

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Звездочнинская средняя общеобразовательная школа»  
муниципального района «Усть-Майский улус (район)» Республики Саха  
(Якутия)

Форма по ОКУД  
по ОКПО

Код
0301022

(наименование организации)

**ПРИКАЗ**  
(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
<b>3-п</b>	<b>14.09.2020 г.</b>

**Об организации горячего и дополнительного питания  
обучающихся МБОУ «Звездочнинская СОШ» в 2020/2021 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся, положения о порядке обеспечения питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований местного бюджета в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Усть-Майского района. №381-п от 7 августа 2020 г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать в 2020/2021 учебном году для обучающихся 1–11-х классов в дни работы МБОУ «Звездочнинская СОШ»:

- горячее двухразовое питание (завтрак и обед) в соответствии с двухнедельным меню;

2. Горячее питание в 2020/2021 учебном году предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МБОУ «Звездочнинская СОШ» заявление об обеспечении питанием обучающегося.

Дополнительное питание предоставлять всем желающим.

3. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы, а при отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет бюджета муниципального образования «Усть-Майского района» из расчета 80 руб. на одного человека в день.

4. Утвердить размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за горячее питание обучающихся, из расчета 144 руб. на одного человека в день.

5. Утвердить:

- примерное двухнедельное циклическое меню для обучающихся 7–11 лет (приложение № 1);

- примерное двухнедельное циклическое меню для детей дошкольной группы (приложение № 2);
- график приема горячего питания обучающимися 1–11-х классов (приложение № 3).

6. Ответственному за организацию питания Власовой В. Н.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- обеспечить заключение договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;
- сформировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания обучающимся, и предоставить их классным руководителям;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;
- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

7. Классным руководителям 1–11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;
- вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной в приложении № 3 к положению об организации питания обучающихся;
- еженедельно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи.

8. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися.

9. Технику ЭВМ Юдинцеву П.В. разместить настоящий приказ на информационном официальном сайте школы.

10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

И. О. директора

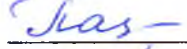


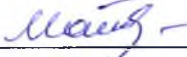



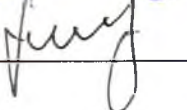
должность

личная подпись

Н.А.Степанова

расшифровка подписи

С приказом ознакомлены:

Панарина Г.А.		класс. Рук. 11кл.
Благина О.А.		10 класс
Каданцева А.А.		2-4 класс
Матвеева Э.А.		9 класс
Степанова Н.А.		7 класс
Жаков М.В.		5,8 класс
Юдинцев П.В.		техник ЭВМ
Цыганков А.Н.		учитель технологии

Приложение № 2

Утверждаю:  
и.о. директора МБОУ  
Звездочинская СОШ  
Н.А. Степанова

Меню на 2020-2021  
учебный год

меню завтраков для обучающихся  
1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Каша гречневая молочная	200	220
Чай*	200	200
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др)	15	15
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>475</b>
<b>Вторник</b>		
Омлет натуральный	140	160
Зеленый горошек отварной консервированный	25	30
Кофейный напиток	200	200
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>405</b>	<b>430</b>
<b>Среда</b>		
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>477</b>	<b>527</b>
<b>Четверг</b>		
Запеканка творожно- морковная со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>480</b>
<b>Пятница</b>		
Макаронные изделия с тертым сыром	180	200
Чай*	200	200
Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>440</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>		



Хлеб **	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др)	15	15
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>475</b>
<b>Вторник</b>		
Запеканка рисовая со сметанным соусом	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>480</b>
<b>Среда</b>		
Каша овсяная молочная	200	220
Чай*	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др)	15	15
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>475</b>
<b>Четверг</b>		
Пудинг творожный с изюмом	200	220
Подлива фруктовая	15	20
Кофейный напиток	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>480</b>
<b>Пятница</b>		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>477</b>	<b>527</b>

**меню завтраков для обучающихся  
1-4-х и 5-11-х классов**

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Суп молочный с макаронными изделиями	200	220
Чай*	200	200
Сыр (Российский и др)	15	15
	10	10

