



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГАМИЯХСКАЯ СОШ» УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
МО НОВОЛАКСКОГО РАЙОНА (НОВОСТРОЙ)

368020 РД, Новолакский район с.Гамиях (Новострой). Тел. 8(909)483-55-52
gamiyahsosh@mail.ru

ПРИКАЗ

от 30.08.2020г.

№424-А

«Об утверждении 10-дневного меню»

На основании письма от 18.08.2020г. №06-6975/02-08/20 Минобрнауки Республики Дагестана.

Приказываю:

1. Утвердить с 01.09.2020г. 10-дневное меню по МКОУ «Гамияхская СОШ» (приложение 1)
2. Завхозу Гаджиеву Н.Н. провести инвентаризацию оборудования пищеблока. Составить перечень необходимого для закупки оборудования.
3. Повару Рамазановой Р.А. , ответственному за пищеблок, изучить утвержденное меню и согласовать работу столовой с педагогом-организатором Курбановой Д.М.
4. Ответственному за сайт , разместить двухнедельное меню горячего питания 1-4 классов на официальном сайте школы
5. Курбановой Д.М. согласовать утвержденное меню с членами родительского комитета.
6. Ответственному за работу пищеблока Курбановой Д.М. включить в состав комиссии по контролю за питанием родителей 1-4 классов (приложение 2).
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

С приказом ознакомлены: Гаджиев Н.Н.
Курбанова Д.М.
Рамазанова Р.А.

Директор МКОУ «Гамияхская СОШ»



Надырова П.С.

**Список
комиссии по контролю за питанием
по МКОУ «Гамияхская СОШ»
на 2020-2021 учебный год**

№ п/п	класс	Ф.И.О.
1	1	Муртазалиева Евгения
2		Магомедова Минара
3		Парамазова Альбина
4	2	Гаммаева Зарема
5		Абдурахманова Джамиля
6	3	Нигматуллаева Нурият
7		Парамазова Альбина
8	4	Магомедова Зайнаб
9		Шафикова Сюзанна



Душарова *Магомедов* *Ладырова ИТ*

24.08.20
Олефирова А



Кудрявцев
Алексей Николаевич

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

367004, г. Махачкала, ул. Дзигалова, 32, тел.: (8722)67-18-48, e-mail: dagminobr@e-dag.ru

№ 06-6975/02-08/20 от 18.08.2020
На № _____ от _____

**Главам
муниципальных районов
и городских округов
(по списку)**

Министерство образования и науки Республики Дагестан направляет проект примерного 10-дневного меню горячего питания учащихся 1-4 классов в первую и вторую смену.

При этом в соответствии с поручением Министра просвещения Российской Федерации Кравцова С. С. в срок до 24 августа 2020 года на официальных сайтах общеобразовательных организаций необходимо разместить двухнедельные меню горячего питания учащихся 1-4 классов.

Приложение: на 35 л. в 1 экз.

Статс-секретарь – заместитель министра

Т. Кудяев

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
И СПОРТА ГОРОДСКОГО РАЙОНА
МАХАЧКАЛЫНСКИЙ РАЙОН
Итого: 02.08.2020 10:20:00
28.08.20

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
-НОВОЛАКСКИЙ РАЙОН-
- МЕСТНАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ
-19 ПОЛУЧЕНО 20
Вх № 3851
Даты № 08.20

**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ
Обучающихся в 1-ю смену**

Возрастная категория 7-11 лет

Суточная калорийность	-2350 ккал.
Завтрак в школе	-470-587,5 ккал.
Обед в школе	-705-822,5 ккал.
Один день	-1328 ккал.

№ ре- пентуры	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг						
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Мг	Fe							
1 ДЕНЬ																				
	Завтрак																			
70 / 2005	Овощи свежие (огурцы)	70	0,56	0,07	1,82	9,8	0,021		3,5	16,1	29,4	9,8	0,42							
41/2 2005	Сыр рассольныйй порц.	10	2,32	2,95		36	0,01	39	0,11	13,2	79	5,25	0,15							
420/1 2005	Макаронны отварные запечённые с яйцом	150	7,44	8,39	22,62	232,22	0,08	21,01		26,81	111,92	24,81	2,01							
536/1 2010	Сосиска отварная	40	5,2	10	10,6	89,6	0,02			12,8	84,8	10,67	0,96							
959/1 2005	Какао с молоком ступц.	150	2,64	2,79	19,12	108,9	0,03	0,075	0,975	91,5	67,5	10,5	0,56							
172 2002	Булочка «Вендушка»	50	4	2,6	27,1	149				0,97			11,8							
	ИТОГО:		22,16	26,8	81,26	625,52														
	Обед																			
14 /2010	Помидоры свежие	60	0,66	0,12	2,28	14,4	0,036	0	15	8,4	15,6	12	0,54							
170 /2005	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,52	4,65	19,12	150	0,06		10,29	44,38	53,23	26,25	1,19							
041 2005	Плов из птицы	55/200	30,92	36,57	51,62	457,8	0,07	58	1,08	54,7	242	57,68	2,66							
968 2005	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,14		24,76	94,2				18	4,29		0,6							
1350 2002	Чурек	30	2,88	0,35	17,74	85,63	0,05			7,47	26,08	4,97	0,38							
	ИТОГО:		37,12	41,69	115,52	820,03														
	ИТОГО 1 день		59,28	68,49	196,78	1445,55														

