



\*\*\*\*\*

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «БУЙНАКСКИЙ РАЙОН»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИЖНЕКАЗАНИЩЕНСКАЯ СОШ №2 ИМ. НАБИ ХАНМУРЗАЕВА»  
368205, Буйнакский район,  
с. Н - Казанище, ул. А.Акаева, 147е-mail: n-kazanishcheschool2@mail.ru  
тел. 8928-528-39-99

« 08 08 2024 г. »

№ 104

**ПРИКАЗ**

об утверждении 10- дневного меню и технологических карт  
для обучающихся 1-4 классов МБОУ «Нижнеказанищенская СОШ №2 имени Наби Ханмураева  
на 2023-2024 учебный год

В соответствии со ст. 41 ФЗ №273-ФЗ «Об образовании в РФ, приказа Министерства образования и науки РФ за № 09-02-1516/22 от 30.12.2022ггода и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в общеобразовательном учреждении строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также соблюдения всех норм и правил гигиены, сохранения жизни и здоровья детей

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить 10-дневное меню для обучающихся 1-4 классов для приготовления горячего обеда в МБОУ «Нижнеказанищенская СОШ №2 имени Наби Ханмураева на 2022-2023 учебный год. (**Приложение 1**)
2. Утвердить 10-дневное меню (раскладка) для обучающихся 1-4 классов для приготовления горячего обеда в МБОУ «Нижнеказанищенская СОШ №2 имени Наби Ханмураева на 2022-2023 учебный год согласно технологическим картам.

**( Приложение 2 )**

3. Утвердить технологические карты, разработанные на основе:
  - 1) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т. Лапиной.- М.
  - 2) Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка
  - 3) Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коя-М.: АРКТИ - МИПКРО, 2003.
  - 4) Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. - МУК, М.: 2007. - 555 с.
  - 5) Поляковский Ю.И."Сборник технологических карточек, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений"

СШ

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ  
для организации завтрака для первой смены и горячего обеда для второй смены  
в МБОУ «Нижегородская СОШ №2 им. Наби Ханмурзаева»  
на 2023-2024 учебный год  
возрастная категория: 7-11 лет.



Приложение 1  
к приказу №1  
от 01.09.2023 г.

224

№ п/п	Наименование блюда	Цена	Выход	Пищевые вещества													
				Белки г	Жиры	Угл, г	Энерг. Цен.	Са	Mg	P	Fe	В1	C	A	E		
	Завтрак		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	<b>1 ДЕНЬ</b>																
172	Каша молочная ячневая	14,8	200	6	8	29	220	191	38	184	1	0	21	0			
399	Сок натуральный	13,0	200	1	0	25	110	40	20	0	0	0	8	0			
366	Яйцо	7,08	100	0,4	0,3	10	41	16	9	11	2	0	0	0			
3	Бутерброд с сыром	11,76	50	5	7	15	157	86	14	28	1	0	0	0			
2	Хлеб ржаной	0,40	10	0,55	0,11	4,9	22,82	2,28	2,48	10,51	0,31	0,05	0,07	0			
*	«Бэби-Фокс»	32,0	47	3,76	18,33	23,03	272	0	0	0	0	0	0	0			
	Итого за завтрак	78,96		22,02	58,67	153,99	1256,82	335,28	83,48	233,51	4,31	0,05	29,07	0	0		
	Итого за день	78,96		22,02	58,67	153,99	1256,82	335,28	83,48	233,51	4,31	0,05	29,07	0	0		
	НОРМА	71,71															
	Обед			15,4-19,2	15,8-19,7	67-83,7	470-587,5	220-275	50-62,5	330-412,5	2,4-3,0	0,24-0,3	12-15	0,14-0,17	2-		
85	Суп гороховый	4,54	250	8	2	23	140	43	36	146	2	0	6	0			
198	Куринца тушеная в соусе	35,07	90	14	17	7	168	6	10	2	1	0	2	0			
172	Каша молочная <i>«Рисовая»</i>	14,8	200	6	8	29	220	191	38	184	1	0	2	0			
399	Сок натуральный	13,0	200	1	0	25	110	40	20	0	0	0	8	0			
1	Хлеб пшеничный	1,75	50	5	7	15	133	86	14	1	1	0	0	0			
2	Хлеб ржаной	0,8	20	1	0,22	9,8	52	4,6	4,8	21,0	0,62	0,01	0,1	0			
	Итого за обед	69,06		35	34,22	108,8	823	370,6	122,8	354	5,62	0,01	18,1	0			
	Итого за день	69,06		35	34,22	108,8	823	370,6	122,8	354	5,62	0,01	18,1	0			
	НОРМА	71,71															
				23,1-26,9	23,7-27,7	100,5-117,3	705-822,5	330-385	75-87,5	495-577,5	3,6-4,2	0,4-0,42	18-21	0,21-0,25	3-		

