

Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования
«Никольская средняя общеобразовательная школа»
МОУ ИРМО «Никольская СОШ»
664544, Иркутская область Иркутский район село Никольск, пл. Комсомольская, здание 13
shkola.nickolskaya@yandex.ru
Тел. 692-189

ПРИКАЗ

от «02» апреля 2024 г.

№ ОД – 147/2

О внесении изменений в основное (организованное) меню

В связи с многочисленными просьбами родителей о замене некоторых блюд в цикличном меню, в соответствии с подпунктом 8.1.5 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Согласовать с 02.04.2024 изменения в основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания обучающихся (завтраки, обеды), (сезон весна – лето), 7 – 11 лет:
 - Неделя 1, день 1. Обед – замена блюда «Печень по-строгановски» на «Ёжики мясные с подливом основным» (причина – отказ детей от блюда),
 - Неделя 1, день 5. Завтрак – замена «Пельмени отварные» на «Птица тушеная с овощами в соусе» – многочисленные возражения родителей от качестве завтрака в виде пельменей.
2. Согласовать с 22.04.2024 изменения в основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания обучающихся (завтраки, обеды), (сезон весна – лето), с 12 лет и старше:
 - Неделя 1, день 1. Обед – замена блюда «Печень по-строгановски» на «Ёжики мясные с подливом основным» (причина – отказ детей от блюда),
 - Неделя 1, день 5. Завтрак – замена «Пельмени отварные» на «Птица тушеная с овощами в соусе» – многочисленные возражения родителей от качестве завтрака в виде пельменей.
3. Согласовать с 02.04.2024 изменения в основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания обучающихся (завтраки, обеды), (сезон весна – лето), 7 – 11 лет (ОВЗ и инвалиды):
 - Неделя 1, день 1. Обед – замена блюда «Печень по-строгановски» на «Ёжики мясные с подливом основным» (причина – отказ детей от блюда),
 - Неделя 1, день 5. Завтрак – замена «Пельмени отварные» на «Птица тушеная с овощами в соусе» – многочисленные возражения родителей от качестве завтрака в виде пельменей.
4. Согласовать с 02.04.2024 изменения в основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания обучающихся (завтраки, обеды), (сезон весна – лето), с 12 лет и старше (ОВЗ и инвалиды):
 - Неделя 1, день 1. Обед – замена блюда «Печень по-строгановски» на «Ёжики мясные с подливом основным» (причина – отказ детей от блюда),

**Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (завтраки, обеды)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Пищевых блоков доготовочных организаций. Пятидневная учебная неделя. (Сезон весна - лето). Возраст с 7-11 лет (ОВЗ и инвалиды)**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
Завтрак							
	Каша молочная " Дружба" с маслом	200,00	6,08	11,18	43,46	300,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 175
	Какао с молоком	200,00	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
		500,00	22,59	22,36	82,31	625,77	
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200,00	2,15	2,27	13,60	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Ежики мясные с подливом основным	90	7,20	7,65	8,10	135,00	Промышленное производство
	Рис припущенный	150	8,55	9,15	34,35	245,40	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 305
	Кисель п/я	200	0,20	0,00	14,60	90,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 350
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		710,00	27,60	22,82	95,08	736,05	
Итого за завтрак:		500,00	22,59	22,36	82,31	625,77	
Итого за обед:		710,00	27,60	22,82	95,08	736,05	
		1210,00	50,19	45,18	177,39	1361,82	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



5 (ОВЗ и инвалиды)	7-11 лет	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
					Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 5		Завтрак	Птица тушеная с овощами в соусе	1/90	16,95	10,47	35,73	305,30	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 292
			Каша гречневая рассыпчатая	150	8,29	8,94	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 171
			Витаминизированный напиток Витошка	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство
			Икра кабачковая	60	1,64	4,31	8,73	80,28	Промышленное производство
			Батон	40	3,12	1,16	21,12	102,40	Промышленное производство
			Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
				560,00	34,31	26,30	128,82	859,87	
		Обед	Суп картофельный с крупой	200	1,45	4,90	6,07	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101
			Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб.Москва Дели плюс 2017г № 260
			Макаронные изделия отварные	150	5,73	6,07	31,98	205,50	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 202
			Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №349
			Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
			Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
				710,00	35,61	30,78	108,44	953,77	
				560,00	34,31	26,30	128,82	859,87	
		Итого за завтрак:		710,00	35,61	30,78	108,44	953,77	
		Итого за обед:		1270,00	69,92	57,08	237,26	1813,64	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы



