МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1»
(МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1»)

МУ «Курчалойн кIоштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетан йукъардешаран хьукмат
«БІАЬЧИ-ЮЬРТАРА ЙУККЪЕРА№1 ЙОЛУ ИШКОЛ»
(МБЙУХЬ «БІаьчи-Юьртара ЙУИ»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

24 августа 2026 № *348-од*

с. Бачи-Юрт

Об организации горячего питания обучающихся в 2026-2027 учебном году

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 г. №18, методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», положением об организации питания учащихся МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1», протоколом совета школы от 22.08.2026 №1, в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, формирования навыков правильного питания у обучающихся, **приказываю:**

1. Организовать в 2026-2027 учебном году для обучающихся 1–4-х классов бесплатное основное горячее питание по десятидневному меню (приложение 1).
2. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1» заявление об обеспечении питанием обучающегося.
3. Утвердить:

- Двухнедельное (десятидневное) основное (организованное) меню для обучающихся 1-4 классов (приложение 1);
- режим питания обучающихся 1–4 классов (приложение 2);
- меню приготавливаемых блюд (приложение 3);
- ежедневное меню (приложение 4);
- индивидуальное меню для учащихся с хроническим заболеванием (приложение 5);
- меню для льготников (приложение 6);
- технологические карты кулинарных блюд (приложение 7);
- ведомость контроля за рационом питания (приложение 8);

• график смены кипяченой воды (приложение 9);
• программу производственного контроля (приложение 10);
• инструкцию по отбору суточных проб (приложение 11);
• инструкцию по правилам мытья кухонной посуды (приложение 12);
• гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 13);
• журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение 14);
• журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 15);
• журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока (приложение 16);
• журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 17)
• журнал скоропортящихся продуктов (приложение 18)
• график посещаемости столовой учащимися (приложение 19)

5. Ответственному за организацию питания Дугуеву Х.Х., заместителю директора по воспитательной работе:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся бесплатного горячего питания;
- 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 МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №1» статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

6. Классным руководителям 1–4-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 к положению об организации питания обучающихся;
- еженедельно предоставлять Дугуеву Х.Х. данные о количестве фактически полученных обучающимися приемов горячей пищи;

6.1. 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.

7. Главному бухгалтеру Макаеву М.А. обеспечить своевременное перечисление средств на горячее питание обучающихся;

8. Секретарю Эсуевой Э.С. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

9. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Дугуева Х.Х.

Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0E0CF6B536EF0A4E26C84850C3A28399
Владелец: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1"
Действителен: с 21.07.2026 до 14.10.2027

Я.М. Альбекова

Приложение 1
к приказу от 24.08.2026 № 348-од

ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ (ДЕСЯТИДНЕВНОЕ) ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ

Неделя	День недели	Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Кало-рийность	№ рецептуры	Цена
1	1	Завтрак	гор.блюдо	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4	283	56
			гор.блюдо	Картофельное пюре	100	2,7	4	5,8	70	377	20
			гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	39,02	459	5
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878	3
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338	13,77
			итого		500	14,52	17,6	75,84	519,84		97,77
1	2	Завтрак	гор.блюдо	Каша рисовая с изюмом	170	4,93	8,81	38,85	254,41	177	35
			гор.напиток	Чай с молоком или сливками	180	1,52	1,35	15,9	81,83	378	31
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878	8,77
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338	23
			итого		500	11,59	11,06	95,69	528,66		97,77
1	3	Завтрак	гор.блюдо	Омлет с сыром	150	16,87	23,25	2,81	287,47	275	32,55
			гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	36,02	459	35,3
			хлеб	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	116,88	878	10,58
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338	17,64
			кисломол.	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	8,2	0,13	72,64	14	1,7
			итого		500	22,91	32,55	53,38	586,61		97,77
1	4	Завтрак	гор.блюдо	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,35	305	24,35
			гор.напиток	Чай с молоком или сливками	180	1,52	1,35	15,9	81,83	378	33,04
			хлеб	Хлеб пшеничный	70	5,52	0,7	33,8	163,58	878	12,85
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338	18,35
			гор.блюдо	Сосиски ("Любимые")	50	4,75	6,75	1,37	85,23	243	9,18
			итого		500	15,42	12,07	92,32	539,59		97,77
1	5	Завтрак	гор.блюдо	Рыба	90	15,6	0,6	0,96	71,64	274	22,52

