

Частное общеобразовательное учреждение «Тверская епархиальная православная  
средняя общеобразовательная школа во имя свт. Тихона Задонского»  
(ЧОУ «ТЕПСОШ во имя свт. Тихона Задонского»)

**ПРИКАЗ**

02.09.2024

№ 01/07

г. Тверь

**Об организации питания обучающихся и работников ЧОУ «ТЕПСОШ во имя  
свт. Тихона Задонского» в 2024/2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся, утвержденным директором от 01.09.2021, в целях создания условий для обеспечения доступного, качественного питания в общеобразовательном учреждении как условия сохранения и укрепления здоровья школьников, порядка организации рационального питания детей и подростков, а также дальнейшего совершенствования организации питания обучающихся в 2024/2025 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю директора по административно - хозяйственной работе В.Н. Бочаровой организовать в 2024/2025 учебном году для обучающихся 1–11-х классов в дни работы ЧОУ «ТЕПСОШ во имя свт. Тихона Задонского» одноразовое горячее питание (обед) для учащихся 1-11 классов и полдник для детей, посещающих группу продленного дня с режимом работы до 17<sup>30</sup> часов в школьной трапезной.
2. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в ЧОУ «ТЕПСОШ во имя свт. Тихона Задонского» заявление об обеспечении питанием обучающегося.

3. Обеспечение горячим питанием осуществлять за счет средств родительской платы, а при отнесении обучающегося к льготной категории – полностью или частично за счет бюджета Тверской области, субсидия для организации горячего питания обучающихся 1-4 х классов и внебюджетных благотворительных средств ЧОУ ТЕПСОШ.

4. Утвердить размер родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за горячее питание обучающихся, из расчета 130 рублей на одного человека в день для обучающихся 5-11 классов и 75 рублей на одного воспитанника ГПД в день.

5. Утвердить:

- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет (приложение 1);
- двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет (приложение 2);
- двухнедельное основное меню для воспитанников ГПД (приложение 3);
- режим питания обучающихся 1–11-х классов (приложение 4);
- список обучающихся 5-11 классов, обеспеченных бесплатным одноразовым питанием в 2024/2025 учебном году (приложение 5).
- план производственного контроля по организации питания в ЧО ТЕПСОШ на 2024-2025 учебный год (приложение 6).

6. Секретарю руководителя:

- 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, предоставить их классным руководителям и в бухгалтерию;

7. Ответственному за организацию питания Бочаровой В.Н.:

- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

- ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых классными руководителями.

8. Классным руководителям 1–11-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- довести до сведения обучающихся порядок посещения трапезной, лично присутствовать при приеме пищи обучающимися (в соответствии с расписанием посещения трапезной);
- ежедневно после 1-го урока предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание;
- лично вести ежедневный табель учета приемов горячей пищи обучающимися по форме, установленной в приложении № 4 к положению об организации питания обучающихся и сдавать его в последний день месяца бухгалтеру Араповой Е.М.;
- осуществлять контроль своевременного внесения денежных средств от обучающихся на питание в кассу или на расчетный счет школы.

9. Учителям-предметникам, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организовано сопроводить обучающихся в трапезную по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися при отсутствии классного руководителя.

10. Назначить ответственными за порядок в трапезной во время трапезы дежурных учителей и классных руководителей.

11. Главному бухгалтеру Басыровой Г.М.:

- обеспечить своевременное перечисление средств на горячее питание обучающихся;
- осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на горячее питание детей в полном объеме.

12. Возложить обязанности старшего повара на Федорову А.В. и ответственность:

- за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;
- за закладку продуктов;

- за витаминизацию третьих и сладких блюд;
- использование йодированной соли;
- за выполнение меню в соответствии с Рекомендациями по организации питания обучающихся образовательной организации МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года.
- при формировании заявки на продукты питания руководствоваться установленными предельными ценами на продовольственную продукцию.

13. Возложить ответственность на заместителя директора по административно-хозяйственной работе Бочарову В.Н. за:

- исправность технологического оборудования трапезной;
- соблюдение питьевого режима в школе;
- ведение «Журнала денатурации пищевых отходов».

