



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МАКЕЕВКИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ШКОЛА №45 г.МАКЕЕВКИ»

ПРИКАЗ

09.01.2020

№2

***Об утверждении 10-дневного меню
и технологических карт на 2019-2020 учебный год***

В соответствии с ГСанПин 5.5.2. 008-01 «Государственные санитарные правила и нормы устройства, содержания общеобразовательных учебных учреждений и организации учебно-воспитательного процесса», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врач Украины от 14.08.2001 № 63 и с целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 09 января 2020г. Примерное двухнедельное меню для учащихся 1-4 классов, 5-9 классов (льготная категория) МОУ «ОШ № 45» (Приложение №1 – на 2 листах).
2. Утвердить технологические карты, разработанные на основе «Сборника рецептов блюд для питания школьников»: М-во торговли УССР.- К.: Техника, 1987 (Приложение 2 – на 1 листе)
 - 2.1. №9 Сыр (порциями) (Приложение 3 – на 1 листе)
 - 2.2. № 37 Салат из квашенной капусты (Приложение 4 – на 1 листе)
 - 2.3. № 52 Овощи натуральные солене (Приложение 5 – на 1 листе)
 - 2.4. № 54 Икра кабачковая (Приложение 6 – на 1 листе)
 - 2.5. № 115 Капуста тушеная с картофелем или фасолью (Приложение 7 – на 1 листе)
 - 2.6. №144 Каша рассыпчатая (Приложение 8 – на 1 листе)
 - 2.7. №150 Каша жидкая молочная (Приложение 9 – на 1 листе)
 - 2.8. №164 Макароны изделия отварные с маслом (Приложение 10 – на 1 листе)
 - 2.9. № 165 Макароны с сыром (Приложение 11 – на 1 листе)
 - 2.10. №194 Рыба, тушенная в томате с овощами (Приложение 12 – на 1 листе)
 - 2.11. №195 Рыба жареная (Приложение 13 – на 1 листе)
 - 2.12. №219 Сосиски, сардельки отварные (Приложение 14 – на 1 листе)
 - 2.13. №231 Печень жаренная с маслом (Приложение 15 – на 1 листе)
 - 2.14. №232 Печень по – строгановски (Приложение 16 – на 1 листе)
 - 2.15. №238 Печень, тушенная в соусе (Приложение 17 – на 1 листе)
 - 2.16. №279 Рагу из птицы, кролика или субпродуктов (Приложение 18 – на 1 листе)
 - 2.17. №280 Птица или кролик, тушенные в соусе (Приложение 19 – на 1 листе)
 - 2.18. № 283 Плов из птицы или кролика (Приложение 20 – на 1 листе)
 - 2.19. №285 Котлеты рубленые из птицы или кролика (Приложение 21 – на 1 листе)
 - 2.20. №286 Биточки рубленые из кур или кролика паровые (Приложение 22 – на 1 листе)
 - 2.21. №287 Фрикадельки из кур (Приложение 23 – на 1 листе)
 - 2.22. №298 Пюре картофельное (Приложение 24 – на 1 листе)
 - 2.23. №314 Соус сметанный (Приложение 25 – на 1 листе)
 - 2.24. №323 Плоды или ягоды свежие (Приложение 26 – на 1 листе)
 - 2.25. №330 Компот из смеси сухофруктов (Приложение 27 – на 1 листе)
 - 2.26. №348 Чай - заварка (Приложение 28 – на 1 листе)

- 2.27. №349 Чай с сахаром , вареньем, джемом, медом , повидлом (Приложение 29 – на 1 листе)
- 2.28. №352 Кофейный напиток с молоком (Приложение 30 – на 1 листе)
- 2.29. №362 Соки овощные, фруктовые и ягодные (Приложение 31 – на 1 листе)
- 2.30. №284 Птица жаренная_ (Приложение 32 – на 1 листе)
- 2.31. №195 Рыба жаренная (Приложение 33 – на 1 листе)
- 2.32. №279 Рагу из птицы, кролика или субпродуктов (Приложение 34 – на 1 листе)
- 2.33. №115 Капуста тушеная с картофелем или фасолью_(Приложение 35 – на 1 листе)
- 2.34. №271 Мясо отварное (Приложение 36– на 1 листе)
- 2.35. №236 Жаркое по-домашнему(Приложение 37– на 1 листе)
- 2.36. №237 Гуляш (Приложение 38– на 1 листе)
- 2.37. № 244 Плов(Приложение 39– на 1 листе)

3. Кладовщику Будко Н.Ю.

3.3. Обеспечить своевременную заявку и завоз набора основных продуктов согласно Примерного двухнедельного меню для учащихся 1-4 классов, 5-9 классов (льготная категория) МОУ «ОШ № 45»

3.4. Обеспечить согласно ежедневной меню-заявки для учащихся 1-4 классов, 5-9 классов (льготная категория) МОУ «ОШ № 45» выдачу продуктов питания и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения.

45. Ответственному за питание Устинской Ю.В. проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ О.А.Апухтина

