

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ивано-Лисичанская средняя общеобразовательная школа»**

Приказ

№ 2

**от 10 января 2022 года
об утверждении единого перспективного
двухнедельного меню на осенне-зимний и
весенне-летний периоды
и технологических карт кулинарных изделий (блюды)
для питания обучающихся**

В целях обеспечения обучающихся качественным, безопасным и сбалансированным питанием по рационам питания, соответствующим установленным требованиям к безопасности и пищевой ценности, научно обоснованным рекомендациям к качественному и количественному составу в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 и примерным десятидневным типовым региональным меню завтраков и обедов обучающихся 7-11 лет, 11 лет и старше (письмо департамента образования Белгородской области от 30 сентября 2021 года №9-09/14/5989 «О направлении информации»), на основании приказа управления образования администрации Грайворонского городского округа от 29.12.2021 года № 810 «Об утверждении единого перспективного двухнедельного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды для питания обучающихся общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Грайворонского городского округа» приказываю:

1. Утвердить технологические карты кулинарных изделий (блюд) согласно утвержденных перспективных двухнедельных меню питания обучающихся (приложение 1)
2. Заведующей столовой Малущенко Елене Митрофановне:
 - 2.1. Обеспечить реализацию указанных перспективных двухнедельных меню при организации горячего питания.
 - 2.2. Не допускать приготовление блюд для питания обучающихся без технологической карты кулинарного изделия (блюда), внесение изменений в рецептуру, а также использование продуктов, не соответствующих требованиям рецептуры.
 - 2.3. Усилить контроль за необоснованной заменойготавливаемых блюд. Проводимые замены отражать в «Журнале замены блюд».
 - 2.4. Ознакомить письменно сотрудников пищеблока, в том числе вновь принимаемых, с технологией приготовления и подачи блюд, с технологическими картами кулинарных изделий (блюд).
 - 2.5. Усилить контроль за выполнением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в части требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции и перечню продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Ивано – Лисичанская СОШ»

И.Н.Галайко



Малущенко Е.М.



Мотайло Г.И.

Технологические карты

- Технологическая карта № 1 Борщ с капустой и картофелем со сметаной
Технологическая карта № 2 Щи из свежей капусты со сметаной
Технологическая карта № 3 Рассольник домашний
Технологическая карта № 4 Рассольник Ленинградский
Технологическая карта № 5 Суп картофельный с макаронными изделиями
Технологическая карта № 6 Суп картофельный с горохом
Технологическая карта № 7 Суп картофельный с фасолью
Технологическая карта № 8 Свекольник
Технологическая карта № 9 Суп с рыбными фрикадельками
Технологическая карта № 10 Макароны отварные
Технологическая карта № 11 Рис отварной
Технологическая карта № 12 Макароны отварные с сыром
Технологическая карта № 13 Плов с курицей
Технологическая карта № 14 Жаркое по - домашнему
Технологическая карта № 15 Картофельное пюре
Технологическая карта № 16 Капуста тушеная с мясом
Технологическая карта № 17 Котлеты из говядины
Технологическая карта № 18 Курица отварная
Технологическая карта № 19 Печень говяжья по - строгановски
Технологическая карта № 20 Запеканка картофельная с говядиной
Технологическая карта № 21 Рыба, запеченная в сметанном соусе
Технологическая карта № 22 Рыба тушеная в томате с овощами
Технологическая карта № 23 Котлеты из курицы
Технологическая карта № 24 Каша «Дружба»
Технологическая карта № 25 Каша молочная овсяная с изюмом
Технологическая карта № 26 Каша вязкая молочная пшенная
Технологическая карта № 27 Каша вязкая молочная пшеничная
Технологическая карта № 28 Запеканка из творога
Технологическая карта № 29 Омлет натуральный
Технологическая карта № 30 Сыр твердых сортов в нарезке
Технологическая карта № 31 Чай с сахаром
Технологическая карта № 32 Чай с лимоном и сахаром
Технологическая карта № 33 Чай с молоком и сахаром
Технологическая карта № 34 Какао с молоком сгущенным
Технологическая карта № 35 Кофейный напиток с молоком
Технологическая карта № 36 Какао с молоком

Технологическая карта № 37 Компот из смеси сухофруктов
Технологическая карта № 38 Горошек зеленый
Технологическая карта № 39 Огурцы в нарезке
Технологическая карта № 40 Овощи натуральные соленые (огурцы соленые)
Технологическая карта № 41 Помидор в нарезке
Технологическая карта № 42 Салат из моркови и яблок
Технологическая карта № 43 Икра морковная
Технологическая карта № 44 Салат из свеклы отварной
Технологическая карта № 45 Помидоры и огурцы (сезонные)
Технологическая карта № 46 Икра свекольная
Технологическая карта № 47 Винегрет с растительным маслом
Технологическая карта № 48 Салат из белокочанной капусты с морковью
Технологическая карта № 49 Кукуруза сахарная
Технологическая карта № 50 Овощи натуральные соленые (помидоры соленые)