

МКОУ Введенская средняя общеобразовательная школа имени В.З. Ершова

« Утверждаю »
Для
Директор школы.  Никифорова Е. Б.
Приказ № 6 от 20.01.2021г

Программа
«Школьное питание» на
2021-2025 годы

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Наименование Программы	Программа по организации питания в школе на период 2021-2025 год.
2. Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Конвенция о правах ребенка; ➤ Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; ➤ Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ➤ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ №32 от 27.10.2020 ➤ Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"» 2 марта 2020 Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года Одобрен Советом Федерации 26 февраля 2020 год;.. ➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; Постановление губернатора по Костромской области №171 от 24.08.2020 года Приказ по школе от 24.08.2020 года «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».
3. Разработчики Программы	Администрация МКОУ Введенская средняя общеобразовательная школа имени В.З. Ершова
4. Цель Программы	Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, 100% охват учащихся горячим питанием.
5. Основные задачи	- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и

Программы	<p>энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение доступности школьного питания; - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
6. Этапы и сроки реализации Программы	<p>Программа реализуется в период 2021 – 2025 учебного года в три этапа:</p> <p>I этап (январь 2021 г.) – организационный: организационные мероприятия, разработка программы;</p> <p>II этап (февраль 2021 г. – ноябрь 2025 г.) - реализация программы;</p> <p>III этап (декабрь 2025 г.) – обобщающий: подведение итогов и анализ реализации программы.</p>
7. Источники финансирования	<p>Средства Федерального бюджета Средства Регионального бюджета Средства бюджета муниципального образования Родительские средства</p>
8. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> -обеспечение детей и подростков сбалансированного питания; - обеспечение доступности школьного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; - сохранение и укрепление здоровья школьников; -охват горячим питанием школьников (100%); улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой;

ВВЕДЕНИЕ

Культура питания - важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС). Формирование культуры здорового питания начинается с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжается на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания в нашей школе включает два направления:

Рациональную организацию питания;

Просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами нашего образовательного учреждения.

Такое сочетание направлений работы помогает создать и в школе, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

1. Информационно-аналитическая справка.

В 2019-2020 учебном году в школе обучалось 63 учащихся. Школьным питанием охвачено 80% учащихся, 20% питаются дома. По сравнению с предыдущим периодом (2018-2019 учебный год) произошли некоторые изменения: количество учащихся, посещающих школьную столовую увеличилось, организовано двухразовое питание, выросла дотация государства на школьное питание и составила 22 рубля в день для учащихся 1 - 4 классов, 29 рублей в день для учащихся 5-11 классов. Материально – техническое оснащение школьной столовой улучшилось: приобретен стол с покрытием, оборудован навес над плитой, установлены два пластиковые окна с фрамугами. Кадровое обеспечение не изменилось:

-2 повара-1,5ставки

- буфетчица-0,5 ставки

- уборщица-0,8 ставки

Питание организовано в соответствии с меню. Договора заключен с магазином «Гермес» и Н.М.Наврузовым. Нормы питания выполняются. Проводится витаминизация третьего блюда.

1.2 Содержание, проблемы и обоснование необходимости её решения.

Совершенствование системы питания в школе - один из важнейших факторов сохранения здоровья детей, улучшения демографической ситуации. Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает

адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Нерациональное питание отрицательно влияют на здоровье, создают условия для нарушения физического, и психического здоровья школьников.

Понятие комфортных условий учебно-воспитательного процесса, прежде всего, означает создание в школе педагогических условий, максимально эффективно обеспечивающих не только развитие умственных, нравственных, индивидуальных качеств личности ребенка, но и его физическое и психическое здоровье. В настоящее время в школьной столовой питаются не все учащиеся: из 56 учащихся 13 учащихся ходят домой, объясняя это тем, что дома мама или бабушка готовят для них обед, не хватает в семье денег на доплату за питание в школе, не любят общепит и другими причинами.

Характеристика контингента учащихся и их семей.

Категория семьи	Количество семей	В них детей	Из них школьников
Многодетные	9	23	17
Малообеспеченные	12	25	19
Семьи «группы риска»	0	0	0
Опекаемые	1	1	1

Цель:

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся и педагогов; обеспечение школьников качественным сбалансированным питанием, совершенствование системы организации питания в образовательном учреждении, способствующей формированию у школьников здорового образа жизни и навыков рационального здорового питания, формирование общей культуры правильного питания.

