



Примерное двухнедельное меню
питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
ОВЗ 1-4 классы II смены
для муниципальных общеобразовательных учреждений
Жвинского района г. Сыктывкара
зимне-весеннего сезона

1 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

Fe

Mg

P

Ca

Витамин E

Витамин A

Витамин B1

Витамин C

ККАЛ

Углеводы
,гр

Жиры,гр

Белки,гр

ВЫХОД, гр

ОБЕД 2 смена

Суп картофельный с бобовыми, колбаса
п/к

Москва 1996 №138

Гуляш из свинины

Москва 1996 № 401

Каша гречневая рассыпчатая

Пермь 2006 № 196

Огурец свежий

ТТК №12

Компот из изюма

Пермь 2006 № 253

Хлеб "Дарницкий"

ТТК

Хлеб "Городской"

ТТК

ИТОГО

11,84

2 прием пищи

Рулетики с маком

ТТК

Чай с сахаром

Москва 2004 № 685

ИТОГО

1,32

ВТОРНИК

7-11 лет

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Мг	Fe
ОБЕД 2 смена														
Борщ из свежей капусты с картофелем, сметаной, филе куриное отвар.	250/15/15	1,8	6,5	12,1	148,6	10,9	0,06	11,3	2,8	60,1	61,3	28,1	1,3	Москва 1996 № 110
Бедро куриное запеченное	130	28,7	24,2	0	332,8	1,7	0,08	15,3	1,03	377	278,2	30,4	0,23	ТТК
Рис отварной рассыпчатый	150	3,65	5,37	36,68	209,7	0	0,03	27	0,6	2,61	61,5	19,01	0,53	Москва 1996 №
Компот из свежих яблок	200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95	Москва 1996 № 585
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	820	37,25	36,47	103,38	920,10	15,00	0,22	53,6	5,0	463,1	444,0	94,3	3,83	

2 прием пищи

Булочка со стуженным молоком	75	5,95	6,44	47,97	277,69	0,22	0,12	46	1,38	22,8	78	29,4	1,22	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		6,02	6,46	62,97	337,69	15,00	0,12	46,0	1,4	27,9	85,7	33,6	2,04	

СРЕДА

7-11 лет

НАИМЕНОВАНИЕ

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Mg	Fe
ОБЕД 2 смена														
Рассольник ленинградский, филе куриное отварное, сметана	250/10/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,06	1,02	Москва 1996 № 129
Биточки из мяса птицы	90	14,7	11,1	12,9	218,1	0,81	0,07	18	0,34	39,6	86,4	23,4	2	ТТК
Спагетти отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	1,1	Москва 1996 № 273
Масло сливочное на полив	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0	
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	ТТК № 12
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,48	Пермь 2006 № 253
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	840	29,56	28,61	100,30	890,46	13,1	0,38	107,8	5,1	148,0	289,1	112,3	5,7	

2 прием пищи

Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318	0	0,12	4	4,66	19,8	70	27,4	1,3	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		7,35	12,54	58,92	378,00	0,0	0,12	4,0	4,7	24,9	77,7	31,6	2,1	

ЧЕТВЕРГ

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Mg	Fe
ОБЕД 2 смена														
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, филе куриным отварным	250/10/15	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 120
Колбаски рыбные	90	11,2	3,3	5,7	230,5	0,9	0,1	22,5	2,4	35,2	199,9	45,8	1,1	ТТК
Масло сливочное на полив	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0	
Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,5	164,7	21,8	0,12	35,9	0,2	45,96	92,76	29,5	1,08	Москва 1996 № 472
Капуста квашеная	60	1,08	0,06	1,8	13,8	18	0,02	0	0,06	28,8	18,6	9,6	0,4	Москва 1996 таб. № 24
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0,00	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45	Москва 1996 № 585
Хлеб " Дарницкий "	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	875	24,04	24,37	95,13	829,4	80,5	0,36	109,4	5,63	199,88	427,32	127,62	4,68	

2 прием пищи

Корж молочный	75	5,1	8,8	50,8	302,6	0	0,08	88,95	0,77	27,5	63,8	17	1,2	Пермь № 695
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		5,17	8,82	65,8	362,6	0	0,08	88,95	0,77	32,6	71,5	21,2	2,02	

ПЯТНИЦА

7-11 лет

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ

ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
250/15	4,19	3,95	15,46	182,2	11,12	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,8	2,05	Москва 1996 № 135
90	7,2	10,9	7,4	210	0,14	0,07	14,6	1,56	19,1	76,4	12,4	1,18	Москва 2017 № 271
150	3,6	6,8	16,2	140	17,86	0,08	39	3	55,8	67,5	24,4	0,9	Москва 1996 № 482
200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8	
30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,25	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
765	18,49	22,45	90,46	761,6	33,12	0,44	53,6	7,62	140,78	284,6	92,2	7,75	

