейінгі ұйымдарда, жетім балалар мен ата-анасының қамқорлығынсыз қалған балаларға арналған білім беру ұйымдарында, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарда тәрбиеленетін және білім алатын балаларды тамақтандыруды камтамасыз етуге байланысты тауарларды сатып алу қағидаларын бекіту туралы» бұйрығына, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиялық талаптар» санитарлық қағидалар бекіту туралы» бұйрығына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Осакаров ауданының жалпы орта білім беру ұйымдарына:

1) 2024 жылғы 1 қыркүйектен бастап жергілікті бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын 1 – 4 сынып білім алушыларын және Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 25 қаңтардағы №64 қаулысымен көзделген бюджет қаражаты шеңберінде тамақтанатын 5-11-сынып білім алушыларын ыстық тамақпен камтамасыз ету бойынша жұмыс ұйымдастырылсын.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҮЙРЫҚ
№ 29 августа 2024 года
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 42
село Колхозное

**О назначении ответственного
лица за организацию питания
обучающихся на 2024-2025
учебный год.**

В целях обеспечения контроля за организацией питания обучающихся в
2024-2025 учебном году, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год Баклушину Наталию Васильевну.
2. Баклушиной Н.В. постоянно осуществлять контроль за организацией питания
обучающихся в школьной столовой.
3. Медицинскому работнику школы – Нэгдэлхаан Ж., осуществлять
постоянный контроль за:
 - качеством питания обучающихся и организацией приёма пищи в соответствии с
требованием СанПин;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - качеством сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий
их хранения, за соблюдением сроков реализации, норм вложения и технологий
приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.
4. Заведующему хозяйством осуществлять постоянный контроль за
исправностью технологического оборудования на пищеблоке.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Мархава А.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№ 29 августа 2024 года
Колхозное с/лосы

ПРИКАЗ
№ 45
село Колхозное

**О создании мониторинговой комиссии
за качеством питания
на 2024-2025 учебный год.**





В целях организации и контроля качества бесплатного горячего питания детей из многодетных семей из средств Фонда Всеобуча, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию для контроля за качеством школьного питания в следующем составе:

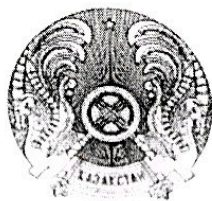
1. Председатель комиссии – директор школы Мархава А.
2. Заместитель директора по ВР – Баклушина Н.В.
3. Медицинский работник – Нэгдэлхаан Ж.
4. Председатель родительского комитета – Суворова М.В.
5. Член попечительского совета – Лебедева А.А.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР.

Директор школы:  Мархава А.

С приказом ознакомлены:
Баклушина Н. 
Нэгдэлхаан Ж. 
Суворова М. 
Лебедева А. 

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҮЙРЫҚ
№ 29 августа 2024 года
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 43
село Колхозное

**Об организации работы
бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования
качественного ассортимента продуктов питания в школе, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Мархава А.- директора школы
- Нэгдэлхаан Ж.- медработник школы
- Баклушина Н.В. – зам.директора по ВР

2.Членам комиссии разработать план работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год в срок до 01 сентября 2024 год.

3. Медицинскому работнику Нэгдэлхаан Ж. ежедневно заносить в бракеражный
журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной
комиссии в школе.


5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

 Мархава А.



С приказом ознакомлены:

Ж.Нэгдэлхаан 

Н.Баклушина 

Утверждаю

Директор школы:

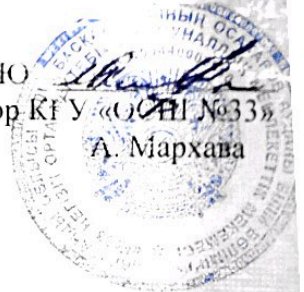
Мархава А



Режим питания обучающихся в КГУ «ОСШ №33»

ПН - ПТ	10:05	1каз, 3рус, 5 – 9 рус, 5/8 каз
	13:05	4рус
	13:50	2 каз
ПН	14:40	3,4,6,7 –каз
	13:05	4рус
	13:50	2 каз, 4 каз
ВТ	14:40	3 каз
	15:30	6каз, 7 каз
	13:05	4рус
СР	13:50	2 каз, 4 каз
	14:40	3 каз
	15:30	6каз, 7 каз
ЧТ	13:05	4рус
	13:50	2 каз
	14:40	3 каз, 4 каз, 6 –7 каз
ПТ	13:50	2 каз, 4 рус
	14:40	3 каз, 4 каз, 6 –7 каз

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «ОСН №33»
А. Мархава



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами: Законом РК «Об образовании», методическими рекомендациями «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых», «Организация детского питания».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в школьной столовой.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Для обучающихся школы льготных категорий организовано бесплатное одноразовое горячее питание.

1.5. Воспитанники, посещающие дошкольный мини-центр полного дня пребывания, имеют право получать трехразовое питание за счет средств родителей.