Задачи:

Обеспечение всех обучающихся школы сбалансированным горячим питанием;

Создание нормативной и методической базы для организации питания обучающихся;

Расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;

Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;

Внедрение современных методов мониторинга состояния питания;

Формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;

Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;

Просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

недостаточная просветительская работа среди обучающихся и их родителей о здоровом питании школьников;

увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;

дети, страдающие различными заболеваниями, склонны часто пропускать учебные занятия, что способствует снижению качества образования;

недостаточная работа по организации питания обучающихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;

малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания. Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания обучающихся.

в ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и обучающихся.

Прогнозирование ожидаемых результатов

Доведение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100 %.

2) Организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

3) Обеспечение обучающихся необходимым качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;

4) Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;

5) Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности;

6) Дальнейшее укрепление материально-технической базы школьной столовой;

2. ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.

При разработке данной программы по совершенствованию организации школьного питания мы учитывали не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в нашей школе.

В нашей школе работа по формированию культуры здорового питания проводится по двум направлениям:

1. Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют не только всем гигиеническим требованиям, но и служат примером здорового питания;

2. Второе направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Во многих семьях, живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей нашей школы знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в нашем образовательном учреждении носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования, ведется с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги в школе, реализующие образовательные программы формирования культуры здорового питания, знают основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены.

В работе с родителями классные руководители используют методические рекомендации МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г, в которых дается полное представление о принципах организации здорового питания, приведено рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования, даны рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания детей образовательных организациях, а также предложены рекомендации по организации питания детей в семье.

3. СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ (ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ)

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. Школьный период можно условно разделить на три возрастные группы - 7-11 лет, 11-14 лет, 14-18 лет.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, соль йодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

В МКОУ Введенская средняя общеобразовательная школа имени В.З. Ершова созданы следующие условия по организации питания обучающихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания обучающихся в школе оборудована столовая.

Помещения столовой и кухни размещаются в здании начальной школы .

Оборудование, инвентарь, посуда, тара соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из металла.

В столовой имеется обеденный зал на 30 посадочных мест, зал оснащен удобной мебелью: стульями и 4 местными столами, позволяющими проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников, инструкции и рекомендации для сотрудников. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе за счет средств федерального бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак) дети начальной школы с 1 по 4 классы. Льготное горячее питание за счет средств местного бюджета получают дети 5 – 11 классов льготной категории: обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, размер которого ниже величины прожиточного минимума. Для остальной категории обучающихся организовано горячее питание (завтрак и обед) за счет родительских средств.

Обучающиеся посещают столовую организованно перед началом уроков и в течение большой перемены (40 минут), что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Режим питания школьников в нашем образовательном учреждении.

Время завтрака и обеда обучающихся установлено расписанием.

Завтрак 1-4 кл;

Перед первым уроком в 8-30

Обед

После третьего урока в большую перемену: 5-11 классы;

4. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ)

4.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1.	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Август	Директор школы	

2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, Февраль	Директор школы	
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор школы	
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой.	В течение года	Директор школы	
5.	Актуализация информации идет на школьном сайте в разделе «Организация питания»	В течение года	Заместитель директора	
6.	Ведение необходимых журналов (Приложение №1)	В течение года	Работники школьной столовой	
7	Разработка и утверждение меню завтраков 1-4 класс в соответствии с примерным двухнедельным меню в соответствии с новыми СанПинами (Приложение №2) Фото меню 1-4 (Приложение №3)	Сентябрь 2020, январь 2021	Работники школьной столовой	

4.2. Работа обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1.	Внеурочная деятельность в 1-4 кл «Разговор о правильном питании»;	В течение учебного года	Классные руководители	
2.	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители	
3.	Классный час «Здоровое питание. Как я это понимаю?» (5 кл);	январь 2021	Классные руководители	

