

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ДИМИТРОВГРАДСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
(ОГБПОУ ДМТТМП)
ПРИКАЗ

02.09.2020

№ 154/01-08

**Об организации питания
студентов в 2020-2021 учебном году**

С целью сохранения здоровья студентов для обеспечения их ежедневным горячим питанием в 2020-2021 учебном году на основании договора аренды столовой с ИП Котомкиной С.П.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 03.09.2020 ежедневное горячее питание студентов.
2. Установить норму питания (обед комплексный) 90 (девяносто) рублей в день, согласно утвержденного меню (Приложение №1).
3. Производить питание всех студентов в период с 11²⁰ до 12³⁵.
4. Оплату за питание студентов производить ежедневно в бухгалтерию ИП Котомкиной С.П. Ответственный социальный педагог Тетеревкова Е.Г.
5. Контроль за питанием студентов возложить на классных руководителей и социального педагога Тетеревкову Е.Г.
6. Возложить контроль за соблюдением санитарных норм и правил в столовой на фельдшера Болванову Н.М.
7. Классным руководителям ежедневно до 15⁰⁰ час. подавать сведения о количестве питающихся на следующий учебный день и в 09⁰⁰ час. производить оплату за питание.
8. Приказ довести до заинтересованных лиц. Ответственный зав. канцелярией Е.Е. Половникова.
9. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на зам. директора по УВР Смирнову З.А.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Учреждения



Н.Р. Галиуллов

Проект приказа вносит:
Зам. директора по УВР



З.А. Смирнова

« 02 » 09 2020

С приказом ознакомлены:
Ведущий юрисконсульт
Социальный педагог




В.В. Логинова

Е.Г. Тетеревкова

« 02 » 09 2020г.
« 02 » 09 2020г.

Согласовано

Директор ОГБОУ СПО «ДМГТМН»

Н.Р. Галиуллов

«02» сентября 2020г.



Индивидуальный предприниматель

Олемина Светлана С.П.

«02» сентября 2020г.



Студенческий ланч

1 неделя

2 неделя

1. Салат из моркови с апельсином	1/100	1. Салат «Витаминный»	1/100
Щи из св. капусты	1/250	Суп картофельн.с клецками	1/250
Сосиска отварная	1 шт	Котлета «Домашняя»	1/100
Макароны отварные	1/180	Рис отварной	1/180
Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
Хлеб –	2шт.	Хлеб –	2шт.
2. Салат из свеж.овощей	1/100	2. Салат из моркови с ябл.и кураг	1/100
Борщ из св. капусты	1/250	Щи из свеж.капусты	1/250
Зразы «Московские»(кур,гов., лук, сыр)	1/ 75	Тефтеля рыбная с соусом	60/20
Гречка отварная	1/180	Картофельное пюре	1/180
Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
Хлеб –	2шт.	Хлеб –	2шт.
3. Салат из свеж.капусты	1/100	3. Салат «Пестрый»	1/100
Суп карт.с клецками	1/250	Борщ из свеж.капусты	1/250
Плов с мясом птицы	1/250	Биточек «Волжский» с соусом	80/20
Компот	1/200	Гречка отварная	1/180
Хлеб –	2шт.	Компот	1/200
		Хлеб –	2 шт.
4. Винегрет овощной	1/100	4. Салат из свеклы с сыром	1/100
Рассольник с перловкой	1/250	Суп гороховый	1/250
Тефтеля мясная	1/60	Сиченики мясные	1/100
Картофельное пюре	1/180	Рис отварной	1/180
Чай с сахаром	1/200	Чай с сахаром	1/200
Хлеб –	2шт.	Хлеб –	2шт.
5. Плюшка сладкая	1/80	5. Плюшка сладкая	1/80
Суп картоф.с вермишелью	1/250	Суп картоф.с фрикаделькой	1/250
Запеканка картоф.с мясным фарш	1/200	Сосиска отварная	1 шт
Чай	1/200	Макароны отварные	1/180
Хлеб -	2шт	Чай	1/200
		Хлеб -	2шт

Стоимость комплексного обеда -90 рублей.