

Исполнительный директор
МБОУ СОШ № 30
Т. Н. Кулешова

Утверждаю:

Директор

ЭМУП «Общественное питание»

ЭМУП
«Общепит»

Т. Н. Кулешова

2024 г.

**Примерное двухнедельное бюджетное меню
школьных завтраков и обедов 1-4 классов
для муниципальных общеобразовательных учреждений
Эжвинского района г. Сыктывкара
с односменным и двухсменным режимом работы
на 2024-2025 учебный год
летне-осеннего сезона**

1 неделя																											
ПОНЕДЕЛЬНИК																											
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет													12 и старше													№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	0	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	
ЗАВТРАК																											
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	200/10	8.7	11	44.4	312	0.96	0.14	73.5	0.2	144	218	43.3	2.3														Москва 1996 № 257
Сыр твердый порциями	25	5.80	7.4	0	90	0.2	0.04	217.5	0.4	733.8	417.1	29.1	0.9														Москва 1994 таб. № 25
Батон нарезной	30	1.6	0.2	10.2	50	0	0.02	0	0.26	4.6	17.4	6.6	0.22														ТТК
Круассан с шоколадом	65	4.9	21.3	36.5	355.3																						СХЗ
Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82														Москва 1996 № 685
ИТОГО	545	21.07	39.92	106.1	867.3	1.16	0.2	291	0.86	887.5	660.2	83.2	4.24														
ОБЕД																											
Суп картофельный с бобовыми, филе кур.от.	250/10	10.9	6.9	20.9	217.4	7.3	0.23	0	2.4	42.8	88.1	35.6	2	300/10	8.04	6.3	24.8	222.5	8.8	0.28	0	2.9	51.4	105.7	42.7	2.4	Москва 1996 № 138
Гуляш из свинины	90/75	17.6	46.5	4.7	510	1.5	0.4	0	4.3	33	212.2	37	3.6	100/75	18.7	49.3	5	540.9	1.6	0.42	0	4.6	35	225.1	39.2	3.8	Москва 1996 № 401
Рис отварной рассыпчатый	150	3.65	5.37	36.68	209.7	0	0.03	27	0.6	2.6	61.5	19.01	0.53	180	4.38	6.44	44.02	251.6	0	0.04	32.4	0.72	3.13	73.8	22.8	0.64	Москва 1996 № 465
Огурец свежий	60	0.5	0.012	1.6	8.4	1.68	0	0	0	11	11.6	6.8	0.24	100	0.8	0.2	2.7	14	2.8	0	0	0	18.3	19.2	11.2	0.4	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	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	30	1.3	0.2	8.6	43	0	0.02	0	0.18	4.6	21.2	5	0.6	ТТК
ИТОГО	865	34.71	59.022	92.7	1074.01	12.73	0.696	27	8.3	126.3	416.5	120.91	7.45	995	33.98	62.48	105.34	1157.51	15.45	0.776	32.4	9.22	144.8	466.9	138.4	8.32	
ПОЛДНИК																											
"Мамина радость" с тв.ап.	100	6.8	14.1	55.4	365									100	6.8	14.1	55.4	365									СХЗ
Кисель плодово-ягодный	200	0	0	24.6	114.4									200	0	0	24.6	114.4									Москва 1996 № 591
Яблоко свежее														100	0.4	0.4	9.1	44.4	10	0.03	0	0.2	16	11	9.1	2.3	
ИТОГО	300	6.8	14.1	80	479.4	0	0	0	0	0	0	0	0	400	7.2	14.5	89.1	523.8	10	0.03	0	0.2	16	11	9.1	2.3	
ВТОРНИК																											
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет													12 и старше													№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет														12 и старше														№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe			
ЗАВТРАК																													
Котлеты Домашние	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		
Пюре картофельное	150	3.1	5.4	20.3	141	5	0.14	0.04	0.2	47	85	29	1.1														Москва 1996 № 472		
Масло сливочное	10	0.1	7.2	0.13	65.7	0	0	40	0.1	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 вишни	200	0.4	0	36	143	24	0.02	0	0.07	20.3	19.36	8.12	0.45														Москва 1996 № 585		
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	540	12.9	23.712	75.63	618.1	30.82	0.25	54.64	2.19	104.4	212.8	62.92	3.19																
ОБЕД																													
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	3.2	5.6	12.1	112	11	0.05	0.22	0.2	52	58	25	1.3	270/10	3.4	6	13	120.6	11.8	0.05	0.24	0.22	56	62.5	26.9	1.4	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	150	33.1	27.9	0	384	1.96	0.09	17.7	1.2	435	321	35.1	0.27	ТТК		
Спагетти отварные	150	5.52	4.51	26.65	168.45	0	0.06	34.3	0.8	13.8	45.4	8.9	1.1	180	6.62	5.42	31.73	202.1	0	0.07	41.2	0.96	16.56	54.48	10.7	1.3	Москва 1996 № 273		
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	100	1.1	0.2	4	22	17.7	0.07	0	0.7	14	26	20	0.9	ТТК № 14		
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	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	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	30	1.6	0.2	10.20	50	0	0.02	0	0.26	4.6	17.4	6.6	0.22	ТТК		
ИТОГО	860	41.18	34.83	95.75	855.45	24.40	0.28	49.8	3.0	474.6	440.2	93.0	4.94	970.00	47.32	39.92	103.33	957.70	32.56	0.33	59.14	3.60	544.9	507.0	109.4	5.64			
ПОЛДНИК																													
Сдоба "Финская" с корицей	80	5.2	11.6	41.2	290.5									80	5.2	11.6	41.2	290.5									СХЗ		
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0.13	0.02	15.2	62	2.83	0	0	0.02	7.9	9.1	5	0.9	200/15/7	0.13	0.02	15.2	62	2.83	0	0	0.02	7.9	9.1	5	0.9	Москва 2004 № 686		
Мандарин														150	1.2	0	12.9	57	0	0.05	0	0	0	0	0	3.5			
ИТОГО	302	5.33	11.62	56.4	352.5	2.83	0	0	0.02	7.9	9.1	5	0.9	452	6.53	11.62	69.3	409.5	2.83	0.05	0	0.02	7.9	9.1	5	4.4			
СРЕДА																													
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет														12 и старше														№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe			
ЗАВТРАК																													

