

REPUBLICA MOLDOVA



COMITETUL EXECUTIV
AL GĂGĂUZIEI

MD-3805, RM, UTA Găgăuzia,
m. Comrat, str. Lenin, 196

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ
КОМИТЕТ АТО ГАГАУЗИЯ

MD-3805, PM, АТО Гагаузия,
г. Комрат, ул.Ленина, 196

GAGAUZ YERİNİN
BAKANNİK KOMİTETİ

MD-3805, MR, Gagauz Yeri
Komrat kas., Lenin sok., 196



Tel.: +373/ 298 2-46-36; fax: +373/ 298 2-20-34; e-mail: bashkanat@mail.ru web: www.gagauzia.md

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 29/13

от 26 декабря 2017 года

Об утверждении Положения «О порядке организации горячего питания для учащихся V-XII классов»

На основании ч. (1) п. б) ст. 136 Кодекса об образовании Республики Молдова № 152 от 17 июля 2014 г, п. 5) Постановления Правительства Республики Молдова № 198 от 16 апреля 1993 года «О социальной защите детей и малообеспеченных семей», Постановления Правительства Республики Молдова № 234 от 25 февраля 2005 года «О питании учащихся», Закона АТО Гагаузия № 13-VIII/VI от 10 ноября 2017 года «О Фонде «Здоровое поколение», Приказа Министерства здравоохранения Республики Молдова № 638 от 12 августа 2016 года «О внедрении Рекомендаций для режима здорового питания и адекватной физической активности в учебных заведениях Республики Молдова» Исполнительный Комитет Гагаузии (Гагауз Ери) ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение «О порядке организации горячего питания для учащихся V-XII классов» (приложение № 1).

2. Утвердить типовое меню горячего питания, учащихся V-XII классов (приложение № 2).

3. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на заместителя Председателя Исполнительного Комитета Гагаузии Олесю Танасогло.

Глава (Башкан)
Гагаузии (Гагауз Ери)

Ирина ВЛАХ

Контрассигнуют:

Заместитель Председателя
Исполнительного Комитета Гагаузии

Олеся ТАНАСОГЛО

Начальник Главного управления
образования Гагаузии

Софья ТОРЛАК

Начальник Главного управления
финансов Гагаузии

Татьяна ДОЙЧЕВА

Начальник Главного управления
здравоохранения и социальной защиты

Алексей ЗЛАТОВЧЕН

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации горячего питания для учащихся V-XII классов

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации процесса горячего питания учащихся V-XII классов в учреждениях образования АТО Гагаузия (далее по тексту: *Положение*) составлено во исполнение закона АТО Гагаузия «О Фонде «Здоровое поколение»» и в соответствии с положениями действующего законодательства Республики Молдова, АТО Гагаузия:

1.2. Предметом данного Положения является организация питания учащихся V-XII классов в образовательных учреждениях АТО Гагаузия.

1.3. Положение определяет механизм организации горячего питания для учащихся V-XII классов.

1.4. Принятие данного Положения преследует следующие цели:

1.4.1. установление степени ответственности всех участников процесса питания;

1.4.2. предоставление рекомендаций по организации питания;

1.4.3. обеспечение права учащихся на здоровое и сбалансированное питание.

1.5. Организация процесса питания в образовательных учреждениях основано на следующих принципах:

1.5.1. соблюдение права учащегося на здоровье;

1.5.2. обеспечение оптимальных условий по организации здорового и сбалансированного питания;

1.5.3. соблюдение правильности и прозрачности в сотрудничестве учебного заведения с поставщиками;

1.5.4. соблюдение нормативно – законодательной базы в области питания.

1.6. Организация питания учащихся V-XII классов в образовательных учреждениях осуществляется в соответствии с законодательством Республики Молдова, АТО Гагаузия и включает в себя ряд мер:

1.6.1. осуществление закупок продуктов питания;

1.6.2. прием и хранение продуктов питания в строгом соответствии с действующей нормативной базой;

1.6.3. планирование питания учащихся, составление перспективного меню на 10 дней и его утверждение с территориальным Центром общественного здоровья; составление ежедневного меню;

1.6.4. приготовление и раздача горячего завтрака учащимся;

1.6.5. ежедневный контроль качества полученного сырья и приготовленного горячего завтрака с соблюдением пищевого рациона на одного учащегося;

1.6.6. обеспечение и поддержание необходимой материально – технической базы согласно установленных стандартов;

1.6.7. соблюдение санитарно – гигиенических норм;

1.6.8. развитие у учащихся навыков и культуры здорового питания, а также пищевого этикета.

