

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8 ст. Котляревской»
Майского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики
МУНИЦИПАЛЬНЭ КІЭЗОНЭ ШІЭНЫГЪЭ ІУЭХУ ШІАПІЭ «ШІЭНЫГЪЭ КУРЫТ ІУЭХУ ШІАПІЭ №8 КОТЛЯРЕВСКЭ
СТАНИЦЭ» МАЙ МУНИЦИПАЛЬНЭ РАЙОН КЪЭБЭРДЕЙ-БЭЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИЭМ ШІШ
КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ МАЙ МУНИЦИПАЛЬНА РАЙОНУНУ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КЪЫРАЛ БИТЕУ БИЛИМ
БЕРІУ УЧРЕЖДЕНИЯ «КОТЛЯРЕВСКАЯ СТАНИЦАНЫ БИТЕУ БИЛИМ БЕРІУЧУОРТА ШКОЛУ № 8»

ПРИКАЗ № 119/1 - ОД

УНАФЭ № _____
БУЙРУКЪ № _____

30.08.2024

ст. Котляревская

Об утверждении примерного 10-дневного меню

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие цикличное 10-ти дневное меню (приложение 1).
2. Возложить ответственность за составление меню-требования на день на заведующую хозяйством, Куштаеву Т.М.
3. Куштаевой Т.М., при составлении ежедневного меню-требования использовать примерные 10-дневные рационы питания (меню). Используя 10-тидневное меню за определенный день недели в другой день, а также замены определенных блюд и гарниров допускаются при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности рациона в среднем за неделю, и должны осуществляться в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм.
4. Заведующей хозяйством, Куштаевой Т.М.:
 - обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов;
 - усилить контроль доставки продуктов, точности веса, количества и ассортимента получаемых продуктов, в соответствии с примерным 10-дневным меню;
 - принимать продукты строго при наличии сертификата качества на поступающий товар;
 - обеспечить выдачу продуктов питания и соблюдение требований к их хранению, соблюдение сроков реализации, наличие сопроводительной документации;
 - осуществлять ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока.
5. Поварам, Алферовой М.Г., Грицай А.А.:

работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню-требованию на каждый день;

непосредственно после приготовления пищи ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции, обязательно указав на таре дату и время взятия пробы.

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ СОШ № 8
ст. Котляревской

М. М. Роменский

Исп. Небыкова В.Е.
зам. директора по УВР
тел. 43-3-55

Примерное десятидневное меню МКОУСОШ № 8 ст. Котляревской

Блюдо	Выход, г	цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
День первый						
Суп картофельный с рисом	200	18,24	97,37	2,15	3,77	13,71
Котлета мясная	90	31,00	207,95	13,44	11,55	12,56
Пшёнка отварная (гарнир)	150	4,75	220,31	4,82	8,71	30,66
Хлеб пшеничный	40	1,68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0,84	39,12	1,32	0,24	7,92
Компот из сухофруктов	200	3,2	99,2	0,04	0	24,76
День второй						
Овощи в нарезке (огурец)	60	7,2	8,08	0,4	0	1,62
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	15,00	122,72	2,69	4,84	17,1
Плов из курицы	200	28,89	547,92	17,8	18,48	77,6
Хлеб пшеничный	40	1,68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0,84	39,12	1,32	0,24	7,92
Чай с сахаром	200	2,04	56,8	0,2	0	14
День третий						
Суп картофельный с горохом	200	19,01	119,64	1,7	5,28	16,33
Рагу из курицы	200	29,28	326,4	18,14	18,92	20,89
Хлеб пшеничный	40	1,68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0,84	39,12	1,32	0,24	7,92
Чай с сахаром	200	2,04	56,8	0,2	0	14
Фрукты свежие (яблоко)	100	10,00	49,44	0,24	0	12,12
Огурец свежий	60	7,2	8,08	0,4	0	1,62
День четвёртый						
Борщ из свежей капусты	200	23,86	83,75	1,4	4,91	6,79
Гуляш из говядины	90	34,41	198,54	12,55	14,7	4,01
Гречка отварная (гарнир)	150	7,23	280,79	8,85	9,55	39,86
Хлеб пшеничный	40	1,68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0,84	39,12	1,32	0,24	7,92
Компот из сухофруктов	200	3,2	99,2	0,04	0	24,76
День пятый						
Суп картофельный с клёцками	200	16,46	137,75	4,63	19,32	4,7
Рыба тушённая с овощами	90	23,53	120,11	14,32	5,79	2,68
Пюре картофельное	150	10,83	160,6	3,44	6,4	22,31
Нарезка огурцы	60	7,2	8,08	0,4	0	1,62
Хлеб пшеничный	40	1,68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0,84	39,12	1,32	0,24	7,92
Чай с сахаром	200	2,04	56,8	0,2	0	14
День шестой						
Суп картофельный с	200	15	122,72			

макаронными изделиями				2,69	4,84	17,10
Гуляш	90	34,41	198,84	14,7	12,99	4,01
Гречка (гарнир)	150	7,23	280,79	8,85	9,55	39,86
Хлеб пшеничный	40	1,68	1,32	0,24	7,92	14,76
Хлеб ржаной	20	0,84	39,12	1,32	0,24	7,92
Какао с молоком	200	16,05	108,35	2,52	3,15	17,48
День седьмой						
Суп картофельный с горохом	200	19,01	119,64	1,7	5,28	16,33
Курица запеченная	100	28,2	206,8	21,1	13,6	0
Макаронны отварные с маслом (гарнир)	150	5.17	168,56	5,52	4,52	26,45
Хлеб пшеничный	40	1.68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0.84	39,12	1,32	0,24	7,92
Чай с сахаром	200	2,04	56,8	0,2	0	14
Яблоко	100	10.00	49,44	0,24	0	12,12
Огурец (свежий)	60	7.20	8,08	0,4	0	1,62
День восьмой						
Борщ из свежей капусты со сметаной	200	23,86	83,75	1,4	4,91	8,49
Котлета мясная	90	31.00	187,16	12,44	11,55	12,56
Пшёнка отварная (гарнир)	150	4.75	220,31	4,82	8,71	30,66
Хлеб пшеничный	40	1.68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0.84	39,12	1,32	0,24	7,92
Компот из сухофруктов	200	3,2	99,2	0,04	0	24,76
День девятый						
Суп картофельный с рисом	200	18,24	93,37	2,15	3,77	13,71
Рагу из курицы	200	29.28	326,4	18,14	18,92	20,89
Хлеб пшеничный	40	1.68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0.84	39,12	1,32	0,24	7,92
Чай с сахаром	200	2,04	56,8	0,2	0	14
Фрукты свежие (яблоко)	100	10.00	49,44	0,24	0	12,12
Овощи в нарезке (огурец)	60	7.20	8,08	0,4	0	1,62
День десятый						
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	15.00	122,72	2,69	4,84	17,1
Тефтели мясные	100	26.40	137,82	10,34	6,3	9,94
Гречка отварная (гарнир)	150	7.23	280,79	8,85	9,55	39,86
Хлеб пшеничный	40	1.68	70,32	2,28	0,24	14,76
Хлеб ржаной	20	0.84	39,12	1,32	0.24	7,92
Компот из сухофруктов	200	3,2	99,2	0,04	0	24,76