Рассольник ленингр., сметана	250/10	3	5.8	17.2	133	8	0.09	0.21	0.2	34	79	27.0	1.02	250/10	3	5.8	17.2	133	8	0.09	0.21	0.2	34	79	27.0	1.02	Москва 1996 № 129
Филе "Гурман"	90/75	28.8	13.5	6.7	264.1	1.8	0.09	0.07	3.6	25.8	155.1	28.8	1.7	100/75	30.6	14.2	7.1	280.1	1.9	0.1	0.07	3.7	27.3	164.5	30.6	1.8	Москва 1996 № 481
Каша гречневая рассыпчатая отварная	180	10.32	7.31	46.37	292.5	0	0.24	0	0	17.5	252	168	6.01	180	10.32	7.31	46.37	292.5	0	0.24	0	0	17.5	252	168	6.01	Пермь 2006 № 196
Помидор свежий														100	1.1	0.2	4	22	17.7	0.07	0	0.7	14	26	20	0.9	ТТК № 14
Компот из апельсин	200	0.45	0.1	141.2	141.2	12	0.02	0	0.1	23	11.5	7.6	0.24	200	0.45	0.1	141.2	141.2	12	0.02	0	0.1	23	11.5	7.6	0.24	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	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	30	1.6	0.2	10.20	50	0	0.02	0	0.26	4.6	17.4	6.6	0.22	ТТК
ИТОГО	865	45.47	27.11	230.27	923.8	21.8	0.48	0.28	4.34	109.5	536.2	243	9.79	975	48.37	28.01	234.67	961.8	39.6	0.56	0.28	5.14	125	571.6	264.8	10.79	

ПОЛДНИК

"Мамина радость" с мак.	80	6.7	6.8	46.2	273.6									80	6.7	6.8	46.2	273.6										СХЗ
Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	Москва 2004 № 686	
Йогурт	140	5	6.8	11	124									140	5	6.8	11	124										
ИТОГО	435	11.77	13.62	72.2	457.6	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	435	11.77	13.62	72.2	457.6	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82		

ЧЕТВЕРГ

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет													12 и старше													№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	

ЗАВТРАК

Колбаски рыбные	90	11.2	3.3	5.7	260.3	0.9	0.1	22.5	2.4	35.2	199.9	45.8	1.1															ТТК
Рис отварной рассыпчатый	150	3.65	5.37	36.68	209.7	0	0.03	27	0.6	2.6	61.5	19.01	0.53															Москва 1996 № 465
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
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0.13	0.02	15.2	62	2.83	0	0	0.02	7.9	9.1	5	0.9															Москва 2004 № 686
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	552	17.24	9.01	70.18	595.2	14.33	0.19	49.5	3.68	58.7	303.5	88.41	3.29															