14. Назначить бракеражную комиссию, осуществляющую контроль качества поступающих продуктов, соблюдение условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:

- председатель комиссии: протоиерей Георгий Беляков, председатель Родительского совета;
- члены комиссии: Басырова Г.М., главный бухгалтер, Бочарова В.Н., заместитель директора по АХР, ответственная за организацию питания участников образовательного процесса, представитель от родителей, медицинский работник школы.

19. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

20. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.

21. Работникам пищеблока, ответственному за организацию питания в школе оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

22. Категорически не допускать посторонних лиц в трапезную и на пищеблок.

23. Секретарю руководителя ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

24. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание, а также за выполнением данного приказа оставляю за собой.

*Приложения на 18 (восемнадцать) листах*

Директор школы



— протоиерей Л.Е. Водолазский

Секретарь  
8(4822)36-86-60, [noutepsosh@mail.ru](mailto:noutepsosh@mail.ru)

Приложение 1 к приказу  
от 02.09.2024 № 01/10



УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
профессор Л. Е. Водолазский  
«02» сентября 2024 г.

**Двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 7–11 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>Неделя 1</b>															
<b>День 1 (Понедельник)</b>															
Обед	Щи свежие	200/10	4,96	4,23	6,38	88,75	187	0.06	12.89	10.50	1.91	40.60	64.85	30.60	0.87
	Макароны отварные	150	5,60	8,15	26,51	201,45	413	0.06	0	0	0.97	6.06	37.17	21.12	1.12
	Котлеты рубленые	90	17,43	16,75	16,27	286,00	668	0.18	0.90	33.62	68.40	59.76	80.00	22.20	3.62
	Соус	30	1,20	2,04	6,25	45,86	759	0.16	38.00	1.23	0	24.95	53.90	39.70	2.04
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0.01	24.84	0	0.34	21.33	16.56	12.08	0.63
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.06	0	0	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.20	0	0	0.26	4.60	17.40	6.60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		731	33,26	33,16	103,65	852,60		0.73	76.63	43.35	72.42	171.10	333.48	147.30	10.36

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>День 2 (Вторник)</b>															
Обед	Суп картофельный с вермишелью	200/10	5,69	2,56	14,03	111,55	208	0.10	6,87	10.50	0.03	1.20	25.65	12.90	0.21
	Греча отварная	150	8,68	9,72	38,70	276,75	679	0.21	0	0	0.61	16.20	203.93	135.83	5.57
	Гуляш мясной	90(50/75)	13,09	15,10	2,59	198,90	591	0.02	0.83	0	2.35	19.63	138.73	19.82	2.75
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0.02	7.76	0	0.04	14.79	12.75	8.74	1.34
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.06	0	0	0.26	4.60	17.40	6.60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		701	31,55	28,54	114,28	850,51		0.61	15.46	10.50	3.83	70.22	462.06	198.89	11.95
<b>День 3 (Среда)</b>															
Обед	Борщ	200	2,84	4,09	11,3	102,20	169	0.08	5.36	0	1.94	43.34	79.60	27.56	1.73
	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,70	682	0.03	0	0	0.28	1.37	60.95	16.34	0.53
	Котлета рыбная	100	12,92	8,20	15,70	133,33	510	0	0.63	9.32	4.86	71.85	171.82	41.50	1.46
	Салат овощной	60	1,56	4,43	1,94	53,88	77	0.02	10.37	17.76	1.74	19.93	29.89	9.03	0.52
	Чай с лимоном	200	0,06	0	99,6	377,0	944	0.002	2.80	0	0	2.80	1.54	0.84	0.04
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.06	0	0	0.26	4.60	17.40	6.60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		761	24,63	18,82	187,23	996,31		0.392	19.16	27.08	9,62	157,69	724,7	116,87	6,36