3 ДЕНЬ

№ ре- центуры	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мг	Fe			
469 2005	Завтрак Залежанка из творога со сметаной	150/15	20,7	18,89	24,49	336	0,108	0,35	0,89	271,68	413,9	58,7	1,01			
959 2005	Чай со сгущенным молоком	200	1,4	1,6	16,4	86	0,02	0,08	33	67,5	10,5	0,4				
A45 в8 2010	Хлеб ржаной Винегрет овощной	20 60	0,08 1,35	0,3 6,18	57 5,06	34,8 54,96	0,06		10,25	44,97	20,75	0,85				
	ИТОГО:		23,53	26,97	138,77	511,76										
	ОБЕД															
361 2002	Суп-хинкал с говядиной	250/25/50	4,67 14,23	5,86 1,91	5,9 0,28	99,09 75	0,05 0,04	0,01	0,86 0,28	8,96 6,56	78,64 116,5	11,72 15,13	2,37 1,18			
244 2010	МИНТАЙ запеченный с овощами	75/75	13,87	7,85	6,53	150	0,1	0,01	3,35	52,11	238,46	59,77	0,96			
355 2005	Рис отварной	150	3,6	5,85	28,35	180	0,045	0,045	0,113	1,755	89	27,98	0,765			
859 2002	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	22,3	110			0,02	12,0	2,4		0,8			
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	12	28	8	0,5			
	ИТОГО:		40,41	22,14	87,01	728,26										
	Итого 3 день		63,94	49,11	225,78	1240,02										

6 ДЕНЬ

№ ре- цептуры	Наименование блюда	Масса	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мг	Fe	
12 2010	Завтрак Салат из кукурузы (консерв.)	60	1,73	3,71	4,82	59,58	0,06		5,58	11,2	3,48	11,72	0,4	
438 2005	Омлет натуральный с маслом слив.	150/5	14,24	21,24	2,63	258,75	0,13	452	0,33	113,79	259,87	19,48	3,91	
959 2005	Какао с молоком	150	2,64	2,79	19,12	108,9	0,04	0,01	1,3	91,5	67,5	14	0,56	
1035 2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067			9,69	34,77	6,63	0,51	
	ИТОГО:		22,45	28,21	50,22	541,4								
	Обед													
42 2010	Салат из белокачанной капусты	60	0,85	3,05	5,19	51,54	0,05		16,76	18,68	34,61	16,26	0,74	
197 2005	Рассольник с мясом петербургский с перловой крутой	250/15	4,4	5,68	16,67	149,25	0,112		4,74	17,36	46,74	19,4	0,62	
679 2005	Каша ячневая рассыпчатая	150	4,79	4,26	30,9	187,04	0,12	0,02		39,14	168	0,02	1,1	
591 2005	Гуляш из говядины	50/38	11,9	9,76	2,87	101,5	0,17		1,28	24,36	194,69	26,01	2,32	
686 2005	Компот из кураги	200	1,04		26,69	107,44			0,41	41,14	29,2	22,96	0,68	
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6								
847 2005	Груша свежая	100	0,44	0,34	10,38	47	0,06		10	12	28	8	0,5	
	ИТОГО:		26,06	23,57	106,06	713,37								
	Итого 6 день		48,51	51,78	156,28	1254,77								

7 ДЕНЬ

№ ре- цепуры	Наименование блюд	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины, мг						
			Б	Ж	У		В ₁	А	С	Са	Р	Мг	Fe
463 2005	Завтрак Сырники творожные со слив. молоком	130/20	26,85	18,53	16,67	342,23	0,13	83,36	0,45	227,86	333,6	38,03	1,13
944 2005	Чай с лимоном	200/15/7	0,2	0	17,2	91			2,86	15,74	7,3	5,96	0,64
41 2002	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	69,6							
	Масло слив. порциями	10		8,2	0,1	75		59		1,0	2		
	ИТОГО:		29,69	27,21	47,33	577							
45 2010	Винегрет овощ.	100	0,81	3,7	4,61	54,96	0,06	0	10,25	33,55	40,17	21,35	0,88
71 2005	Сул-дапша домашняя с птицей	250/25	5,27	6,8	14,25	103,13		10		19,5	71,5	10	0,9
486 2005	Рыба тушеная с овощами	75/75	13,87	4,85	6,53	150	0,075	5,63	1,44	19,32	126,38	15	0,81
1035 2005	Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва	200	1,0	0,03	24	94							
	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	8	28	42	0,002
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8							
	Зефир пром. произв.	40	0,04		29,8	154							
847 2005	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	0,03		10	10			
	Итого:		26,55	16,49	119,32	752,06							
	Итого 7 день		56,24	43,7	166,65	1329,06							

Составлено на основании:

- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;
- сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.
- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПин 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.
2. согласно п. 10.3 СанПин 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в пришкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог