

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Экономико-математический лицей № 29»  
(ГБОУ УР «ЭМЛи № 29»)

---

Береговая ул., д. 11, г. Ижевск, Удмуртская республика, 426033  
Тел/факс (3412) 72-47-89, тел. 72-57-39, e-mail: emli29@podved-mo.udmr.ru

**П Р И К А З**

01.09.2023

№ 172

**Об организации горячего и дополнительного питания обучающихся  
ГБОУ УР «ЭМЛи № 29» в 2023-2024 учебном году**

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с «Региональным стандартом по организации питания обучающихся", утвержденным Приказом МОиН УР 28 июня 2021 года, и в связи с началом нового учебного года,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить с 01.09.2023 ответственным за организацию питания обучающихся Загребину Александру Алексеевну.

2. Ответственному за организацию питания обучающихся Загребиной А.А.:

2.1. Координировать и контролировать деятельность работников пищеблока организации, предоставляющих питание общеобразовательной организации;

2.2. Контролировать заявки на количество обучающихся для предоставления питания;

2.3. Организовывать и контролировать учёт фактической посещаемости обучающихся;

2.4. Инициировать, разрабатывать и координировать работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;

2.5. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;

3. Осуществлять работу бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год в составе:

Председатель комиссии: Аркашев Владимир Петрович, директор лицея

Члены комиссии:

- Садыкова Лейла Рашитовна, врач (в случае отсутствия допускается замена - Конькова Нина Ивановна, фельдшер);
- Загребина Александра Алексеевна, ответственный за организацию питания обучающихся;
- Севрюгина Наталья Гавриловна, ООО «Манго», зав. производством пищеблока ГБОУ УР «ЭМЛи № 29».

4. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в ГБОУ УР «ЭМЛи № 29» заявление об обеспечении питанием обучающегося. Дополнительное питание предоставлять всем желающим за наличный расчет и по электронным банковским картам.

5. Утвердить:

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);
- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 2);
- режим питания обучающихся 1–11-х классов (приложение 3).

6. Ответственному за организацию питания Загребиной А.А.:

- обеспечить прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- обеспечить заключение договоров на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы, либо сбор документов для предоставления льгот на питание обучающихся;
- 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 ГБОУ УР «ЭМЛи № 29» статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

7. Классным руководителям 1–11-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 обучающихся;

- еженедельно предоставлять ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных обучающимися приемами горячей пищи.

8. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменной, 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.

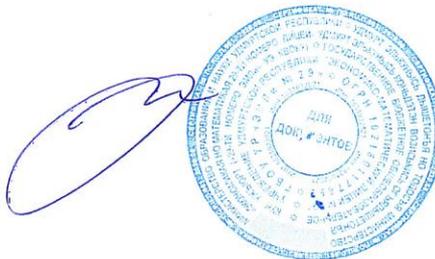
9. Заместителю директора по экономике Даниловой Ю.В.:

- обеспечить своевременное перечисление средств на горячее бесплатное питание обучающихся;
- контроль предоставления заявок о количестве питающихся.

10. Секретарю Лопаткиной О.П. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

11. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания.

Директор



В.П.Аркашев

С приказом ознакомлены:

Загребина А.А. *[Signature]*  
Садыкова Л.Р. *[Signature]*  
Конькова Н.И. *[Signature]*  
Севрюгина Н.Г. *[Signature]*  
Данилова Ю.В. *[Signature]*  
Лопаткина О.П. *[Signature]*

ООО МАНГО

01.10.23



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле- воды	Калорий- ность (ккал)
<b>1 день</b> <i>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</i>							
ТТК 98	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	9	1,7	5,7	7,6	85,5
302/96	Каша пшеничная вязкая	180	9	5,4	7,3	30	213,6
ТТК 234	Котлета домашняя	90	57,5	15,6	11,6	12,5	208
ТТК 95	Чай с сахаром	200	4	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	57	4,5	6	1,3	39,3	192,1
ИТОГО :		737	84,00	28,90	25,90	109,40	776,90
<b>2 день</b> <i>Обед детей 1 смена, обучающихся в 1-4 классах</i>							
ТТК 83	Суп картофельный с макаронными изделиями	240	6,75	2,6	2,9	18	110,4
ТТК 466	Котлета "Переменка"	90	54,5	13	16,4	11,1	244
412	Каша рисовая вязкая	150	10,5	1,5	4	15,8	109
ТТК183	Компот из сухофруктов	200	8,5	1,6	0,4	34,8	147,8
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	47	3,75	4,9	1	32,4	158,4
ИТОГО :		727	84,00	23,60	24,70	112,10	769,60
<b>3 день</b> <i>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</i>							
ТТК82	Суп картофельный с горохом с курицей	200/12,5	18	8,8	6,5	14,2	151,3
ТТК 471	Макароны с курицей	180	50,75	16,6	13,3	29,4	303,9
ТТК 94	Чай с молоком	200	8	1,5	1,6	15,8	81
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	72	5,75	7,6	1,6	49,7	242,7
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,5	0,4	0,9	2,9	22
ИТОГО :		715	84,00	34,90	23,90	112,00	800,90
<b>4 день</b> <i>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</i>							
ТТК 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	11,5	1,6	5,6	10,5	97,6
ТТК 20	Картофельное пюре	180	16,8	3,8	9,9	26,1	226,8
87/08	Суфле "Рыбка золотая" (минтай)	100	40,5	14,5	15,1	15,6	254,1
ТТК 312	Компот из черноплодной рябины	200	9,5	0,3	0,1	20,2	79
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	72	5,7	7,6	1,6	49,7	242,7
ИТОГО :		762	84,00	27,80	32,30	122,10	900,20
<b>5 день</b> <i>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</i>							
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	10,5	2,1	5,8	13,9	116,7
ТТК 91	Тефтели с рисом в соусе	130	50,5	9,2	15,9	13,1	233
ТТК 21	Каша гречневая рассыпчатая	150	13,5	8,2	5,8	35,8	232
ТТК 95	Чай с сахаром	200	4	0,2	0	20	77,7
542/16	Булочка зерновая	61	5,5	4,8	1,9	30,3	157,7
ИТОГО :		751	84,00	24,50	29,40	113,10	817,10

МАНГО



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле- воды	Калорий- ность (ккал)
<b>6 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	11,5	1,6	5,6	10,5	97,6
ТТК 234	Котлета домашняя в соусе	125	50	12,7	10,3	11,9	189,7
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	150	10,5	5,8	4,9	35,5	208,9
ТТК 94	Чай с молоком	200	8	1,5	1,6	15,8	81
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	50	4	5,3	1,1	34,5	168,5
ИТОГО :		735	84,00	26,90	23,50	108,20	745,70
<b>7 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК82	Суп картофельный с горохом	250	6,5	7,3	6,2	17,7	157
ТТК 146	Суфле "Курочка ряба"	90	59,8	14,4	10,4	8,3	185,4
304/ТТК	Каша пшенная вязкая	160	8	4,6	7,4	25,4	192
ТТК 95	Чай с сахаром	200	4	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	72	5,7	7,6	1,6	49,7	242,7
ИТОГО :		772	84,00	34,10	25,60	121,10	854,80
<b>8 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 83	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7	2,7	3	18,8	115
ТТК 58	Горбуша в омлете	100	52,5	18,1	13,9	3,1	209,6
ТТК 21	Каша гречневая рассыпчатая	150	13,5	8,2	5,8	35,8	232
ТТК 93	Чай с лимоном	200/7	6	0,2	0	15,2	61,1
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	63	5	6,6	1,4	43,5	212,4
ИТОГО :		770	84,00	35,80	24,10	116,40	830,10
<b>9 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 98	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/10	9	1,7	5,7	7,6	85,5
ТТК 462	Плов из свинины	230	61,6	18,4	15,7	41,6	394,3
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,5	0,4	0,9	2,9	22
ТТК183	Компот из сухофруктов	200	8,5	1,6	0,4	34,8	147,8
ТТК 7	Батон	57	3,4	4,1	1,3	24,4	125,4
ИТОГО :		747	84,00	26,20	24,00	111,30	775,00
<b>10 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 45	Огурец свежий	70	9,8	0,6	0	2,4	11,2
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	10,5	2,1	5,8	13,9	116,7
114	Шницель рыбный натуральный (минтай)	90	32,4	14,4	9,9	9,3	182
ТТК 20	Картофельное пюре	150	14	3,2	8,3	21,8	189
ТТК 160	Компот из изюма и кураги	200	13	0,7	0	28,8	113
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	54	4,3	5,7	1,2	37,3	182
ИТОГО :		774	84,00	26,70	25,20	113,50	793,90