1.7. Организация питания учащихся в образовательных учреждениях осуществляется только с разрешения Центров общественного здоровья и Территориальных управлений по безопасности пищевых продуктов, путем выдачи им соответствующих документов на функционирование учебного заведения не позднее 1 сентября текущего года.

1.8. Основные понятия:

горячий завтрак - первый прием горячей пищи учащимися, приготовленный в пищеблоке учебного заведения, состоящий из меню, утвержденного администрацией образовательного учреждения, разработанного на основании типового меню, принятого настоящим Положением.

2. Механизм обеспечения продуктами питания

2.1. Директора образовательных учреждений Автономии в соответствии с действующим законодательством организуют публичные торги по закупке продуктов питания для учебных заведений.

2.2. На основании предварительной заявки учебного заведения экономические агенты поставляют продукты питания в соответствии со спецификацией заключенных договоров, с точным сохранением того же наименования во всех сопроводительных сертификатах. Экономические агенты поставляют в учебные заведения продукты, соответствующие положениям законодательства в области питания: технических норм, фирменных стандартов и др. Пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их происхождение и качество:

2.2.1. санитарно – ветеринарный сертификат F2 – для продуктов животного происхождения (мясо, рыба, мед, молочные продукты, яйца);

2.2.2. сертификат безопасности – для продуктов неживотного происхождения (овощи, фрукты, продовольственные и кондитерские товары и др.);

2.2.3. сертификаты качества и соответствия – для всех типов продуктов и др.

2.3. Транспортировка продуктов питания экономическими агентами в образовательные учреждения осуществляется в условиях обеспечения безупречности качества и предотвращения загрязнения. Экономические агенты перевозят и поставляют продукты на специализированных автотранспортных средствах, соответствующих температурным и гигиеническим нормам, при наличии санитарно – ветеринарного разрешения и защитного санитарного оборудования.

2.4. Прием продуктов питания от экономических агентов осуществляется ответственным лицом (завхоз, кладовщик и др.) в присутствии медработника, а в его отсутствие – повара. При приеме продуктов питания осуществляется органолептический анализ продуктов (запах, цвет, состав) и фиксируется в журнале приема-передачи, подписанном обеими сторонами (приложение № 1). Получаемые продукты вносятся в журнал учета принятого сырья под роспись, в присутствии медработника.

2.5. При несоответствии реального количества и ассортимента продуктов с данными из накладных, или при выявлении просроченных продуктов, отсутствии этикеток на упаковках или двойных этикеток, а также срока действия, ответственное лицо обязано сообщить об этом поставщику, и потребовать замену несоответствующей продукции.

2.6. Некачественный продукт возвращается экономическому агенту, с приложением акта о констатации (приложение № 2), регистрируется в журнале исходящей документации учебного заведения.

2.7. После приема продукты питания помещаются в холодильные камеры/холодильники или склад, в соответствии с условиями хранения, указанными на упаковке, с соблюдением правил размещения и маркировки полок. Продукты помещаются в склад со сроком хранения от производителя.

2.8. Поставка продуктов питания со склада в пищеблок осуществляется ответственным лицом (завхоз, кладовщик и др.) под роспись, согласно ежедневному меню.

2.9. Прием продуктов питания из склада в пищеблок осуществляется шеф-поваром/поваром под роспись, на основании ежедневного меню.

3. Составление ежедневного распределительного меню

3.1. В образовательном учреждении составляется ежедневное распределительное меню, на основании типового меню на 10 дней, с учетом количества детей, присутствовавших в предыдущий день.

3.2. В случае, если суббота объявляется рабочим днем, меню составляется в текущий день, согласно количеству детей, присутствующих до 9⁰⁰.

3.3. В образовательных учреждениях Автономии – утверждается единое меню для всех учащихся гимназического и лицейского цикла обучения.

3.4. Изменения в меню производятся при увеличении или уменьшении количества детей, присутствующих в предыдущий день, на 3 и более детей.

3.5. Меню ежедневного распределения составляется, начиная с 3-х и более присутствующих детей.

3.6. В образовательных учреждениях меню ежедневного распределения составляется медсестрой, а в ее отсутствии – поваром/ помощником повара, под роспись.

3.7. Меню утверждается директором образовательного учреждения под роспись и с приложением мокрой печати на оба экземпляра в верхнем углу листа, только при полном его составлении.

3.8. В конце недели директор подписывается на обороте меню, и проверяет его соответствие с данными реестра готовых блюд.

3.9. Один экземпляр меню сохраняется у ответственного лица (кладовщик/ завхоз и др.) в течение года, а второй отправляется в бухгалтерию учебного заведения.

3.10. Ежедневное меню размещается на доске объявлений для родителей, и в пищеблоке.

3.11. При отсутствии продукта, указанного в меню, он заменяется другим, путем составления протокола с печатью и подписью медработника, кладовщика и директора учреждения.

4. Механизм обработки и раздачи горячего завтрака

4.1. В образовательных учреждениях питание детей осуществляется в столовых.

4.2. В образовательном учреждении ежегодно, в начале учебного или календарного года, приказом директора утверждается «сортировочная комиссия». Сортировочная комиссия состоит из 4-5 человек, в числе которых: директор учебного заведения, медсестра, повар/помощник повара, педагог.

4.3. Обязанности сортировочной комиссии:

4.3.1. присутствовать в пищеблоке при приеме сырья; распределении количества продуктов питания согласно утвержденного меню;

4.3.2. проводить мониторинг и оценивание соответствия ассортимента и количества продуктов с ежедневным меню;

4.3.3. за 30 минут до раздачи учащимся, оценивать качество готовых блюд по органолептическим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность, состав, запах и вкус) с внесением (под роспись) в журнал сортировки готовых кулинарных блюд, оценки приготовленных блюд «хорошо» либо «неудовлетворительно».

4.4. Готовые блюда получившие от сортировочной комиссии оценку «неудовлетворительно», не раздаются учащимся.

- 4.5. Запрещена раздача готовых блюд без их оценивания сортировочной комиссией и соответствующей пометки в журнале сортировки по каждому виду блюд.
- 4.6. Журнал сортировки готовых кулинарных блюд заполняется после их приготовления, до их раздачи учащимся. Журнал сортировки готовых кулинарных блюд подшивается, нумеруется и заверяется подписью директора.
- 4.7. В учебном заведении медработником ежедневно осуществляется сбор суточных образцов (в количестве не менее 150 г. продукции), а при его отсутствии – шеф –поваром или поваром, согласно меню.
- 4.8. Суточные образцы собираются в стерильный или чистый закрытый сосуд с маркировкой «Суточные образцы», и хранятся вместе в отдельном холодильнике, предназначенном специально для этой цели, в отдельных контейнерах на каждый день, при температуре от 1°С до +4°С в течение 72 часов.
- 4.9. Блюда выдаются в пищеблоке, согласно графику раздачи блюд, утвержденному директором учреждения.
- 4.10. Готовые блюда приготовленные в учебных заведениях, подаются персоналом пищеблока.

5. Обязанности по организации питания учащихся

- 5.1. За организацию питания учащихся в учебном заведении отвечает директор образовательного учреждения.
- 5.2. **Обязанности директора образовательного учреждения:**
- 5.2.1. издает приказ о создании и функционировании сортировочной комиссии;
- 5.2.2. вносит в годовой план вопросы по организации питания для обсуждения на: Административном совете, общих родительских собраниях, касающиеся выполнения финансовых норм на питание учащихся; качества, разнообразия и др.;
- 5.2.3. планирует мероприятия по информированию/инструктажу персонала образовательного учреждения о соблюдении санитарно – эпидемиологических норм, обеспечении здорового и сбалансированного питания детей, профилактике пищевых отравлений, а также о мероприятиях по информированию родителей относительно организации питания учащихся в учебном заведении, соблюдения культурно – гигиенических норм;
- 5.2.4. совместно с медработником проводит мониторинг и оценку применения инструкции по уборке, дезинфекции и гигиене помещений, инвентаря, инструментов, сооружений и контроль за вредителями;
- 5.2.5. в оптимальные сроки инициирует процедуру по государственным закупкам на продукты питания;
- 5.2.6. назначает ответственное лицо за прием/передачу, хранение продуктов питания (кладовщик, завхоз или др.).
- 5.3. **Обязанности ответственного лица в части организации питания учащихся:**
- 5.3.1. в рамках своих полномочий проводит мониторинг и оценку организации питания учащихся;
- 5.3.2. ежедневно составляет свод списков учащихся по классам;
- 5.3.3. проверяет количество продуктов питания, оценивает их запасы и по необходимости, делает заказ продуктов питания;
- 5.3.4. осуществляет контроль температурного режима холодильных устройств, с регистрацией в журнале по учету температуры;
- 5.3.5. участвует в работе сортировочной комиссии.
- 5.4. **Обязанности педагогов:**
- 5.4.1. ежедневно предоставляют списки фактического наличия учащихся в классе;

