

Министерства образования
и молодежной политики
Свердловской области

государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«Качканарский
горно-промышленный
колледж»

ПРИКАЗ

«16» декабря 2024г. № 369 - ОД
«Об установлении стоимости питания,
об организации питания
обучающихся отделения КШИ

В соответствии с нормативами по услуге предоставления питания в государственных образовательных учреждениях Свердловской области согласно письма Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 23.01.2023г. № 02-01-82/717 «О нормативе по услуге предоставления питания», СанПиН 2.3/2.43590-20 (приложение 7,9)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить с 16.01.2025 года двухнедельное меню на 1 квартал 2025 года для обучающихся отделения КШИ согласно приложению № 1
2. Установить с 16.01.2025 года среднедневную плановую стоимость питания за месяц на одного обучающегося отделения КШИ не более 336,50 (Триста тридцать шесть рублей 50 копеек).
3. Бухгалтерии колледжа планирование расходов на обеспечение питания обучающихся отделения КШИ осуществлять в соответствии с п. 2 приказа в пределах средств, предусмотренных субсидий, на финансовое обеспечение выполнения государственного задания.
4. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации питания по отделению КШИ на заведующего столовой Соболеву Т.В.
5. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное заведующим столовой Соболевой Т.В. меню, в котором указываются название блюд, их объём (выход в килограммах), стоимость.
6. Двухнедельное меню составляется в соответствии с технологическими картами для всего перечня блюд. Ответственность за составление технологических карт возлагается на заведующего столовой Соболеву Т.В. Двухнедельное меню предоставляется в бухгалтерию колледжа до 16.01.2025 года.

7. Возложить ответственность за соблюдение двухнедельного меню на заведующего столовой Соболеву Т.В., заведующего производством Чуракову И.В., кладовщика Басалгину И.А.

8. Поварам обеспечить приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.

9. Заведующему столовой Соболевой Т.В. обеспечить наличие нормативной документации в столовой, на складе отделения КШИ, в бухгалтерии, в медицинском кабинете в полном объёме, в доступной для работы форме.

10. Кладовщику отделения КШИ Басалгиной И.А. осуществлять своевременный заказ продуктов питания согласно двухнедельного меню, с запасом на складе продуктов питания не менее 14-ти дней, с учётом срока годности продуктов питания. Исключению подлежат продукты небольшого срока годности (хлебобулочные изделия и кисломолочная продукция). Заявка подаётся за 1 (один) день до даты поставки путём телефонных переговоров (по факсу, электронной почте).

11. Кладовщику отделения КШИ принимать продукты питания при наличии сертификатов качества или деклараций о соответствии на поступающий товар, оформленными ВСД на товары животного происхождения в ФГИС «Меркурий», а также иными документами, предусмотренными действующим законодательством Российской Федерации. Не допускать поступления некачественных продуктов питания, не соответствующих условиям заключённых договоров.

12. В случаях чрезвычайных ситуаций - несвоевременной поставки продуктов питания снабжающими поставщиками, а именно: климатические условия (снежные заносы, гололедица, стихийные бедствия), ограничения перевозок, запрет торговых операций, в связи с отсутствием продуктов на складе и не зависящие от воли поставщика обстоятельства - возможна замена блюд. Замена блюда оформляется «Актом замены готового блюда» (приложение № 2).

13. Заявка на питание обучающихся отделения КШИ формируется на основании фактического количества присутствующих обучающихся в каждом классе. Данные отражаются в «Журнале учёта заявок классных руководителей на питание учащихся отделения КШИ», заверяются подписью классного руководителя. «Справка о количестве обучающихся КШИ на питание в столовой» отражает данные «Журнала учёта заявок классных руководителей на питание учащихся отделения КШИ». Справка заверяется руководителем отделения Карасевой Т.А., старшим воспитателем Телицыной Л.И., предоставляется в бухгалтерию колледжа не позднее 9.00 часов. Ответственность за предоставление «Справки о количестве обучающихся КШИ на питание в столовой» возлагается на старшего воспитателя Телицыну Л.И.

14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

15. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа руководителя:

ответственной за организацию питания Соболева Т.В., руководитель
отделения Карасева Т.А., заведующий производством Чуракова И.В.
старший воспитатель Телицына Л.И., медицинская сестра Стихарева Н.Г.

16. Ответственность за организацию питания возложить на
заведующего столовой Соболеву Т.В., заведующего производством
Чуракову И.В.

