

**Государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Кумылженский казачий кадетский корпус»**

х. Попов

Приказ №73

от 24.08.2020г.

«Об организации питания в ГКОУ «Кумылженский казачий кадетский корпус»».

С целью организации питания воспитанников в ГКОУ «Кумылженский казачий кадетский корпус в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Постановлением главы администрации Волгоградской области от 10.02.2006г. №132 «Об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в государственном образовательном учреждении «Октябрьская специальная общеобразовательная школа закрытого типа», в государственных школах-интернатах всех типов и видов»

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение «О порядке организации питания в ГКОУ «Кумылженский казачий кадетский корпус» (Приложение к приказу №1).
2. Утвердить меню питания воспитанников и согласовать его с территориальным отделом Роспотребнадзора (Приложение к приказу №2).
3. Утвердить графики приёма пищи воспитанников учреждения (Приложение к приказу №3).
4. Питание воспитанников организовать строго в соответствии с нормативно-правовой базой федерального и регионального уровня, а также утверждёнными нормативными документами учреждения.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

директор _____



(Н.В.Тыщенко)

Х.Попов

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Положение о порядке организации питания (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания воспитанников, регулирует отношения между администрацией и участниками образовательного процесса.

1.2. Положение разработано в целях организации питания воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Постановлением главы администрации Волгоградской области от 10.02.2006г. №132 «Об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в государственном образовательном учреждении «Октябрьская специальная общеобразовательная школа закрытого типа», в государственных школах-интернатах всех типов и видов»

• Уставом учреждения;

• Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

• СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников в школе - интернате.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы - интерната по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы- интерната.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка воспитанников школы-интерната;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.

3.1. Организация питания воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности школы - интерната.

3.2. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости воспитанников;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация школы - интерната обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) воспитанников.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

Обслуживание питанием воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы - интерната, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Приказом директора школы - интерната назначается лицо, ответственное за организацию питания воспитанников.

3.8. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственное лицо за оборот денежных средств главный бухгалтер учреждения.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В КАДЕТСКОЙ ШКОЛЕ - ИНТЕРНАТЕ.

4.1. Питание воспитанников организуется за счет бюджета Волгоградской области.

4.2. 14ти дневное меню рациона питания утверждается директором школы - интерната и согласовывается с ТО Роспотребнадзора. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы - интерната осуществляет производственную деятельность в режиме круглосуточной работы школы- интерната и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания воспитанников организуется по группам в соответствии с графиком приёма пищи и режимом учебных занятий. В школе - интернате график предоставления питания воспитанников утверждается приказом директора школы- интерната ежегодно.

4.5. Ответственное лицо по школе - интернату обеспечивает сопровождение воспитанников в помещение столовой. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

4.6. Питание воспитанников с круглосуточным пребыванием осуществляется 5ть раз в день, а с дневным-2ва раза в день по утверждённому меню в соответствии с финансовым нормативом.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе мед.работника, ответственного по питанию, заместителя директора школы - интерната по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы - интерната. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе- интернате:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания воспитанникам, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- ежедневно принимает от воспитателей заявки по количеству питающихся воспитанников на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

5.4. Текущий контроль организации питания воспитанников в школе - интернате осуществляют медицинский персонал школы, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе - интернате утверждается директором школы-интерната в начале каждого учебного года.

Утверждаю:

Директор ГКОУ «Кумылженский казачий
кадетский корпус»

 Н.В. Тыщенко

Согласовано:

Главны государственный санитарный врач
ТО Управления Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека в городском округе
г.Михайловка, Кумылженском, Серафимовичском,
Даниловском, Новоаннинском, Алексеевском,
Киквидзенском, Еланском районах

_____ В.П.Фимин

Дата:

ПРИМЕРНОЕ

**12-ти дневное меню для детей с
дневным пребыванием
возрастная группа 12-18 лет.**

Примерное меню

Понедельник День первый

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Щи из свежей капусты с картофелем 0,300

Минтай запеченный 0,100

Соус томатный 0,05

Компот из сухофруктов 0,200

Салат из свежей капусты с луком с маслом растительным 0,150

Макаронные изделия отв см 0,230

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Вторник второй день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Омлет натуральный 0,230

Сосиски говяжьи т/о 0,100

Капуста квашенная 0,150

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Среда третий день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Суп гороховый с картофелем 0,300

Тефтели говяжьи 0,090

Каша гречневая рассыпчатая см 0,210

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет овощной 0,150

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Четверг день четвертый

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Щи из свежей капусты с картофелем 0,300

Минтай тушеный с овощами в томатном соусе 0,100

Каша рисовая рассыпчатая см 0,230

Компот из сухофруктов 0,200

Капуста квашенная 0,150

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Пятница пятый день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Суп картофельный с пшеном 0,300