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>День 4 (Четверг)</b>															
Обед	Суп овощной с мясными фрикадельками	200/20	4,80	4,28	7,38	93,15	209	0,07	8,57	10,50	1,91	29,08	94,15	29,50	0,83
	Запеканка творожная	150	26,70	21,40	14,55	402,35	469	0,09	0,72	0,09	0	18,25	49,35	14,00	0,76
	Сметана	25	0,75	5,00	0,72	52,00	б/н	0,01	0,12	0,02	0	22,50	15,50	2,50	0,02
	Компот из свежих фруктов	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0,01	24,84	0	0,34	21,33	16,56	12,08	0,63
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0,54	13,80	63,60	15,00	1,86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0,06	0	0	0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		646	36,32	32,65	70,60	778,04		0,44	34,25	10,61	3,05	109,56	256,56	79,68	4,32
<b>День 5 (Пятница)</b>															
Обед	Суп гороховый	200	6,24	38,42	12,75	44,80	226	0,24	0,80	0	17,80	42,42	76,34	29,62	2,14
	Картофельное пюре	150	3,06	4,80	20,44	137,25	299	0,14	18,16	0	0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
	Подлива из рыбы	75/50	14,00	5,40	4,76	122,97	494/781	0,07	4,15	0,76	0,69	10,31	19,49	24,38	0,17
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0,01	24,84	0	0,34	21,33	16,56	12,08	0,63
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0,54	13,80	63,60	15,00	1,86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0,06	0	0	0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		726	27,37	50,59	85,90	932,56		0,72	47,95	0,76	19,81	129,44	279,98	115,43	6,03



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>Неделя 2</b>															
<b>День 1 (Понедельник)</b>															
Обед	Суп вермишелевый с курицей	200/10	5,69	5,56	14,03	111,55	217	0,10	6,87	10,50	1,17	24,56	79,71	34,72	1,11
	Каша молочная	150	3,99	11,13	33,79	248,80	384	0,42	0,75	0,10	0	123,55	262,15	89,40	2,50
	Яйцо	1/50	12,70	11,10	0,6	1153	б/н	0,07	0	0,35	2,00	55,00	185,00	54,00	3,00
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0,02	7,76	0	0,04	14,79	12,75	8,74	1,34
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0,54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.06	0	0	0,26	4.60	17.40	6.60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		671	26,47	25,95	107,38	776,66		0,87	15,38	10,95	4,01	236,30	620,61	208,46	10,03
<b>День 2 (Вторник)</b>															
Обед	Рассольник на курином бульоне	200/10	5,15	4,36	9,64	102,75	197	0,08	6,97	10,50	1,91	24,52	71,03	32,24	0,95
	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,70	682	0,03	0	0	0,28	1,37	60,97	16,34	0,53
	Гуляш из куриной грудки	90(50/75)	31,86	2,61	0,54	152,55	591	0,09	2,43	94,50	0,27	10,80	230,85	116,10	1,89
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0,01	24,84	0	0,34	21,33	16,56	12,08	0,63
	Помидоры свежие	60	0,42	0	2,46	11,4	б/н	0,06	25,00	1,20	0	14,00	26,00	20,00	1,00
	Хлеб ржаной	300,42	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0,54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.06	0	0	0,26	4.60	17.40	6.60	0,22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		761	45,15	14,31	97,27	706,94		0,53	59,24	106,20	3,60	90,42	486,39	218,36	7,08

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>День 3 (Среда)</b>															
Обед	Солянка рыбная	200	11,85	6,64	5,70	129,17	232	0,12	9,60	0,95	0	17,02	11,47	7,87	0,34
	Картофель запеченный	150	3,90	19,554	33,25	341,95	345	0,18	30,00	0,07	0	16,10	87,95	34,65	1,51
	Овощи тушеные	90	2,09	2,09	9,96	65,74	310	0,03	34,85	1,83	0,64	52,65	38,16	22,35	1,00
	Чай с лимоном	200	0,06	0	99,6	377	944	0.002	2.80	0	0	2.80	1.54	0.84	0.04
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.06	0	0	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		713	21,50	29,43	170,49	1034,06		0,59	77,25	2,85	1,44	106,97	200,12	87,31	4,97
<b>День 4 (Четверг)</b>															
Обед	Суп картофельный с курицей	200/20	5,69	2,56	14,03	111,55	200	0,10	6,87	10,50	1,17	24,56	79,71	34,72	1,11
	Каша гречневая рассыпная	150	8,68	9,72	38,70	276,75	679	0,21	0	0	0,61	16,20	203,93	135,83	5,57
	Тефтели мясные	90 (20)	11,77 (0,80)	11,47 (1,36)	7,24 (4,36)	180,27 (30,57)	619	0,10 0,07	25,33 1,80	0,82 0,04	0,33	16,63 9,98	35,93 27,54	26,46 7,47	1,36 0,29
	Помидоры свежие	60	0,42	0	2,16	11,40	б/н	0,06	25,00	1,20	0	14,00	26,00	20,00	1,00
	Компот из свежих фруктов	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0,01	24,84	0	0,34	21,33	16,56	12,08	0,63
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0.20	0	0	0.54	13.80	63.60	15.00	1.86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0.06	0	0	0.26	4.60	17.40	6.60	0.22
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого за обед		791	31,43	27,08	114,74	841,08		0,81	83,84	12,56	3,25	121,10	470,67	258,16	12,04