- 5.4.2. присутствуют во время приема пищи учащимися;
- 5.4.3. в пределах компетенции, осуществляют мониторинг приема пищи в столовых;
- 5.4.4. планируют мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, культуры питания;
- 5.4.5. предлагают для обсуждения на родительских собраниях вопросы по обеспечению преемственности здорового и сбалансированного питания учащихся дома и в образовательных учреждениях;
- 5.4.6. формулируют предложения по улучшению питания учащихся на заседаниях Административного совета, оперативных заседаниях с администрацией.
- 5.5. Обязанности медработника:**
 - 5.5.1. осуществляет ежедневный медицинский контроль персонала пищеблока и склада, с пометкой в Журнале здоровья; контролирует состояние здоровья персонала, соблюдение им личной гигиены;
 - 5.5.2. контролирует условия поставки и качество принимаемых продуктов питания;
 - 5.5.3. контролирует условия хранения и соблюдения сроков действия и реализации скоропортящихся продуктов;
 - 5.5.4. осуществляет контроль процесса расчета продуктов питания при закладке меню, согласно ежедневному меню; соблюдения технологии приготовления блюд, количества и качества готовых блюд, а также контролирует отсутствие в питании учащихся запрещенных продуктов;
 - 5.5.5. анализирует питание учащихся, ассортимент ежедневных продуктов питания;
 - 5.5.6. контролирует санитарное состояние пищеблока правильность обработки сосудов, посуды и столовых приборов в пищеблоке;
 - 5.5.7. является членом сортировочной комиссии;
 - 5.5.8. готовит информационный материал и беседует с родителями по вопросам здорового и сбалансированного питания учащихся;
 - 5.5.9. присутствуют во время приема пищи учащимися.

6. Деятельность контрольных служб в пищеблоке учебных заведений

- 6.1. Обязанности по внутриинституциональному контролю осуществляются: директором, медсестрой, сортировочной комиссией. В рамках внутриинституционального контроля в столовой осуществляется проверка/наблюдение за учащимися во время приема пищи, за соблюдением санитарно – гигиенических норм.
- 6.2. Внеинституциональный контроль может осуществляться: Центрами Общественного Здоровья, Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов, Главным управлением образования Гагаузии, Главным управлением финансов Гагаузии, Финансовой инспекцией, Счетной палатой Гагаузии и др.
- 6.3. Лица, осуществляющие неинституциональный контроль учебных заведений в рамках одного учебного заведения, должны обязательно явиться к директору, а в его отсутствие – к медработнику или другому лицу, временно исполняющему обязанности директора. Перед началом контроля контролеры должны представить следующие документы: удостоверение личности, приказ/ постановление/ решение делегировавшего его учреждения, с указанием цели проверки.
- 6.4. Специалисты, осуществляющие контроль в учебном заведении в области питания, должны зарегистрироваться в журнале здоровья посетителей (*приложение № 3*), что предполагает личную ответственность за состояние собственного здоровья на момент контроля.
- 6.5. Вход контролеров в пищеблок и склад должен осуществляться в специальной одежде (халат, головной убор, бахилы, при необходимости – одноразовая маска), в

сопровождении директора учреждения, медработника, а при контакте с продуктами питания должны использоваться перчатки.