ОБЕД 2 смена

2 прием пищи

Ватрушка с повидлом	75	4,46	2,98	44,1	222	0,08	0,08	0,86	15,6	42,8	17,4	1,08	Москва 1996 № 695
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		4,53	3	59,1	282	0,08	0,08	0,86	20,7	50,5	21,6	1,9	

СУББОТА													№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
7-11 лет														
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	
														ОБЕД 2 смена
Суп-лапша Домашняя, филе куриное отварное	250/10	2,8	5,8	13,9	143	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49	22,2	1,1	Москва 1996 № 151
Жаркое по-домашнему	265	20,1	15,1	28,8	368,4	9,96	0,2	0	4,4	43,6	293,9	60,7	5,5	Москва 1996 № 394
Компот из чернослива	200	0,35	0,1	23,6	98,4	0,45	0	0	0,27	20,3	12,5	17,1	0,45	Пермь 2006 № 253
Булочка с маком	50	3,4	6,3	21,05	159	0	0,06	0	2,6	9,3	32,1	13,1	0,6	ТТК
Хлеб " Дарницкий "	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	835	29,55	27,7	106,15	861,8	18,07	0,34	9,3	9,81	131,4	426,1	124,7	8,47	
2 прием пищи														
Пицца школьная	75	7,3	9,8	21,9	208,1	0,14	0,08	32,1	0,42	102,5	97,1	23,4	1,08	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		7,37	9,82	36,9	268,1	0,14	0,08	32,1	0,42	107,6	104,8	27,6	1,9	

2 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

7-11 лет

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Mg	Fe
ОБЕД 2 смена														
Суп картофельный с макаронными изделиями, филе куриное отварное	250/10	4,19	3,95	15,46	125,61	11,1	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,6	2	Москва 1996 № 139
Плов из свинины	275	32,9	16,2	52,05	487,2	9,01	0,2	38,5	0,75	49,6	260,3	74,1	2,5	ТТК
Помидор свежий	60	0,66	0,12	2,4	13,2	10,6	0,04	0	0,4	8,4	15,6	12	0,54	ТТК № 14
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8	Москва 2011 № 389
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	855	41,25	21,07	121,31	855,41	34,71	0,53	38,5	4,21	123,88	416,6	141,3	8,66	
2 прием пищи														
Булочка со стухенным молоком	75	5,95	6,44	47,97	277,69	0,22	0,12	46	1,38	22,8	78	29,4	1,22	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		6,02	6,46	62,97	337,69	0,22	0,12	46	1,38	27,9	85,7	33,6	2,04	

ВТОРНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Mg	Fe
ОБЕД 2 смена														
Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10/15	4,7	7,6	8,2	118,4	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 120
Бедро куриное запеченное	130	28,7	24,2	0	332,8	1,7	0,08	15,3	1,03	377	278,2	30,4	0,23	ТТК
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,2	0,1	29,9	0,2	38,3	77,3	24,6	0,9	Москва 1996 № 472
Масло сливочное на полив	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0	
Огурец соленый	60	0,48	0,06	1,02	6	2,1	0	0	0	13,8	14,4	8,4	0,3	Москва 1996 таб. № 24
Компот из изюма	200	0,15	0,06	20,65	82,9	1,23	0,01	0	0,1	5,5	4,3	3,9	0,38	Пермь 2006 № 253
Хлеб " Дарницкий "	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	845	40,07	44,37	69,24	836,35	39,03	0,29	96,2	4,23	504,2	470,9	101,9	3,46	
2 прием пищи														
Сдоба "Выборгская" с повидлом	100	6,6	14,36	41,1	320	0,04	0,16	0	4,7	21,3	76,8	28,2	1,39	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		6,67	14,38	56,1	380	0,04	0,16	0	4,7	26,4	84,5	32,4	2,21	

СРЕДА

7-11 лет

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ	Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ОБЕД 2 смена														
Рассольник ленинградский, Филе куриное отварное, сметана	250/10/10	5,1	5,3	20,2	251	8,4	0,19	15,5	2,6	39,7	82,15	44,1	1,02	Москва 1996 № 129
Фрикадельки из говядины, соус красный основной	90/50	11,5	11,9	12,3	201,5	3,8	0,01	21,4	2,7	14,8	136,8	22,9	1,8	Москва 1996 № 481
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	0	0,2	0	0	14	201,6	134,4	4,8	Пермь 2006 № 196
Огурец свежий	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	ТТК № 12
Компот из брусники	200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,42	0,71	Пермь 2006 № 226
Хлеб " Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	880	28,71	23,702	112,61	882,35	49,88	0,45	36,9	6,12	112,4	489,15	233,22	9,39	