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность	№ рецепту ры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Угле воды										
<b>День 5 (Пятница)</b>															
Обед	Суп гороховый с гречками	200/10	17,84	40,22	84,85	768,80	226/1067	0,39	0,80	0	17,80	42,42	76,34	29,62	2,14
	Макаронны отварные	150	5,60	8,15	26,51	201,45	413	0,06	0	0	0,97	6,06	37,17	21,12	1,12
	Котлета с соусом	100/30	15,64	5,97	13,33	167,45	510	0,19	0,96	0,06	0	24,09	18,24	2,81	0,03
	рыбная		1,20	2,04	6,54	45,86		0,16	38	1,23	0	24,95	53,90	39,70	2,04
	Компот из фруктов	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861	0,01	24,84	0	0,34	21,33	16,56	12,08	0,63
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н	0,20	0	0	0,54	13,80	63,60	15,00	1,86
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н	0,06	0	0	0,26	4,60	17,40	6,60	0,22
Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н	0	0	0	0	0	0	0	0	
Итого за обед		741	44,35	58,35	179,18	1414,10		1,07	64,60	1,29	19,91	137,25	283,21	126,93	8,04

Приложение 2 к приказу  
от 02.09.2024 № 01/10

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  
протоиерей Л.Е. Водолазский

«02» сентября 2024 г.