ООО МАНГО



01/10/23

Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность (ккал)
<b>1 день</b>							
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 98	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	10,71	2	6,7	9	101,8
302/96	Каша пшеничная вязкая	200	10	6	8,1	33,3	237,3
ТТК 234	Котлета домашняя	100	63,41	17,3	12,9	13,9	231,1
ТТК 93	Чай с лимоном	200/7	6	0,2	0	15,2	61,1
542/16	Булочка зерновая	70	7	5,6	2,2	34,8	181
ИТОГО :		827	97,12	31,10	29,90	106,20	812,30
<b>2 день</b>							
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 83	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7	2,7	3	18,8	115
ТТК 386	Бефстроганов (филе куриное)	120	82,2	18,2	26,2	7,2	337,2
412	Каша рисовая вязкая	180	12,6	1,8	4,8	19	130,8
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	70	5,6	7,4	1,6	48,3	236
ИТОГО :		820	110,90	30,30	35,60	113,30	896,70
<b>3 день</b>							
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК82	Суп картофельный с горохом с курицей	250	21,18	10,4	7,6	16,7	178
ТТК 471	Макароны с курицей	250	70,5	23	18,5	40,9	422
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,5	0,4	0,9	2,9	22
ТТК 94	Чай с молоком	200	7,5	1,5	1,6	15,8	81
542/16	Булочка зерновая	70	7	5,6	2,2	34,8	181
ИТОГО :		820	107,68	40,90	30,80	111,10	884,00
<b>4 день</b>							
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	13,69	1,9	6,7	12,4	116,2
ТТК 20	Картофельное пюре	180	16,8	3,8	9,9	26,1	226,8
87/08	Суфле "Рыбка золотая" (минтай)	100	40,5	14,5	15,1	15,6	254,1
ТТК 160	Компот из изюма и кураги	200	12,5	0,7	0	28,8	113
ТТК 7	Батон	70	4,2	5	1,5	30	154
ИТОГО :		865	95,49	26,40	33,20	115,10	874,50
<b>5 день</b>							
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	250	12,5	2,5	6,9	16,5	139
81/08	Фрикадельки "Петушок"	100	67	14,3	17,1	9,5	247,3
ТТК 191	Каша гречневая вязкая	180	11,4	4,9	5,2	20,6	150
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7