ИРМО «НИКОЛЬСКАЯ СОШ»
 И. Н. КУЛИКОВА
 ИРК. Р-Н С. НИКОЛЬСК
 НИКОЛЬСКАЯ ЗДАНИЕ 13
 СВЯЗИ: 89500513032

Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (завтраки, обеды)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Для пищеблоков дготовочных организаций. Пятидневная учебная неделя. (Сезон весна-лето) Возраст с 7-11 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
Завтрак							
	Каша молочная " Дружба" с маслом	200,00	6,08	11,18	43,46	300,00	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 175
	Какао с молоком	200,00	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
		500,00	22,59	22,36	82,31	625,77	
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	200,00	2.15	2.27	13,60	94,60	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Ежики мясные с подливом основным	90	7,20	7,65	8,10	135,00	Промышленное производство
	Рис припущенный	150	8,55	9,15	34,35	245,40	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 305
	Кисель п/я	200	0,20	0,00	14,60	90,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 350
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		710,00	27,60	22,82	95,08	736,05	
	Итого за завтрак:	500,00	22,59	22,36	82,31	625,77	
	Итого за обед:	710,00	27,60	22,82	95,08	736,05	
		1210,00	50,19	45,18	177,39	1361,82	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано/Директор школы



«НИКОЛЬСКАЯ СОШ»
 И.Н. КУЛИКОВА
 ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, ИРКУТСКИЙ РАЙОН, НИКОЛЬСКИЙ РАЙОН, НИКОЛЬСКОЕ С/ПСО, Д.ЗД. 13
 СВЯЗИ: 89500513032

5 7-11 лет	Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецепта, сборник
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 5								
Завтрак								
		Птица тушеная с овощами в соусе	1/90	16,95	10,47	35,73	305,30	сб.Москва дели плюс 2017 г. № 292
		Каша гречневая рассыпчатая	150	8,29	8,94	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017 г. № 171
		Витаминизированный напиток Витошка	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство
		Икра кабачковая	60	1,64	4,31	8,73	80,28	Промышленное производство
		Батон	40	3,12	1,16	21,12	102,40	Промышленное производство
		Хлеб ржаной	20	4,31	1,42	6,88	53,77	Промышленное производство
			560,00	34,31	26,30	128,82	859,87	
Обед								
		Суп картофельный с крупой	200	1,45	4,90	6,07	81,00	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101
		Гуляш из свинины	90	10,64	7,11	8,60	258,10	сб.Москва Дели плюс 2017г №260
		Макаронные изделия отварные	150	5,73	6,07	31,98	205,50	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 202
		Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №349
		Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
			710,00	35,61	30,78	108,44	953,77	
			560,00	34,31	26,30	128,82	859,87	
	Итого за завтрак:		710,00	35,61	30,78	108,44	953,77	
	Итого за обед:		1270,00	69,92	57,08	237,26	1813,64	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012



Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (завтраки, обеды)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Для пищеблоков доготовочных организаций Возраст с 12 лет и старше (ОВЗ и инвалиды), (Сезон весна - лето) 2024 год

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
Завтрак							
	Каша молочная "Дружба" с маслом	250	7,60	13,97	54,32	375,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №175
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		560,00	26,26	25,86	96,61	727,65	
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	2,27	13,96	149,06	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Ежики мясные с подливом основным	100	8,00	8,50	9,00	150,00	Промышленное производство
	Рис припущенный	200	11,40	12,20	45,80	327,20	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 305
	Кисель п/я	200	0,20	0,00	14,60	90,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 350
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		820,00	36,55	26,72	107,79	887,31	
Итого за завтрак:		560,00	26,26	25,86	96,61	727,65	
Итого за обед:		820,00	36,55	26,72	107,79	887,31	
		1380,00	62,81	52,58	204,40	1614,96	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