**Двухнедельное основное (организованное) меню для обучающихся 12–18 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1 (Понедельник)</b>							
Обед	Щи свежие	250/10	6,20	5,28	7,98	110,94	187
	Макаронны отварные	180	6,72	9,78	31,81	241,74	413
	Котлеты рубленые	100	19,36	18,61	18,07	317,78	668
	Соус	30	1,20	2,04	6,25	45,86	759
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	50	3,50	1,00	13,00	70,00	б/н
	Батон «Нарезной»	30	2,25	0,84	15,42	85,80	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		814	39,70	38,36	118,50	982,46	
<b>День 2 (Вторник)</b>							
Обед	Суп картофельный с вермишелью	250/10	7,11	3,20	17,54	139,44	208
	Греча отварная	180	10,42	11,66	46,44	332,10	679
	Гуляш мясной	100(70/75)	14,54	16,77	2,87	221,00	591
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	50	3,50	1,00	13,00	70,00	б/н
	Батон «Нарезной»	30	2,25	0,84	15,42	85,80	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		811,00	38,29	34,30	121,24	958,68	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>День 3 (Среда)</b>							
Обед	Борщ	250	3,58	5,11	14,12	127,75	169
	Рис отварной	180	4,38	6,44	44,02	251,64	682
	Котлета рыбная	100	12,92	8,20	15,70	133,33	510
	Салат овощной	100	2,60	7,38	3,23	89,80	77
	Чай с лимоном	200	0,06	0	99,6	377	944
	Хлеб ржаной	50	3,50	1,00	13,00	70,00	б/н
	Батон «Нарезной»	30	2,25	0,84	15,42	85,80	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		911	29,269	28,97	205,09	1135,32	
<b>День 4 (Четверг)</b>							
Обед	Суп овощной с мясными фрикадельками	250/30	6,00	5,35	9,22	116,44	209
	Запеканка творожная	180	32,04	25,68	17,46	482,82	469
	Сметана	30	0,90	6,00	0,86	62,40	
	Компот из свежих фруктов	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	50	3,50	1,00	13,00	70,00	б/н
	Батон «Нарезной»	30	2,25	0,84	15,42	85,80	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		741	45,16	39,68	81	93	927,80
<b>День 5 (Пятница)</b>							
Обед	Суп гороховый	250	7,80	48,02	15,94	552,25	226
	Картофельное пюре	180	3,66	5,76	24,52	164,70	299
	Подлива из рыбы	100/75	20,00	7,71	6,34	163,96	494/781
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	50	3,50	1,00	13,00	70,00	б/н
	Батон «Нарезной»	30	2,25	0,84	15,42	85,80	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		811	37,68	64,14	95,19	1147,05	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 1 (Понедельник)</b>							
Обед	Суп вермишелевый с курицей	250/15	7,11	6,95	17,54	139,44	217
	Каша молочная	200	5,32	14,84	45,05	331,73	384
	Яйцо	1/50	12,70	11,10	0,6	153	б/н
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	50	3,50	1,00	13,00	70,00	б/н
	Батон «Нарезной»	30	2,25	0,84	15,42	85,80	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		781	31,35	35,54	117,58	890,331	
<b>День 2 (Вторник)</b>							
Обед	Рассольник на курином бульоне	20/15	6,44	5,45	12,05	128,44	197
	Рис отварной	200	4,86	7,16	48,90	279,60	682
	Гуляш из куриной грудки	100(75/50)	35,40	2,90	0,60	169,50	591
	Компот из свежих яблок	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Помидоры свежие	80	0,56	0	2,88	15,20	б/н
	Хлеб ржаной	300,42	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		911	53,48	18,16	119,22	858,88	
<b>День 3 (Среда)</b>							
Обед	Солянка рыбная	250	14,81	8,30	7,12	161,46	232
	Картофель запеченный	200	5,20	26,06	44,33	455,93	345
	Овощи тушеные	100	2,32	2,32	11,06	73,04	310
	Чай с лимоном	200	0,06	0	99,6	377,00	944
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		831	28,14	38,52	190,53	1223,23	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>День 4 (Четверг)</b>							
Обед	Суп картофельный с курицей	250/25	7,11	3,20	17,54	139,44	200
	Каша гречневая рассыпная	180	10,42	11,66	46,44	332,10	679
	Тефтели мясные	100 (20)	13,08 (0,80)	12,74 (1,36)	8,04 (4,36)	200,30 (30,57)	619
	Помидоры свежие	80	0,56	0	2,88	15,20	б/н
	Компот из свежих фруктов	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		891	37,39	30,25	129,29	953,18	
<b>День 5 (Пятница)</b>							
Обед	Суп гороховый с гречками	250/15	22,30	50,28	106,06	961,00	226/1067
	Макароны отварные	180	6,72	9,78	31,81	241,74	413
	Котлета рыбная соусом	100/30	15,64 1,20	5,97 2,04	13,33 6,54	167,45 45,86	510
	Компот из фруктов	200	0,47	0,81	25,97	110,34	861
	Хлеб ржаной	30	2,10	0,60	11,70	63,00	б/н
	Батон «Нарезной»	20	1,50	0,56	10,28	57,20	б/н
	Соль йодированная	1	0	0	0	0	б/н
Итого за обед		811	52,08	70,72	212,13	1682,19	

Приложение 3 к приказу  
от 02.09.2024 № 01/10



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  
протоиерей Д.Е. Водолазский

«02» сентября 2024 г.