№ рецепта	Наименование блюда	цена	Выход д	Пищевые вещества							Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
				Белки г	Жиры г	Угл. г	Энерг. Цен.	Са	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A	E						
				<b>2 ДЕНЬ</b>																	
175	Гуляш из говядины	47,08	100	15	16	3	211	12	21	159	2	0	2	0	0	0					
114	Каша гречневая рассыпчатая	9,38	135	8	8	30	149	17	120	179	4	0	0	0	0	0					
241	Компот из смеси сухофруктов	6,10	200	0	0	0	10	82	13	8	11	0	0	0	0	0					
2	Хлеб пшеничный	1,75	50	8	1	48	265	23	33	87	2	0	0	0	0	0					
54	Отруби ржаной	0,3	20	7	1	33	259	35	47	158	4	0	0	0	0	0					
*	Батончик «Степ»	0,7	100	1	0	3	14	23	14	42	1	0	0	0	0	0					
*	«Хиппи-по»	20,0	32	1,6	5,12	18,24	250	0	0	0	0	0	0	5	0	0					
	Итого за завтрак	86,31		54,6	45,12	161,84	1282,8	192	248	633	24	0	0	0	0	0					
	Итого за день	86,31		54,6	45,12	161,84	1282,8	192	248	633	24	0	7	7	0	0					
	Норма	71,71		15,4-19,2	15,8-19,7	67-83,7	470-587,5	220-275	50-62,5	330-412,5	2,4-3,0	0,24-0,3	12-15	0,14-0,17	2-2,5	0					
5601	Обед																				
	Борщ	12,83	250	3	5	8	94	36	23	50	1	0	19	0	0	0					
175	Гуляш из говядины	47,06	2	15	16	3	211	12	21	159	2	0	2	0	0	0					
114	Каша гречневая рассыпчатая	9,88	135	8	8	30	149	17	120	179	4	0	0	0	0	0					
241	Компот из смеси сухофруктов	6,10	200	0	0	10	82	13	8	11	0	0	0	0	0	0					
2	Хлеб пшеничный	7,75	50	8	1	48	265	23	33	87	2	0	0	0	0	0					
	Хлеб ржаной	0,8	20	7	1	33	259	35	47	158	4	0	0	0	0	0					
	Итого за обед	78,44		46	28	147	1106	143	265	740	14	0	8	0	0	0					
	Итого за день	78,44		46	28	147	1106	143	265	740	14	0	8	0	0	0					
	Норма	71,71		23,1-26,9	23,7-27,7	100,5-117,3	705-822,5	330-385	75-87,5	495-577,5	3,0-4,2	0,4-0,42	18-21	0,21-0,25	3-3,5	0					

№ п/п	Наименование блюда	Цена	Выход д	Пищевые вещества						Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
				Белки г	Жиры	Угл. г	Энерг. Цен.	Са	Р	Р	Fe	В1	С	А	Е					
<b>116</b>	<b>3 ДЕНЬ</b> завтрак Каша молочная перловая	6,53	200	6	8	29	220	7	21	61	1	0	0	21	0	0				
266	Какао с молоком	2,11	200	4	5	18	123	150	26	124	1	0	0	0	0	0				
231	Яйlocks	7,08	100	0	0	10	41	16	9	11	2	0	0	0	0	0				
3	Бутерброд с сыром	4,40	50	5	7	15	157	86	14	82	1	0	0	0	0	0				
2	Хлеб ржаной	0,8	20	7	1	33	259	35	47	158	4	0	0	0	0	0				
*	Печенье	6,8	0	2	3	22	125	5	0	0	1	0	0	17	0	0				
	Панкейки	20,0		5,31	24,93	47,06	434	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>Итого за завтрак</b>	<b>47,64</b>		<b>29,31</b>	<b>48,93</b>	<b>174,06</b>	<b>1359</b>	<b>299</b>	<b>117</b>	<b>436</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
	<b>Итого за день</b>	<b>47,64</b>		<b>29,31</b>	<b>48,93</b>	<b>174,06</b>	<b>1359</b>	<b>299</b>	<b>117</b>	<b>436</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
	<b>НОРМА</b>	<b>71,71</b>		<b>15,4-19,2</b>	<b>15,8-19,7</b>	<b>67-83,7</b>	<b>470-587,5</b>	<b>220-275</b>	<b>50-62,5</b>	<b>330-412,5</b>	<b>2,4-3,0</b>	<b>0,24-0,3</b>	<b>12-15</b>	<b>0,14-0,17</b>	<b>2-2,2</b>					
	<b>Обед</b>																			
75	Суп фасолевый с овощами	11,12	200	2	3	5	135	32	20	45	1	0	1	0	0	0				
198	Курница тушеная в соусе	32,46	90	14	17	7	168			3						0				
116	Каша молочная перловая	6,53	200	6	8	29	220	7	21	61	1	0	0	21	0	0				
266	Какао с молоком	2,11	200	4	5	18	123	150	26	124	1	0	0	0	0	0				
	Хлеб пшеничный	1,75	50	8	1	48	265	23	33	87	2	0	0	0	0	0				
2	Хлеб ржаной	0,8	20	7	1	33	259	35	47	158	4	0	0	0	0	0				
*	Панкейки	20,0		5,31	24,93	47,06	434	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	<b>Итого за обед</b>	<b>54,77</b>		<b>41</b>	<b>35</b>	<b>140</b>	<b>1170</b>	<b>247</b>	<b>478</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
	<b>Итого за день</b>	<b>54,77</b>		<b>41</b>	<b>35</b>	<b>140</b>	<b>1170</b>	<b>247</b>	<b>478</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
	<b>НОРМА</b>	<b>71,71</b>		<b>23,1-26,9</b>	<b>23,7-27,7</b>	<b>100,5-117,3</b>	<b>705-822,5</b>	<b>330-385</b>	<b>75-87,5</b>	<b>405-577,5</b>	<b>3,6-4,2</b>	<b>0,4-0,42</b>	<b>18-21</b>	<b>0,21-0,25</b>	<b>3-3,3</b>					