				припущенная							
			гор.блюдо	Картофельное пюре	150	4,04	8	8,7	119,96	377	27,53
			гор.напиток	Чай с молоком или сливками	200	1,52	1,35	15,9	81,83	378	36,7
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,82	878	9,18
			фрукты	Яблоко							
			кисломол.	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	8,2	0,13	74,64	14	1,84
			итого		500	25,18	18,65	49,83	468,89		97,77
2	1	Завтрак	гор.блюдо	Рыба припущенная	75	13	0,5	0,8	59,7	274	13,77
			гор.блюдо	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,46	139,78	304	24,35
			гор.напиток	Чай с лимоном	200	0,03	0,1	9,5	39,02	459	36,71
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878	9,18
			фрукты	Яблоко							
			кисломол.	Масло сливочное (порциями)	15	0,12	12,3	0,19	111,94	14	2,75
			булочное	Булочка	60	3,8	5,9	9,6	118,75	428	11,01
			итого		500	23,32	22,88	68,69	586,01		97,77
2	2	Завтрак	гор.блюдо	Сырники из творога запеченые	150	17	4	19	195	286	33,53
			гор.напиток	Чай с молоком или сливками	200	1,52	1,35	15,9	81,83	378	36,71
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878	9,18
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338	18,35
			итого		500	23,66	6,25	75,84	469,25		97,77
2	3	Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога	150	23,85	11,55	22,5	286,35	279	33,53
			гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	36,02	459	33,04
			хлеб	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	117,88	878	11,01
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338	18,35
			кисломол.	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	8,2	0,13	72,64	14	1,84
			итого		500	29,89	20,85	73,07	586,49		97,77
2	4	Завтрак	гор.блюдо	Греча отварная	100	5,73	4,06	25,76	149,6	4.3	24,35
			гор.блюдо	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4	283	12,85
			гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	36,02	459	33,04
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878	9,18
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338	18,35
			итого		500	17,55	17,66	95,8	586,44		97,77

2	5	Завтрак	гор.блюдо	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,46	126,2	304	24,35
			гор.блюдо	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4	283	12,85
			гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,02	0,09	8,55	35,09	459	33,04
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,88	878	9,18
			фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338	18,35
			итого		500	14,24	17,17	93,55	562,17		97,77
		Среднее значение за период			500	19,828	17,674	77,401	543,395		97,77

Приложение 2
к приказу от 24.08.2026 №348 -од

РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1–4 КЛАССОВ

Смена	№ урока	Часы приёма	Продолжительность перемены	Питание обучающихся	% к суточной калорийности
1 смена	1	8.45-9.25	20 минут	1а,б,в,г	20-25
	2	9.30-10.10	20 минут	2а,б,в	20-25
	3	10.20-11.45	20 минут	3а,б,в,г	35
	4	11.05-11.45	20 минут	4а,б,в	35
13.30-13.50 - влажная уборка с применением дезинфицирующих средств					

Приложение 3
к приказу от 24.08.2026 № 348-од

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
(ПЯТИДНЕВНАЯ УЧЕБНАЯ НЕДЕЛЯ)

Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше

День недели	Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Кало-рийность	№ рецептуры
1	Завтрак	гор.блюдо	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4	283
		гор.блюдо	Картофельное пюре	100	2,7	4	5,8	70	377
		гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	39,02	459
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338
		итого		500	14,52	17,6	75,84	519,84	
2	Завтрак	гор.блюдо	Каша рисовая с изюмом	170	4,93	8,81	38,85	254,41	177
		гор.напиток	Чай с молоком или сливками	180	1,52	1,35	15,9	81,83	378
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338
		итого		500	11,59	11,06	95,69	528,66	
3	Завтрак	гор.блюдо	Омлет с сыром	150	16,87	23,25	2,81	287,47	275
		гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	36,02	459
		хлеб	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	116,88	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338
		кисломол.	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	8,2	0,13	72,64	14
		итого		500	22,91	32,55	53,38	586,61	
4	Завтрак	гор.блюдо	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,35	305
		гор.напиток	Чай с молоком или сливками	180	1,52	1,35	15,9	81,83	378
		хлеб	Хлеб пшеничный	70	5,52	0,7	33,8	163,58	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338
		гор.блюдо	Сосиски ("Любимые")	50	4,75	6,75	1,37	85,23	243
		итого		500	15,42	12,07	92,32	539,59	
5	Завтрак	гор.блюдо	Рыба припущенная	90	15,6	0,6	0,96	71,64	274
		гор.блюдо	Картофельное пюре	150	4,04	8	8,7	119,96	377

		гор.напиток	Чай с молоком или сливками	200	1,52	1,35	15,9	81,83	378
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,82	878
		фрукты	Яблоко						
		кисломол.	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	8,2	0,13	74,64	14
		итого		500	25,18	18,65	49,83	468,89	
1	Завтрак	гор.блюдо	Рыба припущенная	75	13	0,5	0,8	59,7	274
		гор.блюдо	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,46	139,78	304
		гор.напиток	Чай с лимоном	200	0,03	0,1	9,5	39,02	459
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878
		фрукты	Яблоко						
		кисломол.	Масло сливочное (порциями)	15	0,12	12,3	0,19	111,94	14
		булочное	Булочка	60	3,8	5,9	9,6	118,75	428
		итого		500	23,32	22,88	68,69	586,01	
2	Завтрак	гор.блюдо	Сырники из творога запеченые	150	17	4	19	195	286
		гор.напиток	Чай с молоком или сливками	200	1,52	1,35	15,9	81,83	378
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	75,6	338
		итого		500	23,66	6,25	75,84	469,25	
3	Завтрак	гор.блюдо	Запеканка из творога	150	23,85	11,55	22,5	286,35	279
		гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	36,02	459
		хлеб	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	117,88	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338
		кисломол.	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	8,2	0,13	72,64	14
		итого		500	29,89	20,85	73,07	586,49	
4	Завтрак	гор.блюдо	Греча отварная	100	5,73	4,06	25,76	149,6	4.3
		гор.блюдо	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4	283
		гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,03	0,1	9,5	36,02	459
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338
		итого		500	17,55	17,66	95,8	586,44	
5	Завтрак	гор.блюдо	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,46	126,2	304
		гор.блюдо	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4	283
		гор.напиток	Чай с лимоном	180	0,02	0,09	8,55	35,09	459
		хлеб	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,88	878
		фрукты	Яблоко	100	1,2	0,4	16,8	73,6	338
		итого		500	14,24	17,17	93,55	562,17	
	Среднее значение за период			500	19,828	17,674	77,401	543,395	

Приложение 4
к приказу от 24.08.2026 № 348-од

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ		ВТОРАЯ НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК			
	Котлета куриная		Рыба припущенная
	Картофельное пюре		Рис отварной
	Чай с лимоном		Чай с лимоном
	Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный
	Яблоко		Яблоко
ВТОРНИК			
	Каша рисовая с изюмом		Булочка
	Чай с молоком или сливками		Чай с молоком или сливками
	Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный
	Яблоко		Яблоко
СРЕДА			
	Омлет с сыром		Запеканка из творога
	Чай с лимоном		Чай с лимоном
	Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный
	Яблоко		Яблоко
	Масло сливочное (порциями)		Масло сливочное (порциями)
ЧЕТВЕРГ			
	Рис припущенный		Греча отварная
	Чай с молоком или сливками		Котлета куриная
	Хлеб пшеничный		Чай с лимоном
	Яблоко		Хлеб пшеничный
	Сосиски ("Любимые")		Яблоко
ПЯТНИЦА			
	Рыба припущенная		Рис отварной
	Картофельное пюре		Котлета куриная
	Чай с молоком или сливками		Чай с лимоном
	Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный
	Яблоко		Яблоко
	Масло сливочное (порциями)		