<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>475</b>
<b>Вторник</b>		
Омлет натуральный	140	160
Морковь тертая с р/м	60	80
Кофейный напиток	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др)	15	15
<b>Итого</b>	<b>430</b>	<b>495</b>
<b>Среда</b>		
Запеканка рисовая	200	220
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Йогурт порционный	125	125
Хлеб**	30	30
<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>575</b>
<b>Четверг</b>		
Сырники творожно-морковные с соусом молочным	200/15	220/20
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>480</b>
<b>Пятница</b>		
Тефтели рыбные	80	100
Картофельное пюре	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб**	30	30
<b>Итого</b>	<b>460</b>	<b>510</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Каша манная молочная	200	220
Сыр (Российский и др)	15	15
Чай с лимоном*	200/7	200/7
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>462</b>	<b>482</b>
<b>Вторник</b>		
Биточки (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Какао с молоком	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
<b>Итого</b>	<b>470</b>	<b>520</b>
<b>Среда</b>		
Кукуруза консервированная отварная	25	30
Омлет натуральный	140	160
Кофейный напиток	200	200

<b>Итого</b>	<b>410</b>	<b>435</b>
<b>Четверг</b>		
Каша вязкая молочная из пшеничной крупы	200	220
Чай *	200	200
Хлеб**	30	30
Масло сливочное	10	10
Сыр (Российский и др)	15	15
<b>Итого</b>	<b>455</b>	<b>475</b>
<b>Пятница</b>		
Тефтели (мясо или птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Овощи свежие в нарезке	60	80
Сок фруктовый	200	200
Хлеб**	30	30
<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>590</b>

Примечание:

\* - можно готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный) или в сахарнице.

\*\* - отдавать предпочтение хлебу 2 сорта, обогащенным видам, в том числе с пищевыми волокнами.

### меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Салат зеленый с помидорами с р/м	60	60
Суп гороховый	250	250
Биточки (мясо, птица)	80	100
Овощное рагу	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>Вторник</b>		
Огурцы свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Рыба припущенная	80	100
Картофель отварной (запеченный)	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30

<b>Вторник</b>		
Икра кабачковая	60	60
Щи из свежей (или квашеной) капусты с картофелем	250	250
Рыба припущенная	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>Среда</b>		
Капуста квашеная	60	60
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250
Тефтели (мясо, птица)	80	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной(ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>Четверг</b>		
Салат из моркови с р/м	60	60
Борщ с картофелем и фасолью	250	250
Плов из мяса (птицы)	200	250
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>810</b>
<b>Пятница</b>		
Огурец соленый	60	60
Суп овощной с мясными фрикадельками	250/20	250/20
Котлета рыбная	80	100
Картофель отварной	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>860</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке (огурцы)	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Вермишель отварная	150	180
Компот из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20



Салат из свежих овощей с р/м	60	60
Суп рисовый с картофелем	250	250
Бефстроганов	80	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>Четверг</b>		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Щи из свежей капусты	250	250
Плов из птицы	200	250
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>810</b>
<b>Пятница</b>		
Салат из моркови с яблоком с р/м	60	60
Суп с макаронными изделиями	250	250
Печень по-строгановски	80	100
Картофельное пюре	150	180
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>2 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник</b>		
Овощи свежие (или соленые) в нарезке	60	60
Суп овощной со сметаной	250/10	250/10
Тефтели (мясные)	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>850</b>
<b>Вторник</b>		
Салат зеленый с огурцом с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	200	250
Сок фруктовый (овощной)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>810</b>
<b>Среда</b>		
Салат витаминный с р/м	60	60

крупой		
Котлеты (мясо или птица)	80	100
Макаронные изделия	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>Четверг</b>		
Помидор свежий (или соленый) в нарезке	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Жаркое по-домашнему	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
<b>Итого</b>	<b>770</b>	<b>820</b>
<b>Пятница</b>		
Салат из моркови с яблоками с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Котлета рубленая (мясо или птица), запеченная с соусом молочным	100	120
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из плодов сухих (шиповник)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30
<b>Итого</b>	<b>810</b>	<b>860</b>

Примечание:

\* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

### меню обедов для обучающихся 1-4-х и 5-11-х классов

Название блюда	1-4 классы	5-11 классы
	Выход (вес) порции (мл или гр)	Выход (вес) порции (мл или гр)
<b>1 НЕДЕЛЯ</b>		
<b>Понедельник**</b>		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп крестьянский с крупой	250	250
Бефстроганов	80	100
Капуста тушеная	150	180
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	30	30

