



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 39 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЕНАКИЕВО»**

П Р И К А З

28 февраля 2025 г.

Енакиево

№ 46

**Об утверждении примерного 2-х недельного
(весеннего) меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов**

На основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой от 18.05.2020г. №МР 2.4.0179-20, района», в целях обеспечения воспитанников и обучающихся здоровым и сбалансированным горячим питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов (Приложение 1),
- 1.2. двухнедельное меню для учащихся 5-11 классов (Приложение 2),

2. Повару Перегудовой С.В.:

- принять к исполнению двухнедельное меню;
- обеспечить соответствие рациона питания двухнедельному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденному примерному двухнедельному меню (используя технологические карты);
- своевременно заполнять меню-требование на списание продуктов питания;
- ежедневно предоставлять на подпись руководителю меню-требование на следующий день.

3. Заместителю директора по УВР Кравцовой Л.А., ответственной за организацию питания, постоянно осуществлять контроль организации полноценного сбалансированного питания детей в пределах установленной стоимости;
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Гусева О.Б.

С приказом ознакомлены:

Кравцова Л.А.

Перегудова С.В.



Утверждаю:

Директор ГБОУ "ШКОЛА № 39

Г.О.ЕНАКИЕВО"

Гусева О.Б.

Примерное двухнедельное меню

для организации питания обучающихся 5 -11 классов ГБОУ " ШКОЛА № 39 Г.О.ЕНАКИЕВО"
(весна 2025 г.)

№ по сборнику рецептур	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергоценность, ккал
1-я неделя						
День 1						
	Масло сливочное (порционно)	10	0,1	7,2	0,1	66,1
	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0,0	53,8
	Овощи в нарезке	30	0,6	6,1	4,3	74,2
	Шницель из говядины	50	9,1	8,7	8,3	147,5
	Каша вязкая	100	5,5	4,2	24,0	155,8
	Суп картофельный с горохом	250	5,0	3,5	12,2	99,9
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81,0
	Фрукты свежие	100	1,5	0,0	35,0	151,5
	Хлеб ржаной	30				
	Хлеб пшеничный	60	0,4	4,6	31,4	150,0
	Итого		26,3	38,7	135,1	979,8
День 2						
	Картофельное пюре с куриной котлетой	100/5/60	20,9	7,0	17,6	217,4
	Борщ с капустой и картофелем	250	4,7	5,0	10,1	110,4
	Сырники	80	22,9	10,8	15,4	250,3
	Чай сладкий	150	2,9	2,2	8,5	64,5
	Хлеб ржаной	30				
	Хлеб пшеничный	70	0,5	5,4	36,6	175,0
	Итого		51,8	30,3	88,2	817,6
День 3						
	Огурец в нарезке	40	0,3	0,1	1	5,7
	Рыба запеченная в сметанном соусе	100	19,2	4,3	13,5	168,5
	Макароны отварные	100/5	36,27	3,3	21,87	131,2
	Суп картофельный с крупой	250	1,2	1,7	9,6	58,4
	Булочка школьная	60	5,2	1,9	34,0	173,8
	Фрукты свежие (бананы)	180	2,7	0,0	63,0	272,7
	Кисломолочный продукт (кефир)	100	2,9	2,5	4,0	50,0
	Хлеб ржаной	30				
	Хлеб пшеничный	58	0,4	4,6	31,4	150,0
	Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!
День 4						
	Икра свекольная (венгдет)	50	1,08	3,50	5,7	59,5
	Суп картофельный с зеленым горошком	250	0,7	8,7	8,5	87,7
	Котлеты из говядины	50	2,47	8,73	8,27	147,5
	каша вязкая	100/5	2,1	3,5	13,2	92,9
	Сок овощной ,фруктовый,ягодный	200	1,1	0,0	21,2	92,0
	Кондитерские изделия (мармелад)	30	3,4	3,8	35,8	190,2
	Фрукты свежие (яблоки, бананы, груши)	100	1,5	0,0	35,0	151,5
	Хлеб ржаной	30				
	Хлеб пшеничный	61	0,4	4,6	31,4	150,0
	Итого		13	33	159	971
День 5						
	Масло (порция)	10	0,1	7,2	0,1	66,1
	Суп картофельный с крупой	250	0,7	8,7	8,5	87,7
	Котлета рыбная(минтай)	100	14,2	2,6	8,6	114,2
	Капуста белокачанная тушеная	100	1,93	17,7	5,4	188,7
	Омлет натуральный	100	8,47	12,0	2,2	150,3
	Чай с молоком и сахаром	200	4,6	3,6	12,6	100,4
	Сок овощной,фруктовый,ягодный	100	0,53	0,0	10,6	46,0
	Хлеб ржаной	30				
	Хлеб пшеничный	51	3,5	3,9	26,7	127,5
	Итого		34,0	55,7	74,7	880,9