5		Пищевые вещества						
12 лет и старше(ОВЗ и инвалиды)								
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник	
Неделя 1, день 5								
Завтрак								
	Мясо птицы тушеное с овощами в соусе	100	18,83	11,63	39,70	339,22	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 292	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,05	11,92	49,81	317,48	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 171	
	Витаминизированный напиток	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство	
	Витошка						Промышленное производство	
	Икра кабачковая	60	1,64	4,31	8,73	80,28	Промышленное производство	
	Батон	40	3,12	1,16	21,12	102,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		630,00	41,10	31,15	148,68	1000,00		
Обед								
	Суп картофельный с крупой	250	2,70	3,02	14,68	112,05	сб.Москва Дели плюс 2017г № 101	
	Гуляш из свинины	100	11,82	7,90	9,55	286,78	сб.Москва Дели плюс 2017г №260	
	Макаронные изделия отварные	200	7,64	8,09	42,64	274,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г №202	
	Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб.Москва Дели плюс 2017г №349	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		820,00	39,95	31,71	128,66	1082,00		
Итого за завтрак:		630,00	41,10	31,15	148,68	1000,00		
Итого за обед:		820,00	39,95	31,71	128,66	1082,00		
		1450,00	81,05	62,86	277,34	2082,00		

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



ИРМО «НИКОЛЬСКАЯ СОШ»
И.Н. КУЛКОВА
ИРК. Р-н С, НИКОЛЬСК
КОМОЛЬСКАЯ ЗДАНИЕ 13
СВЯЗИ: 89500513032

Основное (организованное) десятидневное меню двухразового питания (завтраки, обеды)
для учащихся общеобразовательных организаций Иркутского районного муниципального образования
Для пищеблоков доготовочных организаций Возраст с 12 лет и старше(Сезон весна -лето) 2024 год

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры, сборник
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1, день 1							
Завтрак							
	Каша молочная "Дружба" с маслом	250	7,60	13,97	54,32	375,00	сб.Москва Дели плюс 2017г №175
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	сб.Москва Дели плюс 2017г №382
	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	Промышленное производство
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		560,00	26,26	25,86	96,61	727,65	
Обед							
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,45	2,27	13,96	149,06	сб.Москва Дели плюс 2017 г № 103
	Ежики мясные с подливом основным	100	8,00	8,50	9,00	150,00	Промышленное производство
	Рис припущенный	200	11,40	12,20	45,80	327,20	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 305
	Кисель п/я	200	0,20	0,00	14,60	90,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 350
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство
		820,00	36,55	26,72	107,79	887,31	
	Итого за завтрак:	560,00	26,26	25,86	96,61	727,65	
	Итого за обед:	820,00	36,55	26,72	107,79	887,31	
		1380,00	62,81	52,58	204,40	1614,96	

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва ДеЛи плюс -2012

Согласовано: Директор школы



«**Никольская СОШ**»
И.Н. Кулкова
 -н.с. Никольск
 Здание 13
 89500513032

5		Пищевые вещества						
12 лет и старше	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ц	№ рецепта, сборник	
Прием пищи								
Неделя 1, день 5								
Завтрак								
	Мясо птицы тушеное с овощами в соусе	100	18,83	11,63	39,70	339,22	сб. Москва Дели плюс 2017 г. № 292	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,05	11,92	49,81	317,48	сб. Москва Дели плюс 2017 г № 171	
	Витаминизированный напиток Витошка	200	0,00	0,00	19,00	80,00	Промышленное производство	
	Икра кабачковая	60	1,64	4,31	8,73	80,28	Промышленное производство	
	Батон	40	3,12	1,16	21,12	102,40	Промышленное производство	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
		630,00	41,10	31,15	148,68	1000,00		
Обед								
	Суп картофельный с крупой	250	2,70	3,02	14,68	112,05	сб. Москва Дели плюс 2017г № 101	
	Гуляш из свинины	100	11,82	7,90	9,55	286,78	сб. Москва Дели плюс 2017г №260	
	Макаронные изделия отварные	200	7,64	8,09	42,64	274,00	сб. Москва Дели плюс 2017 г №202	
	Компот из смеси сухофруктов	200	8,29	8,95	37,36	238,12	сб. Москва Дели плюс 2017г №349	
	Хлеб ржаной	30	6,46	2,13	10,32	80,65	Промышленное производство	
	Хлеб пшеничный	40	3,04	1,62	14,11	90,40	Промышленное производство	
		820,00	39,95	31,71	128,66	1082,00		
		630,00	41,10	31,15	148,68	1000,00		
Итого за завтрак:		820,00	39,95	31,71	128,66	1082,00		
Итого за обед:		1450,00	81,05	62,86	277,34	2082,00		

* Сборник для школ Москва Дели плюс -2017г.

*Химический состав и калорийность российских продуктов питания В.Атутельян Москва Дели плюс -2012

Согласовано: Директор школы