	<p>Классный час «Основы рационального питания» (6 кл.);</p> <p>Классный час «Мы – за здоровый образ жизни» (7 кл.);</p> <p>Классный час «Роль режима в правильном питании» (9 кл.).</p>			
4.	<p>Классный час «Правильный завтрак – это важно» (4 кл.);</p> <p>Классный час «Витамины и их польза» (6 кл.);</p> <p>Классный час «Что такое гигиена питания» (7 кл.);</p>	февраль 2021 г.	Классные руководители	
5.	<p>Классный час «Где живут витамины?» (5 кл.);</p> <p>Классный час «Еда живая и мертвая» (9 кл.).</p>	март 2021 г.	Классные руководители	
6.	<p>Беседа «Здоровый образ жизни. Правильное питание» (5 кл.);</p> <p>Классный час «Полезно ли голодание?» (6 кл.);</p> <p>Конкурс блюд «Еда без вреда» (7 кл.);</p> <p>Беседа «Что можно узнать, прочитав состав блюд?» (9-11 кл.).</p>	апрель 2021г.	классные руководители	
7.	<p>Беседа «Секреты здорового питания» (5 кл.);</p> <p>Классный час «Быстрое питание – скорое заболевание» (6 кл);</p> <p>Беседа «Правильный завтрак – что это так</p> <p>Классный час «Из чего делают молоко?» (9 кл.)</p>	май 2021 г.	Классные руководители	
8.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	Классные руководители	
9.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	Февраль	Зам. директора по УВР	

10.	Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время (пришкольный лагерь)	июнь	Начальник лагеря	
4.3. Работа с педагогическим коллективом				
1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	Август, сентябрь	Директор школы	
2.	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР	
3.	Организация питания учащихся льготной категории.	В течение учебного года	Директор школы, классные руководители	
4.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение учебного года	Классные руководители	
5.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	31.08.2021 г.	Директор школы	
4.4. Работа с родителями				
1.	Общешкольное родительское собрание «Организация питания»	Сентябрь 2021г	Директор школы	
2.	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	В течение учебного года	Классные руководители	
3.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение учебного года	Классные руководители	

4.	Родительские собрания о правильном питании	По планам классных руководителей	Классные руководители	
5.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Май	Заместитель директора по УВР	
6.	Информация для родителей на школьном сайте в разделе «Организация питания»	В течение года	Заместитель директора по ИКТ	
4.5. Контроль организации горячего питания и работы школьной столовой				
1.	Составление отчёта по организации питания учащихся начальных классов (1- 4 кл) в части бесплатного горячего питания.	Еженедельно	Завхоз	
2.	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	Повар	
3.	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Администрация школы	
4.	Контроль за личной гигиеной учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
5.	Анкетирование родителей с	В течение года	Председатель Совета родителей	
4.6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей				
1.	Контроль эстетического оформления обеденного зала	Ежегодно	Заместитель директора по УВР	
2.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор школы	
3.	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	Июль-август	Директор школы	

5. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМАТИЧЕСКИХ УРОКОВ ПО РАЦИОНАЛЬНОМУ ПИТАНИЮ В РАМКАХ РАЗЛИЧНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ.

Предмет	Содержание занятия
Биология	<p>Основные компоненты пищи, их значение.</p> <p>Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.</p>
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием
ИЗО	Рисунки, роспись посуды
Технология	<p>Изготовление муляжей фруктов и овощей.</p> <p>Материал из раздела «Кулинария»</p>

6. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ . ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ И ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, школьная комиссия
2.	Входной производственный контроль	Директор школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Бракеражная комиссия
5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Бракеражная комиссия
6.	Контроль за приемом пищи	Дежурные классные руководители

7. ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАЧ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В РЕШЕНИИ ВОПРОСОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
 - Контроль расходования средств на питание в школьной столовой.

Обязанности работников столовой:

- Составление меню на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- Проведение классных часов, бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности учащихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
 - Принимать участие в мероприятиях по формированию культуры здорового питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них помогут в интересной и увлекательной форме прикоснуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плитусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

«Утверждаю»

Директор школы: Никифорова Е.Б.

приказ № 079 от 25.08 2020г



Примерное цикличное меню

для детей 1-4 класса МКОУ Введенская средняя общеобразовательная школа имени В.З.Ершова
на период осень-зима.