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.Н. Белан

С приказом ознакомлены:

Заведующий столовой



Т.В. Соболева

Руководитель отделения



Т.А. Карасева

Заведующий производством



И.В. Чуракова

Старший воспитатель



Л.И. Телицына

Медицинская сестра



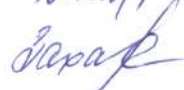
Н.Г. Стихарева

Главный бухгалтер



Е.В. Завьялова

Бухгалтер



Е.В. Захарова

Кладовщик



И.А. Басалгина



2-х недельное меню для обучающихся отделения КШИ 1 – яя неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	ВОСКРЕСЕНЬЕ
ЗАВТРАК Каша ячневая вязкая 200/10 Молочная с м/слив 200/10 Бутерброд с маслом сливочным 30/20 Какао с молоком 200 Хлеб пшеничный 40 ОБЕД Чеснок порционный 5 Суп картофельный с горох, курой, гречками 250/13/10 Котлета Массовая с м/сливочным 100/5 Рагу овощное 200 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60 ПОЛДНИК Хачапури с сыром 100 Чай с/с, лимоном 200/7 Фрукты 300	ЗАВТРАК Запеканка из творога с курагой 150 Ступенное молоко 20 Бутерброд с повидлом, м/сливочным 30/20/10 Кофейный напиток 200 Хлеб пшеничный 40 ОБЕД Лук порционный 17 Борщ со свежей капустой, картофелем, курой, сметаной 250/13/10 Гуляш 50/50 Каша перловая рас. 200 Напиток витаминный 200 Витوشка 200 Хлеб пш/рж 60/60 ПОЛДНИК Ватрушка с творогом 100 Чай с сахаром 200 Фрукты 300	ЗАВТРАК Омлет смешанный с мясными продуктами 130 Масло сливочное 5 Бутерброд с м/с, сыром 30/10/20 Какао с молоком 200 Хлеб пшеничный 40 ОБЕД Чеснок порционный 5 Рассольник Петербургский, с курой, сметаной 250/13/10 Шницель руб. Дружба с м/сливочным 100/5 Пюре картофельное 200 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60 ПОЛДНИК Ватрушка с картофелем 100 Молоко кипяченое 200 Фрукты 300	ЗАВТРАК Каша пшеничная вязкая молочная с м/слив 200/10 Яйцо вареное 1шт Чай с молоком 200 Хлеб пшеничный 40 ОБЕД Лук порционный 17 Суп картофельный с рыб. консервами 250/25 Зразы Верх-Исетские 100 Соус сметанный 50 Капуста любительская 150 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60 ПОЛДНИК Пирожок печеный с яблоками 100 Молоко кипяченое 200 Фрукты 300	ЗАВТРАК Запеканка из творога с морковью 150 Повидло 20 Бутерброд с м/с, сыром 30/10/20 Кофейный напиток 200 Хлеб пшеничный 40 ОБЕД Чеснок порционный 5 Щи из свежей капусты с курой, картофелем, 250/13/10 Поджарка из рыбы 100/30 Пюре картофельное 200 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60 ПОЛДНИК Пицца с колбасой 100 Напиток витаминный 200 Витوشка 200 Фрукты 300	ЗАВТРАК Омлет натуральный 105 Бутерброд с маслом сливочным 30/10 Чай с сахаром 200 Хлеб пшеничный 20 ОБЕД Птица запеченная 75 Каша гречневая 150 Рассыпчатая Кисель из концентрата 200 Хлеб пш/рж 60/60
УЖИН-1 Салат картофельный с морской капустой 80/20 Котлета рублен. из птицы 100 Соус сметанный 50 Макароны изделия отварные 200 Компот из изюма 200 Хлеб пш/рж 60/60 УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие * * Кондитерское изделие средненедельная норма 113гр (до 125гр)	УЖИН-1 Салат из свежкх помидоров и огурцов 100 Фрикадельки из кур. 100 Соус красн. основной 50 Бобовые отварные 200/7 Компот из свеж. плод. 200 Хлеб пш/рж 60/60 УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие * * Кондитерское изделие	УЖИН-1 Салат под маринадом 50/50 Жаркое по-домашнему 250/50 Напиток витаминный из шиповника 200 Хлеб пш/рж 60/60 УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие * * Кондитерское изделие	УЖИН-1 Винегрет овощной с сельдью 75/25 Биточки Диетические 100 Соус сметанный 50 Рис припущенный с овощами 200 Компот из смеси сухофруктов 200 Хлеб пш/рж 60/60 УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие * * Кондитерское изделие	УЖИН Подгарнир икра 50 Кабачковая Плов из свинины 200/50 Компот из изюма 200 Хлеб пш/рж 60/60	

Зав. столовой
 Зав. производством столовой отделения КШИ
 Медицинская сестра

Соболева Т.В.
 Чуракова И.В.
 Стихарева Н.Г.