6.6. По окончании контроля пищеблока и продуктового склада, контролеры составляют протокол проверки учреждения, в конце которого представлены выводы и рекомендации, с указанием разумных сроков по устранению выявленных недочетов, под роспись ответственных лиц (директора, медработника), с приложением печати учреждения.

7. Финансирование горячего питания учащихся V-XII классов

7.1. При определении стоимости горячего питания на одного учащегося V-XII класса за основу берется финансовая норма на питание учащихся учебных заведений, которая синхронизируется с финансовыми нормативами на республиканском уровне.

7.2. В рамках исполнения ст. (10) Закона АТО Гагаузии «О Фонде «Здоровое поколение»» на заседании Административного совета учебного заведения принимается коллегиальное решение о направлении выделенных денежных средств Фонда на укрепление материально-технической базы, создание соответствующих инфраструктурных условий или закупку продуктов питания. На основании принятого решения утвердить на нем ежемесячный поэтапный план внедрения настоящего Положения и представить его в Главное управление образования Гагаузии и Главное управление финансов Гагаузии.

7.3. Стоимость питания на одного учащегося V-XII класса пересматривается в случае изменения финансовых норм на питание учащихся на республиканском уровне; при получении дополнительных финансовых средств (пожертвований, спонсорской помощи, гуманитарной помощи и др.)

7.4. Оплату расходов, возникших при организации питания учащихся V-XII классов: расходы на коммунальные услуги (газ, вода, электроэнергия), расходы на оплату труда работников пищеблока, расходы на укрепление материально-технической базы столовых и пищеблоков осуществлять за счет финансовых средств, выделенных на эти цели в соответствии с Законом АТО Гагаузия «О Фонде «Здоровое поколение»», Законом АТО Гагаузии «О бюджете» на соответствующий год.

8. Требования по уборке и гигиене помещений и оборудования

8.1. Все помещения, оборудование, установки, в том числе, водосточные каналы, инструменты постоянно содержатся в чистоте и рабочем состоянии. Помещения должны быть защищены от конденсата, паров и излишков воды.

8.2. Уборка и дезинфекция осуществляются в соответствии с положениями/инструкциями, составленными директором/медработником.

8.3. Учебные заведения заключают договора с компетентными учреждениями о мерах по борьбе с насекомыми, в целях борьбы с вредителями.

8.4. Медработник общеобразовательного учреждения должен обеспечить организацию обязательных санитарных мероприятий: дезинфекцию, дезинсекцию, с указанием об этом в специальном журнале.

8.5. Работники пищеблока ограничивают доступ посторонних лиц в пищеблок и на склад, за исключением сортировочной комиссии, контролеров (Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов, Территориальные центры общественного здоровья и др.) в сопровождении директора учреждения или медработника, с применением защитной одежды (халата, шапочки, бахил, одноразовых перчаток, в некоторых случаях – одноразовой маски); работники

пищеблока сохраняют высокий уровень личной гигиены и чистоты на рабочем месте, в соответствии с требованиями законодательства в области обеспечения питанием.

9. Основная документация учебного заведения по организации питания учащихся

9.1. Основная документация по организации питания учащихся, необходимая в пищеблоке учебного заведения:

9.1.1. договор/копия договора о закупке продуктов питания, зарегистрированный в Агентстве по государственным закупкам;

9.1.2. санитарно – ветеринарное разрешение пищеблока, выданное территориальным Национальным агенством по безопасности пищевых продуктов;

9.1.3. перспективное меню, согласованное с Территориальным центром общественного здоровья;

9.1.4. ежедневное меню;

9.1.5. технологические карты приготовления блюд;

9.1.6. накладные по поставке продуктов питания;

9.1.7. наличие сертификатов (ветеринарного, качества, безвредности и др.) по каждому полученному продукту питания;

9.1.8. журнал сортировки скоропортящихся продуктов;

9.1.9. внутренний приказ о создании сортировочной комиссии в учреждении;

9.1.10. журнал сортировки готовых кулинарных изделий;

9.1.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

9.1.12. список пищевых продуктов, не рекомендованных для учащихся;

9.1.13. журнал здоровья работников пищеблока и обслуживающего персонала;

9.1.14. график приема пищи, утвержденный директором учреждения;

9.1.15. график санитарных дней;

9.1.16. гигиенические требования по содержанию пищеблока;

9.1.17. должностные инструкции работников пищеблока;

9.1.18. план эвакуации в чрезвычайных ситуациях;

9.1.19. инструкции по безопасности труда персонала пищеблока;

9.1.20. печатный вариант ежедневного меню, заверенный подписью директора, медработника учреждения, размещенный в пищеблоке, столовой и на доске объявлений для родителей;

9.1.21. законодательные и нормативные документы в области питания.