<u>2-я неделя</u>						
<i>День 1</i>						
Салат по сезону	60	0,45	0,2	1,5	8,6	
Плов	150	4,0	11,0	29,0	261,2	
Щи из свежей капусты	250	2,31	4,2	4,29	69,15	
Кисель из апельсинов	200	1,6	1,10	8,7	50,9	
Хлеб ржаной	30					
Хлеб пшеничный	70	0,5	5,4	36,6	175,0	
Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	
<i>День 2</i>						
Масло (порционно)	10	0,1	7,2	0,1	66,1	
Суп картофельный с крупой	250	6,48	4,5	10,4	108,6	
Рыба тушеная в томате с овощами	90	12,34	6,7	5,7	132,4	
Макароны отварные	100/5	5,27	4,5	19,1	138,5	
Кефир	100	2,9	2,5	4,0	50,0	
Хлеб ржаной	30					
Хлеб пшеничный	70	0,5	5,4	36,6	175,0	
Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	
<i>День 3</i>						
Овощи в нарезке(огурцы,помидоры)	50					
Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0,0	53,8	
Суп картофельный с крупой	250	3,43	4,30	8,68	87,04	
Оладьи из печени	50	12,8	20,3	5,3	255,9	
Картофельное пюре	100/5	2,1	3,5	13,2	92,9	
Сок овощной, фруктовый и ягодный	200	1,0	0,0	21,2	92,0	
Фрукты свежие (яблоки, бананы, груши)	75	1,12	0,0	26,3	113,6	
Хлеб ржаной	30					
Хлеб пшеничный	70	0,5	5,4	36,6	175,0	
Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	
<i>День 4</i>						
Расольник Ленинградский	250	5,0	3,5	12,2	99,9	
Гуляш	100	16,9	16,4	4,0	232,0	
Каша вязкая	100	1,87	4,9	9,1	88,9	
Чай сладкий	200	5,8	5,00	8	100	
Хлеб ржаной	30					
Хлеб пшеничный	70	0,5	5,4	36,6	175,0	
Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	
<i>День 5</i>						
Яйцо вареное	22	2,64	2,2	0,2	31,1	
Борщ с капустой и картофелем	250	2,3	4,2	4,3	69,2	
Котлета рыбная	100	14,2	2,6	8,6	114,2	
Каша вязкая	100/5	2,3	3,2	23,3	131,3	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81,0	
Фрукты свежие (яблоки, бананы, груши)	100	1,5	0,0	35,0	151,5	
Хлеб ржаной	30					
Хлеб пшеничный	51	3,5	3,9	26,7	127,5	
Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	

* С 1 марта приготовление салатов из овощей нового урожая

Утверждаю:

Директор ГБОУ "ШКОЛА № 39 Г. О.
ЕНАКИЕВО"

Гусева О.Б.

Примерное двухнедельное меню

для организации питания обучающихся 1-4 классов ГБОУ "ШКОЛА № 39 Г.О.ЕНАКИЕВО"
(весна 2025 г)