Меню составлено на основании сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Ред. Могильный
М.П., Москва, Дели плюс, 2015

<u>ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ</u>							
Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Р 2015							
сезон осень-зима							
	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
			Б	Ж	У		В
<i>ЗАВТРАК , день 1</i>							
2	Бутерброд с повидлом	30/20/5	2,40	3,87	27,83	156,00	0,04
302	Каша рассыпчатая гречневая/маслом сливочным	150/5	8,9	4,1	9,84	231	0,28
115	Котлеты, рубленые из птицы	90	13.68	12.24	12.15	213.48	0,08
376	Чай с сахаром	180/13.5	0,48	0	8.52	36.00	0
ПТ	Йогурт питьевой	180	5,31	2,25	7.65	78.30	0,03
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
			33.13	22.76	80,48	784,92	0,46
<i>ЗАВТРАК , день 2</i>							
3	Бутерброд с сыром	30/15/5	6,16	7,79	14,83	154	0,04
174	Каша жидкая пшеничная молочная/масло сливочное	200/5	7,31	10,98	39,20	286,00	0,12
377	Ватрушка с повидлом	75	4,46	2,92	22,02	111,00	0,04
382	Какао с молоком	180	3,40	0,60	23.40	112.50	0,02
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
	Итого:		23,69	22,59	113.94	733,64	0,25
<i>ЗАВТРАК , день 3</i>							
1	Бутерброд с маслом	30/10	2,36	7,49	14,89	136,00	0,03
243	Сосиска отварная	80	8,03	22,62	0,36	238,00	0,13
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150/5	5,10	7,50	28,50	201,90	0,06
379	Кофейный напиток на молоке	180	2.88	2,41	14.35	90.54	0,03
406	Пирожок из свежей капусты	50	3,04	1,42	18,2	98	0,05
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03

	Итого:		23.77	41.74	90.79	834.58	0,33
	<i>ЗАВТРАК , день 4</i>						
6	Бутерброд с колбасой	30/20	5,3	8,26	14,82	155	0,09
219	Сырники из творога со сгущенным молоком	100\30	14,60	13,80	45,00	366,00	0,09
377	Чай с сахаром и лимоном	180/15 /7	0,48	0,00	8.88	37.44	0,00
ПТ	Кефир 3,2 жирности	180	5,22	6,3	5,22	106.20	0,02
342	Фрукт банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
	Итого:		29.46	29,16	109.41	830.78	0,27
	<i>ЗАВТРАК , день 5</i>						
3	Бутерброд с сыром	30/15/ 5	6,16	7,79	14,83	154	0,04
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	150/5	15,00	28,00	3,06	320,00	0,01
376	Чай с сахаром	180/13 .5	0,48	0	8.52	36.00	0
379	Сосиска, запеченная в тесте	50	4,8	6,92	13,45	135	0,07
338	Фрукт яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
	Итого:		29,20	43,41	64,15	762.14	0,18
	<i>ЗАВТРАК , день 6</i>						
1	Бутерброд с маслом	30/10	2,36	7,49	14,89	136,00	0,03
181	Каша жидкая молочная пшеничная	150/5	15,00	28,00	3,06	320,00	0,01
379	Кофейный напиток на молоке	180	2.88	2,41	14.36	90.54	0,03
448	Кондитерское изделие тортик	25	1,35	5,29	14,27	110	0,02
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
	Итого:		23.93	43,49	61.07	726.68	0,12
	<i>ЗАВТРАК , день 7</i>						
3	Бутерброд с сыром	30/15/ 5	6,16	7,79	14,83	154	0,04
173	Каша жидкая молочная геркулесовая с маслом сливочным	200/5	6,90	4,00	36,96	208,00	0,22
378	Чай с молоком	180	1,35	1,17	14.31	72.90	0,02
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
376	Йогурт питьевой	180	5,31	2,25	7.65	78.3	0,02
	Итого:		22,08	15,51	88.24	583.34	0,33
	<i>ЗАВТРАК , день 8</i>						
6	Бутерброд с колбасой	30/20	5,3	8,26	14,82	155	0,09
175	Каша из пшена и риса молочная с маслом сливочным	200/10	3	8,6	23,2	183,4	0,4
209	Какао с молоком	180	3,40	0,60	23.40	112.50	0,02
406	Пирожок с яйцом	50	3,04	1,42	18,2	98	0,05
	Фрукт груша свежая	150	0.6	0.46	14.7	68.26	0
ПТ	Хлеб пшеничный	30	2,36	0,3	14,49	70,14	0,03
	Итого:		17.70	19,64	108.81	687.73	0,59