**Двухнедельное основное меню для воспитанников ГПД**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>Неделя 1</b>															
<b>День 1 (Понедельник)</b>															
Полдник	Омлет	75	9,7	15,5	1,7	181	438	0,07	0,20	0,38	0,06	79,64	203,58	56,86	3,02
	Булочка	100	7,6	4,5	60,0	297	1052	0,11	0,0	19,00	4,00	67,00	105,00	18,00	1,1
	Сок фруктовый (виноградный)	200	0,0	0,0	24	100	б/н	0,04	4,00	0,0	0,04	60,0	44,0	34,0	1,2
<b>Итого за Полдник</b>		375	17,3	20,0	85,7	578,0		0,22	4,2	19,38	4,1	206,64	352,58	108,86	5,32
<b>День 2 (Вторник)</b>															
Полдник	Макароны с сыром	150/30	5,6/7,47	8,15/9,54	26,51/0,0	201,45/118,8	413/42	0,06/0,02	0,0/0,18	0,0/90,0	0,97/0,18	6,06/279,0	37,17/195,1	21,12/13,5	1,12/0,24
	Печенье	30	2,22	5,22	20,82	139,2	б/н	0,02	0,0	3,3	1,05	8,7	27,0	6,0	0,63
	Сок фруктовый (яблочный)	200	0,0	0,0	22,6	92	б/н	0,02	4,0	0,0	0,2	32,0	22,0	18,0	4,00
<b>Итого за Полдник</b>		410	15,29	22,91	69,93	551,45		0,12	4,18	93,3	2,4	325,76	281,17	58,62	5,99



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>День 3 (Среда)</b>															
Полдник	Рис отварной	150	3,63	5,37	36,68	209,7	682	0,03	0,0	0,0	0,28	1,37	60,95	16,34	0,53
	Салат «Витаминный»	60	1,56	4,43	1,94	53,88	83	0,02	10,37	17,76	1,74	19,93	29,89	9,03	0,52
	Бублик	70	7,28	0,91	48,09	218,4	б/н	0,08	0,0	0,0	2,73	13,3	50,4	9,8	0,91
	Чай с лимоном	200	0,6	0,0	99,6	377	944	0,0	2,8	0,0	0,0	2,8	1,54	0,84	0,04
<b>Итого за Полдник</b>		480	12,53	10,71	186,31	858,98		0,13	13,17	17,76	4,75	34,4	142,78	36,01	2,0
<b>День 4 (Четверг)</b>															
Полдник	Гречка с молоком	180	8,02	9,04	34,44	25,09	378	0,57	0,5	0,02	0,0	216,5	501,8	342,4	7,85
	Пряник	35	5,5	5,5	74,5	361	б/н	0,02	0,0	0,0	0,52	3,85	18,55	3,15	0,28
	Сок фруктовый (вишня)	200	1,5	0,0	73	292	б/н	0,02	14,8	16,0	0,4	37,0	30,0	26,0	0,5
<b>Итого за Полдник</b>		415	15,02	14,54	181,94	903,9		0,61	15,3	16,02	0,56	257,35	550,35	371,55	8,63
<b>День 5 (Пятница)</b>															
Полдник	Винегрет	150	3,56	3,11	20,93	121,52	100	0,17	28,50	0,19	1,50	65,00	116,55	63,71	1,86
	Булочка	100	7,6	4,5	60,0	297	1052	0,11	0,00	19,00	4,00	67,00	105,00	18,00	1,1
	Сок фруктовый (клубничный)	200	1,8	0,0	8,1	41	б/н	0,12	22,0	12,0	0,4	20,0	11,5	9,0	0,5
<b>Итого за Полдник</b>		450	12,96	7,61	89,03	459,52		0,4	50,5	31,9	5,9	152,0	233,05	90,71	3,46