№ по сборнику рецептур	Наименование	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергоценность, ккал
1-я неделя						
День 1						
54-9з	Свежие овощи в нарезке (огурец, помидор)	30	0,8	6,0	3,6	72,4
54-11м	Плов	125	2,7	7,3	19,3	174,1
54-4ги	Компот из сухофруктов	200	1,6	1,1	8,7	50,9
338	Фрукты свежие	80	1,5	0,0	35,0	151,5
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	38	0,3	2,9	19,6	93,8
	Итого		6,8	17,3	86,2	542,7
День 2						
154-17к91	Суп молочный с крупой	200/5	4,3	3,6	1,1	97,4
54-1г	Запеканка из творога	80	6,46	7,2	14,5	200,8
54-1хн	Какао с молоком	150	3,45	2,7	9,5	75,3
386	Кондитерские изделия (мармелад)	25	3,4	3,8	35,8	190,2
	Хлеб пшеничный	20	0,1	1,5	1,1	50,0
	Итого		17,7	18,8	61,9	613,8
	Итого		35,4	36,1	122,7	1177,5
День 3						
54-4м	Котлета (мясо, птица)	50	9,13	8,7	8,27	147,53
54-24г	Макаронные изделия отварные	100/5	2,7	9,3	12,8	145,6
54-2ги	Фрукты свежие	100	0,2	0,0	6,5	26,8
	Чай сладкий	200				
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	28	0,2	2,2	14,7	70,0
	Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!
День 4						
54-15з	Огурец консервированный	60	1,3	4,20	6,8	71,4
54-11г	Жаркое по домашнему	120	17,26	4,13	15,27	152,5
54-20	Кефир	200	0,4	0,1	14,4	59,7
338	Фрукты свежие	100	1,5	0,0	35,0	151,5
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	31	0,2	2,3	15,7	75,0
	Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!
День 5						
154-17к91	Котлета рыбная Любительская	60	12,9	4,0	6,1	112,2
54-1т	Капуста тушёная	100	1,93	17,7	5,4	188,7
54-1хн	Сок фруктовый	200	0,4	0,0	14,4	59,7
386	Хлеб ржаной	15	3,4	3,8	35,8	190,2
	Хлеб пшеничный	30	0,1	1,5	1,1	50,0
	Итого		18,8	27,0	62,8	600,8

2-я неделя						
<i>День 1</i>						
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	15	3,5	4,4	0,0	53,7
54-31м	Оладьи из печени	50	8,8	5,8	7,9	117,1
54-1г	Картофельное пюре	100/5	36,27	3,3	21,87	131,2
389	Салат по сезону	60	1,4	5,2	3,8	67,8
386	Кисель из апельсинов	200	2,9		4	50
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	38	0,3	2,9	19,6	93,8
	Итого		53,0	21,5	57,1	513,6
<i>День 2</i>						
54-9к	Суп молочный крупой	200/5	4,3	5,7	17,2	136,5
54-3м	Сырники	80	8,4	7,6	6,4	128,4
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,0	19,8	81,0
338	Плоды или ягоды свежие (яблоки, бананы)	100	1,5	0,0	35,0	151,5
	Кондитерские изделия (мармелад)	30				
	Хлеб пшеничный	38	0,3	2,9	19,6	93,8
	Итого		15,0	16,1	98,0	591,1
	Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!
<i>День 3</i>						
54-2з	Салат из свеклы	50	0,38	0,1	1,3	7,1
54-16м	Гуляш из говядины	60	8,7	8,8	4,8	133,1
54-11г	Каша вязкая	100/5	2,13	3,47	13,2	92,93
385	Молоко	200	5,6	3,2	9,3	105,2
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	38	0,3	2,9	19,6	93,8
	Итого		17,1	18,5	48,2	432,1
<i>День 4</i>						
	Омлет натуральный	50				
54-3р	Котлета рыбная	75	10,7	2,0	6,5	85,7
54-19г	Капуста белокачанная тушеная	100	1,9	17,7	5,4	188,7
54-1в	Булочка школьная	50	7,3	12,7	16,3	207,7
54-21гн	Кефир	200	3,45	2,70	9,45	75,3
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	24	0,2	2,2	14,7	70,0
	Итого		#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!	#ССЫЛКА!
<i>День 5</i>						
54-9к	Огурец консервированный	150	4,3	5,7	17,2	136,5
54-3м	Рыба в сметанном соусе	100	8,4	7,6	6,4	128,4
54-1хн	Каша вязкая	100/5	0,5	0,0	19,8	81,0
338	Плоды или ягоды свежие (яблоки, бананы)	100	1,5	0,0	35,0	151,5
	Компот (сухофруктов или свежих яблок)	30				
	Хлеб ржаной	15				
	Хлеб пшеничный	24	0,3	2,9	19,6	93,8
	Итого		15,0	16,1	98,0	591,1

Меню составлено согласно "Сборника рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях" (Москва, Роспотребнадзор, 2022)

* С 1 марта приготовление салатов из овощей нового урожая