Приложение 5
к приказу от 24.08.2026 № 348-од

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование изделия: Греча отварная.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Гречневая крупа	35	50	35	50
Вода	71	106,5	71	106,5
Соль	0,025	0,037	0,025	0,037
Масса гречневой каши			97	145
Масло сливочное			3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,73	4,06	25,76	162	-
8,59	6,09	38,64	243	-

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:
Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются
Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная
Цвет: от светло коричневого до коричневого
Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый
Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло порциями
Номер рецептуры: 14
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10
ВЫХОД:	10	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	0,08	8,2	0,13	74,64

Технология приготовления:
Масло нарезают на сусочки прямоугольной или другой формы.
Требования к качеству: *Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая с изюмом
Номер рецептуры: 177
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35,7	35,7
Молоко	37,4	37,4
Вода	85	85
Сахар	5,1	5,1
Изюм	8,67	8,67
Масса каши	170	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	4,93	8,81	38,85	254,41

Технология приготовления:
В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мюсли с молоком
Номер рецептуры: 179
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мюсли	35	35
Молоко	105	100[1]
Выход	135	

[1]*Масса кипяченого молока*

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	15,9	7,7	15	194

Технология приготовления:
Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипения .
Требования к качеству: *Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.*
Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.
Цвет: светло – серый.
Вкус: мюсли с выраженным вкусом молока.
Запах: мюсли в сочетании с молоком.

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром
Номер рецептуры: 275
Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	46	40
Молоко	25	25
Сыр. Голландский (брусковой)	15,5	14,8
Масло растительное для смазки	1	1
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса омлета запеченного	-	75
Масло сливочное	5	5
Выход блюда	80	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	9,3	12,4	1,5	155

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой. К яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр, выливают в емкость, смазанную маслом, слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 градусов до образования легкой румяной корочки. Омлет можно варить на пару. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: *не более 30 минут с момента приготовления.*

Требования к качеству: *консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой. Вкус яичный, без посторонних привкусов и запахов.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная
Номер рецептуры: 296
Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба минтай	120	91
Лимон	10	9
Петрушка корень	4	3
Лук репка	4	3,3
Соль йодированная	0,75	0,75
Масса полуфабриката	-	95
Выход блюда	75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	13	0,5	0,8	59,7

Технология приготовления:
Рыбу нарезают на порционные куски под углом 30 градусов, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, сверху кладут кружочек лимона, заливают горячую воду так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добаляют соль йодированную, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир. Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: *не более двух часов с момента приготовления.*

Требования к качеству: *рыба подана одним куском, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, лука. Гарнир уложен аккуратно.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной
Номер рецептуры: 304
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	36	36
Масло сливочное	4,5	4,5
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	2,43	3,58	24,46	139,78

Технология приготовления:
Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству: *Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный
Номер рецептуры: 305
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35	35
Вода	-	73,5
Масло сливочное	3,5	3,5
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	2,43	2,87	24,45	133,35

Технология приготовления:
В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и высыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству: *Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие
Номер рецептуры: 338
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
Выход	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	1,2	0,4	16,8	75,6

Технология приготовления:
Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: *Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.*
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.
Цвет: соответствует виду плодов или ягод.
Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное
Номер рецептуры: 377
Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	116	81
Молоко	15	15
Масло сливочное	4,5	4,5
Соль йодированная	0,4	0,4
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	2,7	4	5,8	70

Технология приготовления:
Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: *не более одного часа с момента приготовления.*

Требования к качеству: *консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное
Номер рецептуры: 377
Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	174	121,5
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	6,75	6,75
Соль йодированная	0,6	0,6
ВЫХОД:	150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	4,04	6	8,7	104,96

Технология приготовления:
Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: *не более одного часа с момента приготовления.*

Требования к качеству: *консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком или сливками
Номер рецептуры: 378
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка №375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	51	50
Вода	100	100
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	1,52	1,35	15,9	81,83

Технология приготовления:
К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.
Требования к качеству: *Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном
Номер рецептуры: 459
Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар. Сахар-песок	10	10
Лимон	8	7,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	0,03	0,1	9,5	39,02

Технология приготовления:
Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1 гр) и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 градусов.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15 градусов.