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
<b>Неделя 2</b>															
<b>День 6 (Понедельник)</b>															
Полдник	Каша пшеничная	150	3,99	11,13	33,79	278,8	384	0,42	0,75	0,1	0,0	123,55	262,15	89,4	2,5
	Яйцо	1/50	12,7	11,1	0,6	153	424	0,07	0,0	0,35	0,0	55,0	185,0	54,0	3,0
	Пряник	35	5,5	5,5	74,5	361	б/н	0,02	0,0	0,0	0,52	3,85	18,55	3,15	0,28
	Сок фруктовый (виноградный)	200	1,1	0,0	12,3	52	б/н	0,02	14,8	16,0	0,04	33,0	28,0	24,0	1,8
<b>Итого за Полдник</b>		435	23,29	27,73	121,19	814,8		0,53	15,55	16,45	0,92	215,4	493,71	170,55	7,58
<b>День 2 (Вторник)</b>															
Полдник	Макароны	150	5,6	8,15	26,51	201,45	413	0,06	0,0	0,0	0,97	6,06	37,17	21,12	1,12
	Рыбная подписка	75/50	14,0	5,4	4,76	122,97	786/473	0,07	4,15	0,76	0,69	10,31	19,49	24,38	0,17
	Пряник	35	5,5	5,5	74,5	361	б/н	0,02	0,0	0,0	0,52	3,85	18,55	3,15	0,28
	Сок фруктовый (апельсиновый)	200	0,9	0,0	8,4	38,0	б/н	0,18	100,0	20,0	0,2	68,0	46,0	26,0	0,6
<b>Итого за Полдник</b>		460/50	26,0	19,05	114,17	723,42		0,33	104,15	20,76	2,38	88,22	121,21	74,65	2,17
<b>День 3 (Среда)</b>															
Полдник	Картофель запеченный	150	3,6	7,68	35,46	149,4	345	0,18	30,0	0,7	0,0	22,5	106,5	40,5	1,5
	Помидор/огурец	60/60	0,36/0,48	0,0	2,52/1,8	11,4/9,0	58/55	0,4/0,2	15/6	0,72/0,4	0,0	8,4/83,4	15,6/25,2	12/8,4	0,6/0,6
	Булочка	100	7,6	4,5	60,0	297	1050	0,11	0,0	19,00	4,00	67,00	105,00	18,00	1,1
	Сок фруктовый (виноградный)	200	0,0	0,0	24	100	б/н	0,04	4,00	0,0	0,04	60,0	44,0	34,0	1,2

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
			Белки	Жиры	Углеводы										
Итого за Полдник		510	11,56/ 11,68	12,18/ 12,18	121,98/ 121,26	557,8/555,4		0,37/0, 35	49,0/ 40,0	19,79/ 19,11	4,04/ 4,04	157,9/ 232,9	271,1/ 280,7	104,5/ 100,9	4,4/ 4,4
<b>День 9 (Четверг)</b>															
Полдник	Каша манная	150	3,99	11,15	33,79	248,8	390	0,42	0,75	0,10	0,0	123,55	262,15	89,4	2,5
	Сыр	30	7,47	9,54	0,0	118,8	42	0,02	0,18	90,0	0,18	279,0	195,0	13,5	0,24
	Печенье	30	2,22	5,22	20,82	139,2	б/н	0,02	0,0	3,3	1,05	8,7	27,0	6,0	0,63
	Сок фруктовый (яблоко)	200	0,0	0,0	22,6	92	б/н	0,02	4,0	0,0	0,2	32,0	22,0	18,0	4,00
Итого за Полдник		410	13,68	25,89	77,21	598,8		0,48	4,93	93,4	1,43	443,25	506,15	126,9	7,37
<b>День 10 (Пятница)</b>															
Полдник	Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	134,25	299	0,14	18,6	0,0	0,18	36,98	86,59	27,75	1,01
	Салат овощной	80	1,47	5,04	5,71	73,15	79	0,19	18,5	0,68	2,5	29,3	67,7	34,85	0,98
	Булочка	100	7,6	4,5	60,0	297	1050	0,11	0,00	19,00	4,00	67,00	105,00	18,00	1,1
	Сок фруктовый (персиковой)	200	0,0	0,0	24,0	96,0	б/н	0,04	12,0	100,0	0,16	40,0	68,0	32,0	1,2
Итого за Полдник		530	12,13	14,34	110,15	603,4	б/н	0,48	48,66	119,68	6,84	173,28	377,29	112,6	4,29

Приложение 4 к приказу  
от 02.09.2024 № 01/10



УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
протоиерей Л. Е. Водолазский  
«02» сентября 2024 г.