№ рец	Наименование блюда	Цена	Выход	Пищевые вещества							Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
				Белки г	Жиры	Угл. г	Энерг. Цен.	Са	Мг	Р	Fe	В <sub>1</sub>	С	А	Е						
<b>2</b>	<b>4 ДЕНЬ</b>		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
<b>198</b>	Тертени мясные		90	14	17	7	168	0	0	3	0	0	0	0	0						
<b>91</b>	Картофель отварной	33,68	105	2	3	15	121	28	22	66	1	0	0	0	0						
<b>271</b>	Сок фруктовый	5,28	200	1	0	25	110	40	20	36	0	0	18	0	0						
	Хлеб пшеничный	13,0	50	8	1	48	265	23	33	87	0	0	8	0	0						
	Хлеб ржаной	0,8	20	7	1	33	259	35	47	158	2	0	0	0	0						
<b>38</b>	Салат из свеклы	6,9	50	2	3	5	47	67	14	54	4	0	0	0	0						
*	Мягкие вафли	20,0	40	0,18	6,0	24,0	156,0	0	0	0	1	0	4	0	0						
	Итого за завтрак	81,44		34,18	31	157	1126	193	136	404	8	0	0	0	0						
	Итого за день	81,44		34,18	31	157	1126	193	136	404	8	0	30	0	0						
	<b>НОРМА</b>	71,71		15,4-19,2	15,8-19,7	67-83,7	470-587,5	220-275	50-62,5	330-412,5	2,4-3,0	0,24-0,3	12-15	0,14-0,17	2-						
	Обед																				
<b>198</b>	Тертени мясные	33,68	80	5	6	4	160	42	10	58	0	0	2	0	0						
<b>91</b>	Картофель отварной	5,28	105	2	3	15	121	28	22	66	1	0	18	0	0						
<b>271</b>	Сок фруктовый	13,0	200	1	0	25	110	40	20	36	0	0	8	0	0						
<b>38</b>	Салат из свеклы	6,9	50	2	3	5	47	67	14	54	1	0	4	0	0						
	Хлеб пшеничный	1,75	50	8	1	48	265	23	33	87	2	0	0	0	0						
<b>2</b>	Хлеб ржаной	0,8	20	7	1	33	259	35	47	158	4	0	0	0	0						
	Итого за обед	61,41		36	28	138	1105	225	156	449	9	0	41	0	0						
	Итого за день	61,41		36	28	138	1105	225	156	449	9	0	41	0	0						
	<b>НОРМА</b>	71,71		23,1-26,9	23,7-27,7	100,5-117,3	705-822,5	330-385	75-87,5	495-577,5	3,6-4,2	0,4-0,42	18-21	0,21-0,25	3-						

- 6) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в школьных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Гусельяна. – М.: ДеЛиПринт, (Приложение 3)
4. Утвердить заявку на завод основных продуктов питания новому 10-ти дневному меню. (Приложение 4)
5. Зам. директора по АХЧ Мутугудинову Д.А. обеспечить своевременную заявку и завод набора основных продуктов согласно новому 12-ти дневному меню.
6. Поварам строго соблюдать выполнение 10-ти дневного меню.
7. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Мутугудинова П.А