1.6. Финансирование расходов на питание школьников осуществляется за счет средств местного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) по установленным нормам.

2. Организация питания школьников

2.1. Питание обучающихся в школе организуется в специально оборудованном помещении.

2.2. Организация питания в школьной столовой осуществляется в соответствии с настоящим положением и графиком, определенным школой.

2.3. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора школы, ведет ежедневный учет обучающихся получивших бесплатное питание по школе для достоверного и своевременного предоставления отчетов вышестоящим органам.

2.4. Учителя-предметники сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.5. Выдача готовой пищи по санитарным правилам осуществляется только после снятия пробы

медицинским работником до приема ее детьми.

2.6. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется медицинским работником.

2.7. Меню обедов еженедельно согласовывается с директором школы и утверждается.

2.8. Контроль за организацией горячего питания осуществляется бракеражной комиссией и результаты проверки вносятся в бракеражный журнал.

^ 3. Категории обучающихся, имеющие права на получение бесплатного питания

3.1. В соответствии с нормативными документами право на бесплатное питание предоставляется льготным категориям обучающихся.

3.2. Для получения бесплатного питания обучающимся льготной категории необходимо предоставить документы, подтверждающие статус семьи.

3.3. Списки обучающихся, отнесенных к льготной категории, утверждаются приказом директора школы.

^ 4. Права, обязанности и ответственность сторон

4.1. На организацию образования, предприятие общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности возлагается совместная ответственность за организацию и качество питания в школе.

4.2. Предоставление горячего питания за родительскую плату в школе производится на добровольной основе.

4.3. Ответственность за обеспечение горячим питанием детей, отнесенных к льготным категориям, несет директор школы.

4.4. Ответственность за достоверность представляемых документов на бесплатное питание несут родители (законные представители).

4.5. Права, обязанности и ответственность предприятия общественного питания и школы предусматриваются договорами об организации питания в организации образования, заключаемыми между ними.

**населения в общеобразовательных школах
за счет бюджетных средств фонда «Всеобуч» на 2024 – 2025 учебный год (лето-осень)**

I Неделя

I –ый день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Салат витаминный	100	Капуста	56,8		
		Морковь	20		
		Яблоко	20		
		Масло раст	12		
		Сахар	5		
		Соль йодир	1		
		Картофель	90		
Суп гороховый мясо говядины	250	Горох	25		
		Морковь	24		
		Лук	8		
		Масло сливочное	4		
		Мясо говядины груд.	58		
		Соль йодир.	2		
		м\р	4		
		Хлеб р\п	20		
		Хлеб с сыром, маслом, слив.	20/10/10	Сыр	10
				Масло сливочное	10
Яблоко	150				
Фрукты	150	Заварка	2		
Чай с молоком с сахаром	200	Молоко	20		
		Сахар	10		
2 – ой день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200	Рис	20		
		Пшено	20		
		Сахар	10		
		Масло слив.	10		
		Соль йодир	0,001		
		Масло сливочное	10		

Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
			72
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	36
		Сахар – песок	30
		Масло сливочное	0,4
		Соль	64
		Творог	0,1
		Ванилин	40
Хлеб ржано – пшеничный	40	Хлеб ржано – пшеничный	
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из св капусты, моркови и огурцов	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Огурцы	20
		Масло раст	12
		Сахар	5
		Соль йодир	1
Плов с курицей	200	Курица грудка	240
		рис	80
		Масло раст	18
		Соль йодир	0,001
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Сузбеше	100	Сузбеше	100
Хлеб ржано – пшеничный с маслом сливочным	20/10	Хлеб р/п	20
		Масло сливочное	10
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон	0,0002
4-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст	12
		Сахар	5
		Соль йодир	1
Котлета рыбная	100	Минтай	168
		Хлеб пшен	24
		Молоко	45
		Сухари	18
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль йодир	0,0015
Картофельное пюре	150	Картофель	210
		Молоко	75

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
		Соль	1
Компот из сухофруктов	200	Масло сливочное	8
		Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано – пшеничный	40	Хлеб ржано – пшеничный	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
5-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты со свеклой	100	Капуста св	88
		свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло раст	8
		Соль йодир	1
		Биточки мясные (говядина, курица)	100
	Хлеб	22,5	
	Молоко	24	
	Лук репчатый	10	
	Масло раст	10	
	Сухари	20	
	Соль йодир	1	
Гречка отварная		Крупа	
		Масло сливочное	8
		Соль йодир	1
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

2 неделя

1 –ый день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Суп лапша (мясо говядины, курицы)	250	Лапша	13		
		Картофель свежий	67		
		Морковь	12		
		Лук репчатый	12		
		Масло раст	3		
		Соль	2		
		Мясо говядина груд (курица)	58		
		Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
		Фрукты (яблоко)	150	Фрукты	150
		Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10		
		Молоко	20		

Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов с курицей	200	Курица груд	240
		рис	80
		Соль йодир	0,001
		Масло раст	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Салат овощной	100	Капуста	65
		Морковь	30
		Масло раст	14
		Сахар	6
		Соль йодир	1
Сузбеше	100	Сузбеше	100
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
3-ий день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Жаркое по –домашнему (мясо говядины)	250	Мясо (говядины)	110
		Картофель	200
		Морковь	45
		Лук	51
		Соль	1
		томат	10
		м/р	15
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар-песок	36
		Масло сливочное	30
		соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Чай с медом		Заварка	2
		Мед	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
4-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст	12
		Сахар	5
		Соль йодир	1
Котлета рыбная	100	Минтай	168

		Хлеб пшен	24
		Молоко	45
		Сухари	18
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль йодир	0,0015
Картофельное пюре	150	Картофель	210
		Молоко	75
		Соль	1
		Масло сливлчное	8
Хлеб р/ж с сыром	20/10	Хлеб р/ж	20
		сыр	10
Сок натуральный	200	Сок натуральный	200
5-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты со свеклой	100	Капуста св	88
		свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло раст	8
		Соль йодир	1
Тефтели мясные (говядина, курица с соусом)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Рис	10
		Мука	15
		Лук репчатый	60
		Масло раст	5
		Томат паста	8
		Соль йодир	0,3
Макаронные изделия	150	Макаронны	50
		Масло слив	7
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон	0,0002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

		Творог	48
		Ванилин	0,1
		20	20
Хлеб р-п	20	Хлеб р/п	2
Чай с медом	200	Заварка	15
		Мед	
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат овощной из св. капусты, моркови, огурцов	60	Капуста Огурцы	41,8 15
		Морковь	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	150	Курица	122
		Рис	60
		Соль йодир.	0,001
		Масло растительное	13
		Лук	23
		Морковь	23
		Томат	9
Кисель п/ягодный	20	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0,0002
Хлеб ржано - пшеничный	20	Хлеб ржано - пшеничный	20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлета рыбная	80	Минтай	132
		Хлеб пшен	20
		Молоко	45
		Сухари	12
		Масло раст	10
		Масло слив	4
		Соль йодир.	0,001
Картофельная пюре	100	Картофель	160
		Молоко	75
		Соль	0,001
		Масло сливочное	3
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб пшено – пшеничный	20	Хлеб пшено – пшеничный	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты св., свеклы	60	Капуста св.	48

		Свекла	250
		Сахар песок	3
		Масло растит.	5
		Соль йодированная	1
Биточки мясные (говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		Сухари	20
		Соль йодир.	1
Гречка отварная	100	Крупа	60
		Масло слив.	5
		Соль йодир.	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано – пшеничный	20	Хлеб ржано – пшеничный	20

II Неделя

1 – ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп лапша (мясо говядины)	200	Картофель	80
		Лапша	11
		Картофель свежий	54
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Масло растительное	2
		Соль	1,5
		Мясо говядины груд.	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
Хлеб ржано – пшеничный	20	Хлеб ржано – пшеничный	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов с курицей	150	курица	122
		Рис	60
		Соль йодированная	0,001
		Масло раст	13
		Лук	23
		Морковь	23
		томат	9
Салат овощной	60	Капуста	56,8
		Морковь	20

		Раст масло	12
		сахар	5
		Соль йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Чай с сахаром	200	Заварка	2
		сахар	20
3 – день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120
		Крупа кукурузная	40
		Масло сливочное	5
		Сахар	8
		Соль	0,8
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54
		Сахар – песок	27
		Масло сливочное	22
		Соль	0,3
		Творог	48
		Ванилин	0,1
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0,002
Хлеб ржано – пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
4 – й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа (рис, пшено)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Рыбные консервы в масле/ натуральная рыба	25
Хлеб с сыром	20/10	Хлеб р/п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
5 – й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели мясные (говядина, курица) с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		Соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35

		Масло слив.	5
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0,0002
Хлеб ржано – пшеничный	20	Хлеб ржано – пшеничный	20

СПИСОК ЗАПРЕЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

В столовых учебных заведений отныне запрещено продавать колбасные изделия, сосиски и другие продукты, в состав которых входят искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса. Под запрет попали также любимые многими школьниками снежки: чипсы, сухарики, шоколадные батончики.

В школьном питании запрещается также использование:

- непастеризованного молока;
- творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных (к примеру, КРС) и птицы, за исключением языка, сердца, печени;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего (коллаген – белок, составляющий основу соединительной ткани организма) сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и небогатённой (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные (вздувшиеся) консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица), уксуса;
- натурального кофе.

Запрещается изготовление в школьной столовой и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- морсов, квасов;
- жаренных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
- сложных (более четырёх компонентов) салатов;
- салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки.

Запрещается реализация:

- фастфуда: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков;
- продуктов питания, в состав которых входят искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса, подсластители (сладкие напитки, молочно-шоколадные батончики и печенья, сырокопчёные мясные гастрономические изделия, колбасы и другие).