Биточки говяжьи 0,100

Картофельное пюре см 0,230

Соус томатный 0,05

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет овощной 0,100

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Суббота шестой день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Запеканка из творога со сметаной 0,106

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Омлет натуральный 0,230

Сосиски говяжьи т/о 0,100

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Примерное меню

Понедельник 8 первый

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Суп гороховый с картофелем 0,300

Сосиски говяжьи т/о 0,100

Компот из сухофруктов 0,200

Рагу овощное 0,200

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Вторник 9 день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Щи из свежей капусты с картофелем 0,300

Каша гречневая рассыпчатая см 0,200

Печень тушеная 0,100

Салат из свежей капусты 0,100

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Среда 10 день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Сосиски говяжьи 0,100

Омлет натуральный см 0,230

Компот из сухофруктов 0,200

Капуста квашенная 0,100

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Четверг 11 четвертый

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Суп с фасолью с картофелем 0,300

Тефтели говяжьи 0,090

Макаронные изделия отв см 0,230

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет 0,100

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Пятница 12 день

Йогурт питьевой 0,200

Запеканк из творога со сметаной 0,106

Фрукты свежие

Обед

Суп картофельный с горохом 0,300

Плов из цыпленка 0,250

Компот из сухофруктов 0,200

Салат из свежей капусты 0,100

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Суббота 13 день

Завтрак

Йогурт питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Обед

Щи с картофелем 0,300

Картофельное пюре см 0,23

Минтай запеченный 0,100

Соус томатный 0,050

Капуста квашенная 0,150

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,125

Хлеб ржаной 0,075

Утверждаю:

Директор ГКОУ «Кумылженский казачий
кадетский корпус»



Н.В. Тыщенко

Согласовано:

Главны государственный санитарный врач
ТО Управления Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека в городском округе
г.Михайловка, Кумылженском, Серафимовичском,
Даниловском, Новоаннинском, Алексеевском,
Киквидзенском, Еланском районах

В.П.Фимин

Дата:

ПРИМЕРНОЕ

**14-ти дневное меню для детей с
круглосуточным пребыванием
возрастная группа 12-18 лет.**

Примерное меню

Понедельник День первый

Завтрак

Каша рисовая жидкая на молоке 0,250

Масло сливочное порц 0,020

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,030

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Щи из свежей капусты с картофелем 0,300

Минтай запеченный 0,075

Соус томатный 0,05

Компот из сухофруктов 0,200

Салат из свежей капусты с луком с маслом растительным 0,100

Картофельное пюре см 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Биточки из говядины 0,100

Каша гречневая рассыпчатая см 0,155

Соус томатный 0,050

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Вторник второй день

Завтрак

Каша манная жидкая на молоке 0,250

Чай с сахаром 0,200

Масло сливочное порц 0,02

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Омлет натуральный 0,200

Сосиски говяжьи т/о 0,050

Капуста квашенная 0,100

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Печень тушеная в томатном соусе 0,100

Макаронные изделия отварные см 0,230

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 завтрак

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Среда третий день

Завтрак

Каша пшенная жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп гороховый с картофелем 0,300

Тефтели говяжьи 0,060

Каша гречневая рассыпчатая см 0,150

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет овощной 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Фрукты свежие

Ужин

Жаркое по домашнему 0,250

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Четверг день четвертый

Завтрак

Каша ячневая жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Щи из свежей капусты с картофелем 0,300

Минтай тушеный с овощами в томатном соусе 0,075

Каша рисовая рассыпчатая см 0,200

Компот из сухофруктов 0,200

Капуста квашенная 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

сосиски говяжьи т/о 0,100

Картофельное пюре см 0,203

Соус томатный 0,05

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

ужин

снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Пятница пятый день

Суп молочный с макаронными изделиями 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп картофельный с пшеном 0,300

Биточки говяжьи 0,05

Каша гречневая рассыпчатая см 0,155

Соус томатный 0,05

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет овощной 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Булочка 0,060

Ужин

Цыпленок тушеный с овощами в томатном соусе 0,100

Макаронные изделия отварные см 0,230

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Суббота шестой день

Завтрак

Каша пшенная жидкая на молоке 0,250

Чай с сахаром 0,200

Масло сливочное порц 0,02

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Омлет натуральный 0,200

Сосиски говяжьи т/о 0,050

Капуста квашенная 0,100

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Жаркое по домашнему из цыпленка 0,25

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Воскресенье седьмой день

Каша гречневая жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп гороховый с картофелем 0,300

Минтай тушеный с овощами в томатном соусе 0,075

Макаронные изделия отв см 0,200

Компот из сухофруктов 0,200

Салат из свежей капусты 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,060

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Запеканка из творога со сметаной 0,106

Ужин

Плов из цыпленка 0,250

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,030

Хлеб ржаной 0,060

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Примерное меню

Понедельник 8 первый

Завтрак

Каша рисовая жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,030

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп гороховый с картофелем 0,300