**Начальник Главного управления
образования Гагаузии**



Софья ТОРЛАК

Акт констатации некачественного продукта

(дата) _____

Установочная комиссия, состоящая из:

(ФИО)....., (должность)

(ФИО)....., (должность)

(ФИО)....., (должность)

выявила и установила следующее:

(Дата), при проведении органолептического анализа продукта
продукт был признан некачественным (указать, что именно не соответствует требованиям;
например: картофель испорченный, со всходами, зеленого цвета; рыба мелкая, с паразитами
в мышечной ткани; мясо фиолетового цвета, с резким запахом; печенье рассыпчатое, яйца
грязные, без печати, с истекшим сроком хранения; гречневая крупа со следами плесени, и
т.д.) в количествекг.

С учетом выше установленного, гражданская ответственность за выявленные и оцененные,
согласно данному акту, нарушения, возлагается на..... (поставщик,
наименование).

Признанный некачественным товар возвращается поставщику для замены на
качественный.

Акт составлен в 2-х экземплярах, по одному для каждого участника

КОМИССИЯ: (ФИО, должность, подпись):

1.;

2.;

3.

Принято:

(ФИО, поставщик/водитель/сопровождающий – указать)
.....

(дата), (время).....

Директор учреждения

ФИО (подпись и печать)

УТВЕРЖДАЮ
Главный врач Центра
Общественного Здоровья
ФИО _____
Дата _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор учебного
заведения
ФИО _____
Дата _____

**ТИПОВОЕ 10 –ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ V-XII КЛАССОВ С ЕЖЕДНЕВНЫМ ОДНОРАЗОВЫМ
ПИТАНИЕМ (ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК) НА ЗИМНЕ – ВЕСЕННИЙ СЕЗОН**

Наименование блюд	Объем (грамм)	Наименование продуктов	Брутто (грамм)	Нетто (грамм)
Первый день				
1. Бефстроганов с гречневой кашей и томатами	200	куриное мясо крупа гречневая томат в собственном соку мука пшеничная масло сливочное масло растительное нерафинированное	100 50 5 6 5 10	75
2. Салат из свежей капусты	100	капуста свежая лук репчатый масло растительное нерафинированное	100 10 6	80 8,4
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Чай с сахаром	200/10	чай сахар	0,002 10	0,002 10
Химический состав: общие белки - 53,98 г белки – 8,9 г жиры – 22,25 г углеводы – 482,02 кк				
Второй день				
1. Капуста, тушенная с мясом (говядина)	200/80	Капуста свежая белокочанная мясо (говядина) лук репчатый морковь свежая томат в собственном соку масло растительное нерафинированное	200 100 5 10 10 10	160 80 4 8
2. Салат из моркови с яблоками	100	морковь яблоки сахар масло растительное нерафинированное	100 25 5 5	80 23
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Компот яблочный	200/10	яблоки свежие сахар	50 10	44

Химический состав: общие белки - 151,45 г из них белки животного происхождения – 12,0 г жиры – 74,42 г углеводы – 620,23 кк				
Третий день				
1. Пюре картофельное с запеченной рыбой	200	рыба, замороженная без головы картофель масло растительное нерафинированное молоко	100 200 5 50	60 144
2. Салат из моркови	100	морковь сырая очищенная масло растительное нерафинированное сахар	130 5 5	100
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Чай с сахаром	200/10	чай сахар	0,002 10	0,002 10
Химический состав: общие белки - 39,19 г из них белки животного происхождения - 9,0 г жиры - 14,43 г углеводы - 53,88 г калорийность - 563,71 кк.				
Четвертый день				
1. Омлет с твердым сыром	75	яйцо куриное сыр твердый масло сливочное молоко	60 7 3 30	52 5
2. Хлеб со сливочным маслом	60/10	масло сливочное хлеб ржаной хлеб пшеничный	10 30 30	
3. Какао с молоком	200/5/2	молоко сахар какао	200 5 2	200 5 2
Химический состав: общие белки - 15,01 г из них белки животного происхождения - 15,0 г жиры - 26,4 г углеводы - 43,25 г калорийность - 419,93 кк				
Пятый день				
1 Плов с мясом	130/70	мясо куриное лук репчатый рис масло растительное нерафинированное морковь свежая томат в собственном соку	100 20 80 10 10 5	71 17 8
2. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
3. Сок персиковый с мякотью	200	сок персиковый с мякотью	200	
Химический состав: общие белки - 40,6 г из них белки животного происхождения - 6,25 г жиры - 8,88 г углеводы - 66,41 г калорийность - 713,81 кк.				

