

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Листвянская средняя школа» муниципального образования -
Рязанский муниципальный район Рязанской области
ОГРН 1036216000875 ИНН 6115010049 КПП 621501001
390542, Рязанская область, Рязанский район, п.Листвянка, ул.Школьная, д.1В,
Тел. (4912) 26-75-42, e-mail: lst.school.62@ya.ru

ПРИКАЗ

от 26.08. 2024 года

№ 63/1

О витаминизации блюд

На основании подпункта 8.1.6. пункта 8.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить витаминизацию третьих блюд в рационе питания учащихся МБОУ «Листвянская СШ» и филиала «Наумовская ОШ».
2. Назначить ответственными за проведение витаминизации третьих блюд Морину Л.Б. – медицинскую сестру МБОУ «Листвянская СШ» Кокореву Галину Анатольевну – повара детского питания филиала «Наумовская ОШ».
3. Витаминизацию третьих блюд проводить аскорбиновой кислотой (vit «С») по четвергам, обед.
4. Дату, время витаминизации, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих в искусственно витаминизированном блюде, регистрировать в «Журнале витаминизации третьих блюд» в соответствии с рекомендуемой формой СанПин.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:



Архипова О.Н.

Морина Л.Б.
(Кокорева Г.А.)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Листвянская средняя школа» муниципального образования -
Рязанский муниципальный район Рязанской области**
ОГРН 1036216000875 ИНН 6115010049 КПП 621501001
390542, Рязанская область, Рязанский район, п.Листвянка, ул.Школьная, д.1В,
Тел. (4912) 26-75-42, e-mail: list.school.62@ya.ru

ПРИКАЗ

от 26.08. 2024 года

№ 63/2

О витаминизации блюд

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питьевой режим в МБОУ «Листвянская СШ» и филиала «Наумовская ОШ» с использованием стационарных питьевых фонтанчиков.
2. Назначить ответственными за организацию питьевого режима в МБОУ «Листвянская СШ» ответственного за питание Гуркину Г.А., в «Наумовская ОШ» Кокореву Галину Анатольевну – повара детского питания филиала проведение.
3. Ответственным за организацию питьевого режима обеспечить:
 - свободный доступ учащихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в школе;
 - постоянное наличие в достаточном количестве чистой посуды.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:



Архипова О.Н.

Гуркина Г.А.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Листвянская средняя школа» муниципального образования -
Рязанский муниципальный район Рязанской области**
ОГРН 1036216000875 ИНН 6115010049 КПП 621501001
390542, Рязанская область, Рязанский район, п.Листвянка, ул.Школьная, д.1В,
Тел. (4912) 26-75-42, e-mail: list.school.62@ya.ru

ПРИКАЗ

от 26.08. 2024 года

№ 63/3

О витаминизации блюд

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» с целью организации сбалансированного рационального питания учащихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить технологические карты для примерного десятидневного меню «завтраков» для учащихся 1-4 классов (Приложение 1)
2. Утвердить технологические карты для примерного десятидневного меню для учащихся 5-11 классов (Приложение 2)
3. Поварам детского питания пищеблоков МБОУ «Листвянская СШ» и филиала «Наумовская ОШ» строго соблюдать выполнение рациона десятидневного меню.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы:



(Signature)

Архипова

повар *Савина Е.И. (Ср-)*
повар *Тележкова М.В. (Повар)*
повар *Пондрева Т.А. (Повар)*

Технологические карты

для примерного десятидневного меню «завтраков» для учащихся 1-4 классов

Разработанны на основе «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

№ технологической карты	Наименование блюда
1	Масло сливочное
2	Пюре картофельное
3	Плов с говядиной
4	Биточки куриные с соусом сметанным
5	Котлета «Аппетитная» с соусом сметанным
6	Котлета «Морячок» с соусом сметанным
7	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным
8	Рис отварной
9	Каша гречневая рассыпчатая
10	Запеканка из творога с соусом ягодным
11	Напиток кофейный
12	Какао на молоке
13	Чай с сахаром и лимоном
14	Чай-заварка
15	Каша овсяная молочная с сахаром и маслом сливочным
16	Подгарнировка из свежих огурцов
17	Подгарнировка из свежих помидоров
18	Сыр полутвердый
19	Яйцо вареное
20	Чай с шиповником
21	Макаронны отварные
22	Соус сметанный
23	Соус томатный
24	Ягодный соус
25	Филе куриное, тушеное в томатном соусе

Технологические карты

для примерного десятидневного меню для учащихся 5-11 классов

Разработанны на основе «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

№ технологической карты	Наименование блюда
1	Суп рассольник
2	Плов из курицы
3	Борщ с капустой
4	Суп картофельный с горохом
5	Суп картофельный с макаронными изделиями
6	Щи из свежей капусты с картофелем
7	Каша манная молочная
8	Каша молочная гречневая
9	Салат из квашенной капусты
10	Каша рисовая молочная
11	Компот из замороженных ягод
12	Рыба, тушеная с овощами
13	Чай с сахаром
14	Суп картофельный с мясными фрикадельками
15	Фрикадельки мясные
16	Компот из сухофруктов
17	Макароны отварные с сыром
18	Гуляш из говядины
19	Капуста тушеная
20	Птица отварная
21	Каша вязкая молочная из овсяной крупы
22	Рис отварной
23	Подгарнировка из свежих огурцов
24	Чай-заварка
25	Филе куриное, тушеное в томатном соусе
26	Каша гречневая рассыпчатая
27	Котлета свиная
28	Запеканка из творога с курагой
29	Сыр полутвердый
30	Напиток кофейный
31	Пюре картофельное
32	Каша молочная из риса и пшена
33	Макароны отварные
34	Биточек куриный
35	Чай с лимоном
36	Компот из свежих яблок