2 неделя

2-х недельное меню для обучающихся отделения КШИ

ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА	СУБВОТА	ВОСКРЕСЕНЬЕ
ЗАВТРАК Каша пшеничная вязкая 200/10 Молочная с м/слив 200/5 Бутерброд с маслом сливочным 30/20 Какао с молоком 200 Хлеб пшеничный 40	ЗАВТРАК Омлет с луком 150 Масло сливочное 5 Бутерброд с м/с, сыром 30/10/20 Кофейный напиток 200 Хлеб пшеничный 40	ЗАВТРАК Запеканка из творога с яблоком 150 Стущенное молоко 20 Бутерброд с повидлом, м/сливочным 30/20/10 Какао с молоком 200 Хлеб пшеничный 40	ЗАВТРАК Макароны запеченные с яйцом/маслом слив 22,5/5 Бутерброд с маслом сливочным 30/20 Кофейный напиток 200 Хлеб пшеничный 40	ЗАВТРАК Запеканка из творога с изюмом 150 Повидло 20 Бутерброд с м/с, сыром 30/10/20 Чай с молоком 200 Хлеб пшеничный 40	ЗАВТРАК Каша манная вязкая 200/5 Молочная с м/слив 200 Бутерброд с маслом сливочным 30/10 Чай с сахаром 200 Хлеб пшеничный 20	
ОБЕД Лук порционный 17 Суп крестьянский с курицей, сметаной 250/13/10 Колобки мясные 110 Картофельные изделия 50 Соус сметанный 100/5 Макароны 200 Отварные изделия 200 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60	ОБЕД Чеснок порционный 5 Суп из овощей с фасолью, курицей, сметаной 250/13/10 Колотки 110 Картофельные изделия 50 Соус сметанный 100/5 Макароны 200 Отварные изделия 200 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60	ОБЕД Лук порционный 17 Рассольник Петербургский, с курицей, сметаной 250/13/10 Рыба припущенная в молоке 100/50 Рис отварной 200 Сложный гарнир 150/50 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60	ОБЕД Чеснок порционный 5 Борщ со свежей капустой, картофелем, курицей, сметаной 250/13/10 Котлета Богатырская 100 Сложный гарнир 150/50 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60	ОБЕД Суп картофельный с горохом, курицей, гречками 250/13/10 Фрикадельки рыбные с томатным соусом 100/50 Рис отварной 200 Сок 200 Хлеб пш/рж 60/60	ОБЕД Птица тушенная 75 Соус красн. основной 50 Макароны изделия 150 Отварные 150 Напиток витаминный 200 Витوشка 200 Хлеб пш/рж 60/60	
ПОЛДНИК Запеканка из творога 150 Стущенное молоко 20 Чай с сахаром 200	ПОЛДНИК Ватрушка Лакомка 105 Молоко кипяченое 200	ПОЛДНИК Пирожок печеный с капустой 100 Напиток витаминный 200 Витوشка 200	ПОЛДНИК Рассетгай с рыбой 100 Молоко кипяченое 200	ПОЛДНИК Сосиска в тесте 100 Кисель из концентрата 200		
Фрукты 300	Фрукты 300	Фрукты 300	Фрукты 300	Фрукты 300		
УЖИН-1 Салат из свежей капусты с чесноком 100 Котлета Детская 100 Масло сливочное 5 Бобовые отварные с м/сливочным 200/7 Компот из смеси сухофруктов 200 Хлеб пш/рж 60/60	УЖИН-1 Салат из свежих помидоров и огурцов 100 Азу 50/250 Компот из свежих плодов 200 Хлеб пш/рж 60/60	УЖИН-1 Салат из свежих овощей 75/25 Гуляш 50/50 Каша гречневая 200 Рассыпчатая 200 Напиток витаминный из шиповника 200 Хлеб пш/рж 60/60	УЖИН-1 Винегрет овощной с сельдью 75/25 Гуляш 50/50 Каша гречневая 200 Рассыпчатая 200 Напиток витаминный из шиповника 200 Хлеб пш/рж 60/60	УЖИН-1 Салат «Здоровье» 100 Запеканка картофельная 243 Соус сметанный 50 Компот из кураги 200 Хлеб пш/рж 60/60		УЖИН Подгарили кукуруза консервированная 24 Печень тушенная в соусе сметанном с луком 50/50 Рис отварной 150 Компот из смеси сухофруктов 200 Хлеб пш/рж 60/60
УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие *	УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие *	УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие *	УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие *	УЖИН-2 Кисломолочная продукция 200 Кондитерское изделие *		

* Кондитерское изделие средненедельная норма 113гр (до 125гр)
 Зав. столовой
 Зав. производством столовой отделения КШИ
 Медицинская сестра

Соболева Т.В.
 Чуракова И.В.
 Стихарева Н.Г.