2 прием пищи

Булочка с маком	100	6,8	12,5	42,1	318	0	0,12	0	5,1	18,6	64,2	26,2	1,2	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		6,87	12,52	57,1	378	0	0,12	0	5,1	23,7	71,9	30,4	2,02	

ЧЕТВЕРГ

НАИМЕНОВАНИЕ

№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

7-11 лет

Выход, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	
													ОБЕД 2 смена
250/20	10,9	6,9	20,9	217,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	2	Москва 1996 №138
90/150	21,3	16	30,5	362,5	10,5	0,2	0	4,3	46,3	311,3	64,4	5,9	Москва 1996 № 394
60	0,5	0,012	1,6	8,4	16,8	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	ТТК № 12
200	0,45	0,1	141,2	141,2	12	0,02	0	0,1	23	11,5	7,6	0,24	ТТК
30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
830	36,05	23,412	213	822,5	46,6	0,49	0	7,24	132,3	461,1	126	9,2	

2 прием пищи

Пирожок печеный с капустой	75	4,5	4,4	23,4	152	1,02	0,06	11,9	2,4	49,6	18,3	1,29	Москва 1996 № 687
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		4,57	4,42	38,4	212	0	0,06	11,9	2,4	57,3	22,5	2,11	

ПЯТНИЦА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Mg	Fe
ОБЕД 2 смена														
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	1,74	6,33	11,16	111,14	10,7	0,05	11	2,4	58,5	60,7	27	1,22	Москва 1996 № 110
Биточки "Особые" рубленные	90	8,64	11,06	44,32	312	0,98	0,13	73,5	0,39	144	218	43,3	2,3	ТТК
Масло сливочное на полив	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0	
Макаронные изд. отварные	150	5,52	4,51	26,45	168,45	0	0,06	34,3	0,8	13,8	45,4	8,9	1,1	Москва 1996 № 273
Помидор свежий	60	0,66	0,06	1,2	6,6	5,3	0,02	0	0,2	4,2	7,8	6	0,27	ТТК № 14
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,48	Пермь 2006 № 253
Хлеб "Дарницкий"	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Городской"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
ИТОГО	830	20,3	29,65	122,28	842,7	19,23	0,316	158,8	5,16	264,42	395,4	114,3	6,19	

2 прием пищи

Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318	0	0,12	4	4,66	19,8	70	27,4	1,3	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		7,35	12,54	58,92	378	0	0,12	4	4,66	24,9	77,7	31,6	2,12	

СУББОТА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет											№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р		Mg	Fe
	250/10	2,8	5,8	13,9	120	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49		22,2	1,1
ОБЕД 2 смена														
Суп-лапша Домашняя, филе куриное отварное	100	14,7	13,3	4	194,5	1,8	0,09	45,1	5,2	29,6	158,9	22,7	0,54	Москва 1996 № 151
Рыбное филе жареное	150	12,8	9,4	29,3	252,5	2,3	0,18	0	0	116	317,7	69,3	3,9	ТТК
Фасоль отварная с овощами	60	0,5	0,012	1,6	8,4	1,68	0	0	0	11	11,6	6,8	0,24	ТТК № 12
Огурец свежий	75	4,46	2,98	44,1	222	0,08	0,08	18	86	15,6	42,8	17	1,08	Москва 1996 № 695
Ватрушка с джемом	200	0	0	19,97	76	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,42	0,71	ТТК
Компот из черной смородины	30	1,3	0,2	8,6	43	0	0,02	0	0,18	4,6	21,2	5	0,6	ТТК
Хлеб "Дарницкий"	30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ТТК
Хлеб "Городской"														
ИТОГО	830	38,16	31,892	131,67	966,4	49,52	0,44	72,4	94,12	254,1	637	163,02	8,39	
2 прием пищи														
Слойка с сахаром	42	3	14,9	19,4	225									ТТК
Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		3,07	14,92	34,4	285	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 2006 года г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996, 1997 года, Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 г.
2. При составлении примерного двухнедельного меню были использованы материалы нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03; СанПиН 2.4.4.969-00; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Меню должно утверждаться руководителем организации. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.3.)
4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам). (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.4.)
5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.5.)
6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.6.)
7. Гарниры из круп и макаронных изделий можно заменить на овощные или картофель.
8. На третьи блюда включать соки.

Специалист по производству и ценообразованию _____ Л.В.Сотникова