Сосиски говяжьи т/о 0,050

Компот из сухофруктов 0,200

Рагу овощное 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Минтай запеченный 0,100

Макаронные изделия отварные см 0,230

Соус томатный 0,050

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Винегрет овощной

2 ужин

Снежок 0,200

Булочка 0,060

Вторник 9 день

Завтрак

Каша манная жидкая на молоке 0,250

Чай с сахаром 0,200

Масло сливочное порц 0,02

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Щи из свежей капусты с картофелем 0,300

Картофельное пюре см 0,200

Печень тушеная 0,050/30

Салат из свежей капусты 0,100

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Биточки говяжьи 0,100

Каша гречневая рассыпчатая см 0,155

Соус томатные 0,050

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 завтрак

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Среда 10 день

Завтрак

Каша пшенная жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Сосиски говяжьи 0,060

Омлет натуральный см 0,155

Компот из сухофруктов 0,200

Капуста квашенная 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Жаркое по домашнему с цыпленком 0,250

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Четверг 11 четвертый

Завтрак

Каша ячневая жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Сп с фасолью с картофелем 0,300

Тефтели говяжьи 0,065

Макаронные изделия отв см 0,200

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Биточки из минтая 0,100

Картофельное пюре см 0,203

Соус томатный 0,05

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Пятница 12 день

Суп молочный с макаронными изделиями 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп картофельный с горохом 0,300

Плов из цыпленка 0,180

Компот из сухофруктов 0,200

Салат из свежей капусты 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Булочка 0,060

Ужин

Сосиски говяжьи т/о 0,100

Каша гречневая рассыпчатая 0,155

Соус томатный 0,05

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Суббота 13 день

Завтрак

Каша пшенная жидкая на молоке 0,250

Чай с сахаром 0,200

Масло сливочное порц 0,02

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Щи с картофелем 0,300

Макаронные изделия отв см 0,200

Минтай запеченный 0,075

Соус томатный 0,050

Капуста квашенная 0,1

Компот из сухофруктов 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Ужин

Плов из цыпленка 0,25

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,06

2 ужин

Снежок т питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

Воскресенье 14 день

Каша гречневая жидкая на молоке 0,25

Масло сливочное порц 0,02

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,03

Обед

Суп рисовый с картофелем 0,300

Цыпленок тушеный с овощами в томатном соусе 0,075

Картофельное пюре см 0,200

Компот из сухофруктов 0,200

Винегрет 0,100

Хлеб пшеничный 0,03

Хлеб ржаной 0,060

Полдник

Чай с сахаром 0,200

Булочка сдобная 0,060

Ужин

Рагу овощное 0,250

Сосиски говяжьи т/о 0,100

Чай с сахаром 0,200

Хлеб пшеничный 0,030

Хлеб ржаной 0,060

2 ужин

Снежок питьевой 0,200

Кондитерское изделие 1 шт

График приема пищи воспитанников с дневным пребыванием.

время	прием пищи	примечания
9:40 - 09:50	второй завтрак	
12:10-12:25	обед	
12:25-12:40	обед	

График приема пищи воспитанников с круглосуточным пребыванием

время	прием пищи	примечания
8:00-8:30	завтрак	
13:20-13:40	обед	
13:40-14:00	обед	
15:30-15:45	полдник	
19:00-19:30	ужин	
20:40-21:00	ужин 2	

**Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Кумылженский казачий кадетский корпус»**

х. Попов

Приказ № 26

от 02.02.2018 г.

«О внесении изменения в график питания»

С целью оптимизации питания воспитанников ГКОУ «Кумылженский казачий кадетский корпус» в выходные дни

приказываю:

1. Внести изменения в график питания воспитанников с 10.02.2018г. с целью соответствия условиям организации учебно-воспитательного процесса в учреждении.

2. Для воспитанников с дневным пребыванием в субботу:

Обед – с 11.20. до 11.35

3. Для воспитанников с круглосуточным пребыванием в субботу и воскресенье:

Завтрак – с 08.00 до 08.30(суббота), с 08.30 до 09.00(воскресенье)

Обед - с 13.05 до 13.25

Полдник – с 15.30 до 15.45

Ужин - с 19.20 до 19.40

4. Шеф-повару О.Д. Шишкиной внести изменения в меню питания воспитанников с учетом п.п.1,2,3 приказа.

5. Старшему воспитателю внести изменения в распорядок дня воспитанников с круглосуточным пребыванием с учетом п.п.1,2,3 приказа.

6. Заместителю директора по учебным вопросам скорректировать график занятий учащихся в субботу п.п.1.2.3.приказа.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор _____ (Н.В.Тыщенко)

Официально (В. В. Агунов) 02.02.2018г.
Копия / Л. П. Коньшина / 02.02.18г.
Всего - / О. Д. Шишкина / 02.02.18г.