<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>850</b>
<b>Вторник</b>		
Салат из свеклы с р/м	60	60
Суп рыбный	250	250
Куры тушеные	80	100
Рис припущенный	150	180
Компот из плодов сухих (изюм)*	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>840</b>
<b>Среда</b>		
Салат картофельный с зеленым горошком с р/м	60	60
Суп овощной	250	250
Жаркое по-домашнему	200	250
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>810</b>
<b>Четверг</b>		
Винегрет с р/м	60	60
Рассольник по-ленинградски	250	250
Рыба тушеная в томате с овощами	200	250
Кисель из ягод (замороженных или свежих)	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>760</b>	<b>810</b>
<b>Пятница</b>		
Овощи в нарезке – огурец свежий	60	60
Борщ со сметаной	250/10	250/10
Биточки (мясо или птица)	80	100
Каша рисовая	150	180
Напиток клюквенный	200	200
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	30
<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>850</b>

Примечание:


\* - рекомендуется готовить без добавления сахара, при подаче сахар можно подавать порционно (фасованный).

Приложение №2

Утверждаю

Директор МБОУ «Звездочнинская СОШ»

(дошкольная группа)

 \_\_\_\_\_ Н.А. Степанов

«01» сентября 2020 г.

**Цикличное десятидневное меню**

для организации питания в возрасте от 3 до 7 лет,  
посещающих с 10,5-часовым пребыванием МБОУ  
«Звездочнинская СОШ» (дошкольная группа) поселка  
Звездочка Усть-Майского улуса (района) РС(Якутия)  
в соответствии с физиологическими нормами  
потребления продуктов.



День	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день
<b>Завтрак</b>					
Масло (порциями) Пшеница кукурузная Какао с молоком Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша овсяная «Геркулес» жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша гречневая молочная жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша молочная из пшеницы и риса «дружба» 3. Чай с сахаром 4. Хлеб
<b>Обед</b>					
Суп свежий	Биокефир	Сок яблочный	Биокефир	Мандарин свежий	Сок яблочный
Огурец свежий Суп из овощей с курицей и сметаной Гуляш из отварного мяса Рис отварной Компот из свежих фруктов с витамином «С» Хлеб ржанопшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками 3. Печень португальская 4. Вермишель с маслом 5. Сок яблочный 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Огурец свежий 2. Суп из овощей с курицей и сметаной 3. Гуляш из отварного мяса 4. Рис отварной 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с макаронными и говядиной. 3. Хлебцы рыбные 4. Рагу овощное 5. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Икра кабачковая консервированная 2. Рассольник домашний с курицей и сметаной 3. Жаркое домашнее 4. Компот из изюма с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Винегрет овощной с сельдью 2. Суп картофельный с горохом и грибами 3. Курица отварная 4. Капуста тушеная 5. Компот из консервированных плодов 6. Хлеб ржанопшеничный
<b>Ужин</b>					
Блишки манные с сахаром Хлеб	1. Запеканка из творога с джемом 2. Какао с молоком.	1. Икра кабачковая консервированная 2. Омлет натуральный 3. Чай с лимоном	1. Булочка домашняя молочная 2. Молоко кипяченое	1. Макароны, запеченные с сыром, с маслом сливочным 2. Чай с молоком 3. Зефир	1. Молоко кипяченое 2. Сдоба обыкновенная
<b>Энергетическая ценность всего за день (ккал):</b>					
	<b>1733,1</b>	<b>1712,9</b>	<b>1530,2</b>	<b>1587,6</b>	<b>1551,1</b>

7 день	8 день	9 день	10 день
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Масло (порциями)</li> <li>2. Горошек зеленый отварной</li> <li>3. Омлет натуральный</li> <li>4. Напиток лимонный</li> <li>5. Хлеб</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Масло (порциями)</li> <li>2. Каша ячневая молочная вязкая</li> <li>3. Чай с сахаром</li> <li>4. Хлеб</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сыр (порциями)</li> <li>2. Каша рисовая молочная жидкая</li> <li>3. Кофейный напиток</li> <li>4. Хлеб</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Масло (порциями)</li> <li>2. Каша манная молочная жидкая</li> <li>3. Чай с лимоном</li> <li>4. Хлеб</li> </ol>
Бийогулт	Груша свежая	Бийогулт	Сок абрикосовый
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Огурец свежий</li> <li>2. Щи из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной</li> <li>3. Тефтели из говядины</li> <li>4. Макароны изделия с маслом</li> <li>5. Компот из свежих яблок с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помидор свежий</li> <li>2. Суп картофельный с клецками и говядиной</li> <li>3. Котлеты рубленые из говядины</li> <li>4. Овощи тушеные</li> <li>5. Компот из чернослива с витамином «С»</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помидор свежий</li> <li>2. Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной с добавлением морской капусты</li> <li>3. Тефтели рыбные</li> <li>4. Картофельное пюре</li> <li>3. Компот из свежих яблок с витамином С</li> <li>6. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат «свеколка»</li> <li>2. Рассольник с говядиной и сметаной</li> <li>3. Голубцы ленивые</li> <li>3. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С»</li> <li>4. Хлеб ржано-пшеничный</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запеканка рисовая с творогом с соусом яблочным</li> <li>2. Кофейный напиток</li> <li>3. Зефир</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Запеканка маковая с яблоком</li> <li>2. Чай с молоком</li> <li>3. Вафли</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лапшевник с творогом</li> <li>2. Какао с молоком</li> <li>3. Хлеб</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рыба, запеченная в омлете</li> <li>3. Чай с молоком</li> <li>4. Печенье</li> </ol>
1613,9	1501,7	1670,2	1518,5