Срок реализации: *не более одного часа с момента приготовления.*

Требования к качеству: *аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.*

Приложение 7
к приказу от 24.08.2025 № 348-од

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Приготовление котлет куриных.

1.Фарш куриный размораживают при температуре не выше 20 ºС в течении 4-6 часов, до полного размораживания.

2. Добавляем предварительно измельченный лук в количестве 80 грамм на 1 кг фарша, перец черный молотый, соль пищевую по вкусу. Для удобства перемешивания рекомендовано смешивать лук, соль, перец черный перед внесением в фарш. Фарш перемешиваем до равномерного распределения всех ингредиентов.

3. **Фарш содержит 5 грамм соли в 1 кг**. Рекомендуемое количество добавляемой соли от 2 до 4 грамм на 1 кг котлет. Перец черный молотый от 2 до 4 грамм на 1 кг котлет. Лук репчатый 60-80 грамм на 1 кг котлет.

№п\п	Наименование	Количество грамм на 1 кг котлет
1	Фарш куриный	870-930гр.
2	Соль пищевая	2-4 гр.
3	Перец черный молотый	2-4 гр.
	Лук репчатый очищенный измельченный	70 гр.
4	Панировочные сухари или панировочная крошка	60 гр. -

При приготовлении котлет куриных без панировки количество фарша увеличивается на 60 гр. Из расчета 1 кг. Котлет.

Котлета формуется весом не менее 70 гр 1 шт.

Энергетическая ценность гр. в 100г продукта: Белок не менее 9,5

Жир не более 18,0

Углеводы не более 28

Калорийность 312 кКал/1310 кДж.

Приложение 9
к приказу от 24.08.2026 № 348-од

ГРАФИК СМЕНЫ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ

Наименование места раздачи воды: *обеденный зал*

Время замены воды	**Ф. И. О., должность**	
	Заменяющий воду	**Контролирующий замену воды**
10.00 *12:00* *14:00*	*Кухонный рабочий Абдулвагапова З.А.*	*Ответственный за организацию питания* *Дугуев Х.Х.*

Кипяченая вода

Согласно П. 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, следует соблюдать следующие требования:
- воду необходимо кипятить не менее 5 минут;
- перед подачей вода должна быть охлаждена до комнатной температуры в том помещении, где она кипятилась;
- смену воды необходимо производить не реже, чем 1 раз в 3 часа.

Приложение 11
к приказу от 24.08.2026 № 348-од

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1.Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы. Отбор суточной пробы осуществляет повар.

2.Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных блюд.

3.Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

4.Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должны соответствовать норме

5.Сохранение суточных проб готовой пищи необходимо для возможного лабораторного их исследования в случае возникновения пищевого отравления когда уже вся пища реализована.

6.Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).

7.Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.Пробы отбираются стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.

9.Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6С.

10.Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.

11.Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

12.Подготовка тары для отбора суточных проб (удалить содержимое; вымыть с моющим средством,t воды 40С; полоснуть проточной водой; выдержать в пароконвектомате в течение 20 минут,t200С.

13.Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течении не менее 48 часов при температуре +2+6°С в отдельном холодильнике и в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

14.Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

15. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Приложение 19
к приказу от 30.08.2024 № 333-од

ГРАФИК ПОСЕЩАЕМОСТИ СТОЛОВОЙ УЧАЩИМИСЯ

Смена	№ урока	Временные рамки	Продолжительность перемены	Питание обучающихся	Ответственные
1 смена	1	8.00-8.20	20 минут	1а,б,в,г	Классный руководитель
	2	9.30-9.50	20 минут	2а,б,в	Классный руководитель
	3	10.40-11.00	20 минут	3а,б,в,г	Классный руководитель
	4	11.15-11.35	20 минут	4а,б,в,г,д	Классный руководитель

Приложение к приказу

от 26.08.2025 № 349-од

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.