	ИТОГО :	800	100,00	29,30	30,80	114,90	850,00

ООО МАНГО



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность (ккал)
<b>6 день Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	11,5	1,6	5,6	10,5	97,6
ТТК 234	Котлета домашняя	100	63,89	17,3	12,9	13,9	231,1
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	180	12,6	7	5,9	42,6	250,6
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,5	0,4	0,9	2,9	22
ТТК 94	Чай с молоком	200	7,5	1,5	1,6	15,8	81
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	70	5,6	7,4	1,6	48,3	236
ИТОГО :		810	102,59	35,20	28,50	134,00	918,30
<b>7 день Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК82	Суп картофельный с горохом	250	6,5	7,3	6,2	17,7	157
ТТК 146	Суфле "Курочка ряба"	100	66,5	16	11,6	9,2	206
304/ТТК	Каша пшеничная вязкая	210	10,5	6,1	9,7	33,4	252
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	70	5,6	7,4	1,6	48,3	236
ИТОГО :		830	92,60	37,00	29,10	128,60	928,70
<b>8 день Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 83	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,5	2,7	3	18,8	115
ТТК 58	Горбуша в омлете	125	65,63	22,7	17,4	3,9	262
ТТК 191	Каша гречневая вязкая	180	11,4	4,9	5,2	20,6	150
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	70	5,6	7,4	1,6	48,3	236
ИТОГО :		825	92,63	37,90	27,20	111,60	840,70
<b>9 день Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 45	Огурец свежий	70	9,8	0,6	0	2,4	11,2
ТТК 98	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250	10,71	2	6,7	9	101,8
ТТК 462	Плов из свинины	250	67	20	17,1	45,2	428,6
ТТК183	Компот из сухофруктов	200	8,5	1,6	0,4	34,8	147,8
542/16	Булочка зерновая	70	7	5,6	2,2	34,8	181

10 день

**Обед детей, обучающихся в 5-11 классах**

ТТК 45	Огурец свежий	70	8,4	0,6	0	2,4	11,2
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	250	12,5	2,5	6,9	16,5	139
114	Шницель рыбный натуральный (минтай)	100	36	16	11	10,4	202,2
ТТК 20	Картофельное пюре	180	15,6	3,8	9,9	26,1	226,8
ТТК 160	Компот из изюма и кураги	200	12,5	0,7	0	28,8	113
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	70	5,6	7,4	1,6	48,3	236
<b>ИТОГО :</b>		<b>870</b>	<b>90,60</b>	<b>31,00</b>	<b>29,40</b>	<b>132,50</b>	<b>928,20</b>



График питания в столовой ГБОУ УР "ЭМЛи №29"  
2023-2024 уч.год

В.П.Аркашев  
31.08.2023

<b>8:30-9:10</b>		<b>1 УРОК</b>		
	Перемена 10 мин	9:10	1 кл	Завтрак
		9:10	2 кл	
<b>9:20-10:00</b>		<b>2 УРОК</b>		
	Перемена 10 мин	10:00	3 кл	Завтрак
		10:00	4 кл	
		Св.раздача	11 кл	Обед
<b>10:10-10:50</b>		<b>3 УРОК</b>		
	Перемена 20 мин	10:50	5 кл	Обед
		10:50	6 кл	
		Св.раздача	9 кл	
<b>11:10-11:50</b>		<b>4 УРОК</b>		
	Перемена 20 мин	11:50	7 кл	Обед
		11:50	8 кл	
		Св.раздача	10 кл	
<b>12:10-12:50</b>		<b>5 УРОК</b>		
	Перемена 20 мин	12:50	1 кл	Обед
		12:50	2 кл	
		Св.раздача	11 кл	
<b>13:10-13:50</b>		<b>6 УРОК</b>		
	Перемена 20 мин	13:50	3 кл	Обед
		13:50	4 кл	
<b>14:05-14:45</b>		<b>7 УРОК</b>		
	Перемена 10 мин	14:45	1 кл	Полдник
		14:45	2 кл	
<b>14:55-15:35</b>		<b>8 УРОК</b>		
	Перемена 10 мин	15:35	3 кл	Полдник
		15:35	4 кл	
<b>15:45-16:25</b>		<b>9 УРОК</b>		

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ УР "ЭМЛи №29"

В.П.Аркашев

01.09.2023

График питания в столовой ГБОУ УР "ЭМЛи №29"  
СУББОТА 2023-2024 уч.год

<b>8:30-9:10</b>	<b>1 УРОК</b>			
	Перемена 10 мин	9:10	5 кл	Обед
<b>9:20-10:00</b>	<b>2 УРОК</b>			
	Перемена 15 мин	10:00	6 а, 6 б, 6 в	Обед
		10:00	7 б, 8 в	
<b>10:15-10:55</b>	<b>3 УРОК</b>			
	Перемена 15 мин	10:55	7 а, 7 в, 8 г	Обед
		10:55	8 а, 8 б	