Утверждаю

Директор МБОУ «Звездочнинская СОШ»

(дошкольная группа)



Н.А. Степанов

«01» сентября 2020 г.

### **Циклическое десятидневное меню**

для организации питания в возрасте от 1,5 до 3 лет,  
посещающих с 10,5-часовым пребыванием МБОУ  
«Звездочнинская СОШ» (дошкольная группа) поселка  
Звездочка Усть-Майского улуса (района) РС(Якутия)  
в соответствии с физиологическими нормами  
потребления продуктов.

	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
порциями) курузная молоком	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша овсяная «Геркулес» жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша гречневая молочная жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша молочная из пшена и риса «дружба» 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Горошек зеленый отварной 3. Омлет натуральный 4. Напиток лимонный 5. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша ячневая молочная вязкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша рисовая молочная жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша манная молочная жидкая 3. Чай с лимоном 4. Хлеб
кисе	Биоюгурт	Сок яблочный	Биоюгурт	Мандарин свежий	Сок яблочный	Биоюгурт	Груша свежая	Биоюгурт	Сок абрикосовый
свежий свежий урой и свежая свежее кураги с «С» до-	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками 3. Печень по- строгановски 4. Вермишель с маслом 5. Сок яблочный 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Огурец свежий 2. Суп из овощей с курой и сметаной 3. Гуляш из отварного мяса 4. Рис отварной 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с макаронными и говядиной. 3. Хлебцы рыбные 4. Рагу овощное 5. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Икра кабачковая консервированная 2. Рассольник домашний с курой и сметаной 3. Жаркое по- домашнему 4. Компот из изюма с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Салат из свеклы с маслом растительным и с сельдью 2. Суп картофельный с горохом и гренками 3. Курица отварная 4. Капустга тушеная 5. Компот из консервированных плодов 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Огурец свежий 2. Пти из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной 3. Тефтели из говядины 4. Макароны изделия с маслом 5. Компот из свежих яблок с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с клецками и говядиной (курой) 3. Котлеты рубленные из говядины 4. Овощи тушеные 5. Компот из чернослива с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Помидор свежий 2. Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной с добавлением морской капусты 3. Биточек рыбный рыбные 4. Картофельное шоре 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Салат «свеколка» 2. Рассольник с говядиной и сметаной 3. Голубцы ленивые 3. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 4. Хлеб ржано- пшеничный
анние с дом	1. Запеканка из творога с джемом 2. Какао с молоком	1. Икра кабачковая консервированная 2. Омлет натуральный 3. Чай с лимоном	1. Булочка домашняя молочная 2. Молоко кипяченное	1. Макароны, запеченные с сыром, с маслом сливочным 2. Чай с молоком 3. Пряник	1. Молоко кипяченное 2. Сдоба обыкновенная	1. Запеканка рисовая с творогом 2. Кофейный напиток 3. Пряник	1. Запеканка манная с яблоком 2. Чай с молоком 3. Вафли	1. Лапшевник с творогом 2. Какао с молоком 3. Хлеб	1. Рыба, запеченная в омлете 3. Чай с молоком 4. Печенье
<b>Итого за день (ккал):</b>									
	<b>1211,9</b>	<b>1290,1</b>	<b>1143,1</b>	<b>1274,4</b>	<b>1306,3</b>	<b>1115,8</b>	<b>1104,7</b>	<b>1441,9</b>	<b>1239,7</b>