**Режим питания обучающихся 1–11-х классов**

Начальная школа	Основная, средняя школа
11.10 – 11.40 - обед	12.05 – 12.35 – обед
14.30 - полдник	

**Список обучающихся, обеспеченных  
льготным одноразовым питанием в 2024/2025 учебном году**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество учащегося	Класс	Размер льготы
1.	Байкова Екатерина Владимировна	5	100%
2.	Заботин Степан Никитич	5	100%
3.	Акимкина Иулиания Владимировна	5	50%
4.	Арапова Мария Петровна	6	100%
5.	Васильева Елизавета Алексеевна	6	100%
6.	Дроба Александра Сергеевна	6	50%
7.	Суслова Анастасия Сергеевна	6	100%
8.	Федоров Иван Евгеньевич	6	100%
9.	Арчакова Елена Владимировна	7	100%
10.	Байкова Дарья Владимировна	7	100%
11.	Белякова Дарья Ильинична	7	100%
12.	Голубев Василий Сергеевич	7	100%
13.	Дворцова Маргарита Михайловна	7	100%
14.	Дроба Иван Сергеевич	7	50%
15.	Дудина Ульяна Вячеславовна	7	100%
16.	Мальков Константин Александрович	7	100%
17.	Беляков Вячеслав Юрьевич	8	100%
18.	Ватаманюк Ульяна Игоревна	8	100%
19.	Кузнецова Мария Михайловна	8	100%
20.	Суслов Илья Сергеевич	8	100%
21.	Белякова Ульяна Ильинична	9	100%
22.	Голубев Георгий Сергеевич	9	100%
23.	Заботин Фёдор Никитич	9	100%
24.	Касаткина Таисия Александровна	9	100%
25.	Петрова Полина Денисовна	9	100%
26.	Байков Михаил Владимирович	10	100%
27.	Белякова Алиса Ильинична	10	100%
28.	Ганешин Димитрий Михайлович	10	100%
29.	Юдина Анна Павловна	10	100%
30.	Бабаева Мария Дмитриевна	11	100%
31.	Голубева Варвара Сергеевна	11	100%
32.	Заботина Елизавета Никитична	11	100%
33.	Касаткин Петр Александрович	11	100%

Приложение 6 к приказу  
от 02.09.2024 № 01/10

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
протоиерей Леонид Водолазский  
«02» сентября 2024 г.



## ПЛАН

производственного контроля по организации питания в ЧОУ ТЕПСОШ  
на 2024-2025 учебный год

Контролируемый объект	Периодичность	Документация	Ответственный
1. Организация мед. осмотра профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с обслуживанием детей.	1 раз в год	Мед. книжки	Зам. директора по АХР Бочарова В.Н.
2. Условия труда работников пищеблока: - внешний вид - количественный состав - качественный состав - информационный стенд - соответствие оборудования видам услуг	1 раз в месяц	Технологические карты	Ответственный за организацию питания В.Н. Бочарова
3. Доставка продуктов питания: - режим доставки - чистота автомашины, соблюдение правил перевозки продуктов - состояние тары и термосов	2 раза в месяц	СаНПин	Ответственный за организацию питания В.Н. Бочарова
4. Качество пищевых продуктов и их безопасность: - наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные) - бракераж - маркировки - приём, проба готовой продукции - соблюдение сан. правил по хранению, технологии разогреванию пищи, кулинарной обработки пищи	3 раза в неделю	СаНПин	Зам. директора по АХР В.Н. Бочарова

Контролируемый объект	Периодичность	Документация	Ответственный
<p>5. Ассортимент продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рацион питания</li> <li>- соответствие возрастным и физиологическим потребностям</li> <li>- разнообразие меню</li> <li>- соответствие перечня</li> <li>- маркировки</li> </ul>	Ежедневно	<p>Рекомендациями по организации питания обучающихся образовательной организации МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года</p>	Повар Федорова А.В.
<p>6. Поточность производственных процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приёмка</li> <li>- мытьё продуктов</li> <li>- раздача</li> <li>- мытьё посуды, инвентаря</li> </ul>	2 раза в месяц	СанПиН	Повар Федорова А.В.
<p>7. Хранение кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- складские помещения</li> <li>- холодильные камеры</li> </ul>	1 раз в месяц	СанПиН	Зам. директора по АХР В.Н. Бочарова