Шестой день				
1. Гуляш с гречневой кашей	200	крупа гречневая масло сливочное мясо куриное масло растительное нерафинированное лук репчатый морковь свежая мука пшеничная томат в собственном соку	60 5 100 15 10 10 5 5	80 8,4 8
2. Салат из овощей с яблоками	100	капуста свежая морковь свежая огурцы свежие масло растительное нерафинированное зелень яблоки свежие	30 30 20 5 30 20	24 24 19 25 18 18
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Чай с сахаром	200/10	чай сахар	0,002 10	0,002 10
Химический состав: общие белки - 121,78 г из них белки животного происхождения - 8,9 г жиры - 31,6 г углеводы - 93,54 г калорийность - 823,55 кк.				
Седьмой день				
1. Картофельное пюре бефстроганов из говядины	200/80	картофель мясо говядина томат в собственном соку лук репчатый мука пшеничная масло растительное нерафинированное масло сливочное	250 100 5 20 6 10 5	180 80 10
2. Салат из свежей капусты	100	капуста свежая белокочанная масло растительное нерафинированное лук репчатый	100 6 10	80 8,4
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Чай с сахаром с лимоном	200/10/5	чай сахар лимон	0,002 15 5	0,002 15
Химический состав: общие белки - 41,62 г из них белки животного происхождения - 9,6 г жиры - 30,38 г углеводы - 58,02 г калорийность - 737,18 кк.				
Восьмой день				
1 Запеканка творожная с яблоками	200	творог крупа манная масло сливочное сахар яйцо куриное сырое яблоки свежие	100 10 5 10 20 100	8 88
2. Хлеб пшеничный со сливочным	40/10	хлеб пшеничный масло сливочное	40 10	

маслом				
3. Какао с молоком	200/5/2	молоко сахар какао	200 5 2	5 2
Химический состав: Общие белки - 50,25 г из них белки животного происхождения - 16,93 г жиры - 29,33 г углеводы - 72,70 г калорийность - 802,02 кк.				
Девятый день				
1. Паровая котлета с гороховым пюре (говядина)	150	горох сухой масло растительное нерафинированное мясо говядина лук репчатый молоко хлеб пшеничный масло сливочное	80 10 100 10 10 10 2	75 8,4 10 10
2. Салат из вареной свеклы	100	свекла, варенная очищенная масло растительное нерафинированное	120 5	100
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Чай с сахаром	200/10	чай сахар	0,002 10	0,002 10
Химический состав: общие белки - 42,36 г из них белки животного происхождения - 12,28 г жиры - 26,16 г углеводы - 83,48 г калорийность - 814,66 кк.				
Десятый день				
1. Рыба, запеченная с овощами и кукурузной кашей	200	крупа кукурузная масло сливочное масло растительное нерафинированное рыба, замороженная без головы лук репчатый морковь свежая	60 5 10 100 10 10	50 8,4 8
2. Салат из моркови	100	морковь свежая масло растительное нерафинированное сахар	130 5 5	100
3. Хлеб пшеничный, ржаной	40/40	хлеб пшеничный, ржаной	80	
4. Компот яблочный	200/10	яблоки свежие сахар	50 10	44
Химический состав: общие белки - 42,2 г из них белки животного происхождения - 9,0 г жиры - 24,25 г углеводы - 83,58 г калорийность - 705,89 кк.				

Начальник Главного управления
образования Гагаузии



Софья ТОРЛАК