ОБЕД

Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной	250/10	3.2	5.6	12.1	112	11	0.05	0.22	0.2	52	58	25	1.3	250/10	3.2	5.6	12.1	112	11	0.05	0.22	0.2	52	58	25	1.3	Москва 1996 № 110
Котлеты Домашние	90	7.2	10.9	7.4	210	0.14	0.07	14.6	1.56	19.1	76.4	12.4	1.18	110	8.8	13.3	9.02	256.6	0.18	0.09	17.8	1.9	23.3	93.4	15.2	1.4	Москва 2017 № 271
Капуста тушеная	180	4.3	8.2	19.4	168	21.4	0.1	46.8	3.6	67	81	29.3	1.08	200	4.8	9.1	21.6	187	23.8	0.11	52	4	74.4	90	32.6	1.2	Москва 1996 № 482
Огурец свежий	60	0.5	0.012	1.6	8.4	1.68	0	0	0	11	11.6	6.8	0.24	100	0.8	0.2	2.7	14	2.8	0	0	0	18.3	19.2	11.2	0.4	ТТК № 12
Компот из вишни	200	0.4	0	36	143	24	0.02	0	0.07	20.3	19.36	8.12	0.45	200	0.4	0	36	143	24	0.02	0	0.07	20.3	19.36	8.12	0.45	Москва 1996 № 585
Сок фруктовый т/пак	200	0.6	0.4	32.6	136.4	4	0.02	0	0.2	14	14	8	2.8	200	0.6	0.4	32.6	136.4	4	0.02	0	0.2	14	14	8	2.8	
Хлеб " Дарницкий"	30	1.3	0.2	8.6	43	0	0.02	0	0.18	4.6	21.2	5	0.6	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	40	2.1	0.3	13.60	66.7	0	0.03	0	0.35	6.1	23.2	8.8	0.3	ТТК
ИТОГО	1050	19.1	25.512	127.9	870.8	62.22	0.3	61.62	6.07	192.6	299	101.22	7.87	1140	22	29.1	136.22	958.7	65.78	0.34	70.02	6.9	213	338.36	113.92	8.45	

ПОЛДНИК

Пицца школьная	100	9.73	13.1	29.23	292.5	0.19	0.1	42.8	0.56	136.6	129.5	31.21	1.44	100	9.73	13.1	29.23	292.5	0.19	0.1	42.8	0.56	136.6	129.52	31.21	1.44	ТТК
Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	Москва 2004 № 685
Мандарин свежий														200	1.6	0	17.2	76	0	0.06	0	0	0	0	0	4.6	
ИТОГО	315	9.8	13.12	44.23	352.5	0.19	0.1	42.8	0.56	141.7	137.2	35.41	2.26	515	11.4	13.12	61.43	428.5	0.19	0.1	42.8	0.56	141.7	137.22	35.41	6.86	

ПЯТНИЦА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет													12 и старше													№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Витамин С	Витамин В1	Витамин А	Витамин Е	Са	Р	Mg	Fe		
ЗАВТРАК																												
Макаронные изделия отварные с сыром	150/25	11.9	13.9	29.8	292.6	0.2	0.07	100.8	0.9	258.3	176.8	17.8	1.08															ТТК
Булочка "Молочная"	80	4.4	6.8	40	239.1																							СХЗ
Банан свежий	200	3	1	42	192	20	0.10	0.00	0.80	15.60	56.00	83.00	2.00															
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	670	19.37	21.72	126.8	783.7	20.2	0.17	100.8	1.7	279	240.5	105	3.9															

ОБЕД

Суп картофельный с бобовыми, филе кур.от.	250/10	10.9	6.9	20.9	217.4	7.3	0.23	0	2.4	42.8	88.1	35.6	2	300/10	13	8.2	24.9	259.2	8.7	0.2	0	2.9	51	105	42.5	2.4	Москва 1996 № 138
Фрикадельки изговядины, соус красный основной	90/75	14.2	18	11.3	268.2	0	0.05	0.05	0.7	377	153	19.8	1.8	100/75	15.1	19.1	12	284.5	0	0.05	0.05	0.7	400	162	21	1.9	ТТК
Пюре картофельное	180	3.68	5.76	24.5	164.7	21.8	0.12	35.9	0.2	45.7	92.8	29.5	1.1	200	4.1	6.4	27.2	183	24.2	0.13	39.9	0.22	50.8	103	32.8	1.22	Москва 1996 № 472

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	100	1.1	0.2	4	22	17.7	0.07	0	0.7	14	26	20	0.9	ТТК № 14
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	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	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	60	3.2	0.4	20.40	100	0	0.04	0	0.52	9.2	34.8	13.2	0.44	ТТК
ИТОГО	925	32.49	31.24	98.55	839.4	40.93	0.49	35.95	4.24	488.6	392.4	112.4	6.64	1075	37.95	34.56	117.75	974.6	51.83	0.52	39.95	5.32	535.1	456.3	138.4	7.84	

ПОЛДНИК

Ватрушка с творожной нач.	100	8	14	44	334									100	8	14	44	334										СХЗ
Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	Москва 2004 № 685	
Йогурт														140	5	6.8	11	124										
ИТОГО	315	8.07	14.02	59	394	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	455	13.07	20.82	70	518	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82		

СУББОТА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет													12 и старше													№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витам ин Е	Са	Р	Mg	Fe	ВЫХОД, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витами н С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Са	Р	Mg	Fe	

ЗАВТРАК

Жаркое по-домашнему	90/200	25.7	19.3	36.9	437.7	12.7	0.3	0	5.2	56	375.8	77.8	7.1															Москва 1996 № 394
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 клюквы	200	0.11	0	21.07	84.7	36	0.01	0	0.38	23.7	18.4	13.4	0.71															Пермь 2006 № 226
Хлеб "Городской"	40	2.1	0.3	13.60	66.7	0	0.03	0	0.35	6.1	23.2	8.8	0.25															ТТК
ИТОГО	590	28.41	19.612	73.17	597.5	50.38	0.34	0	5.93	96.8	429	106.8	8.3															

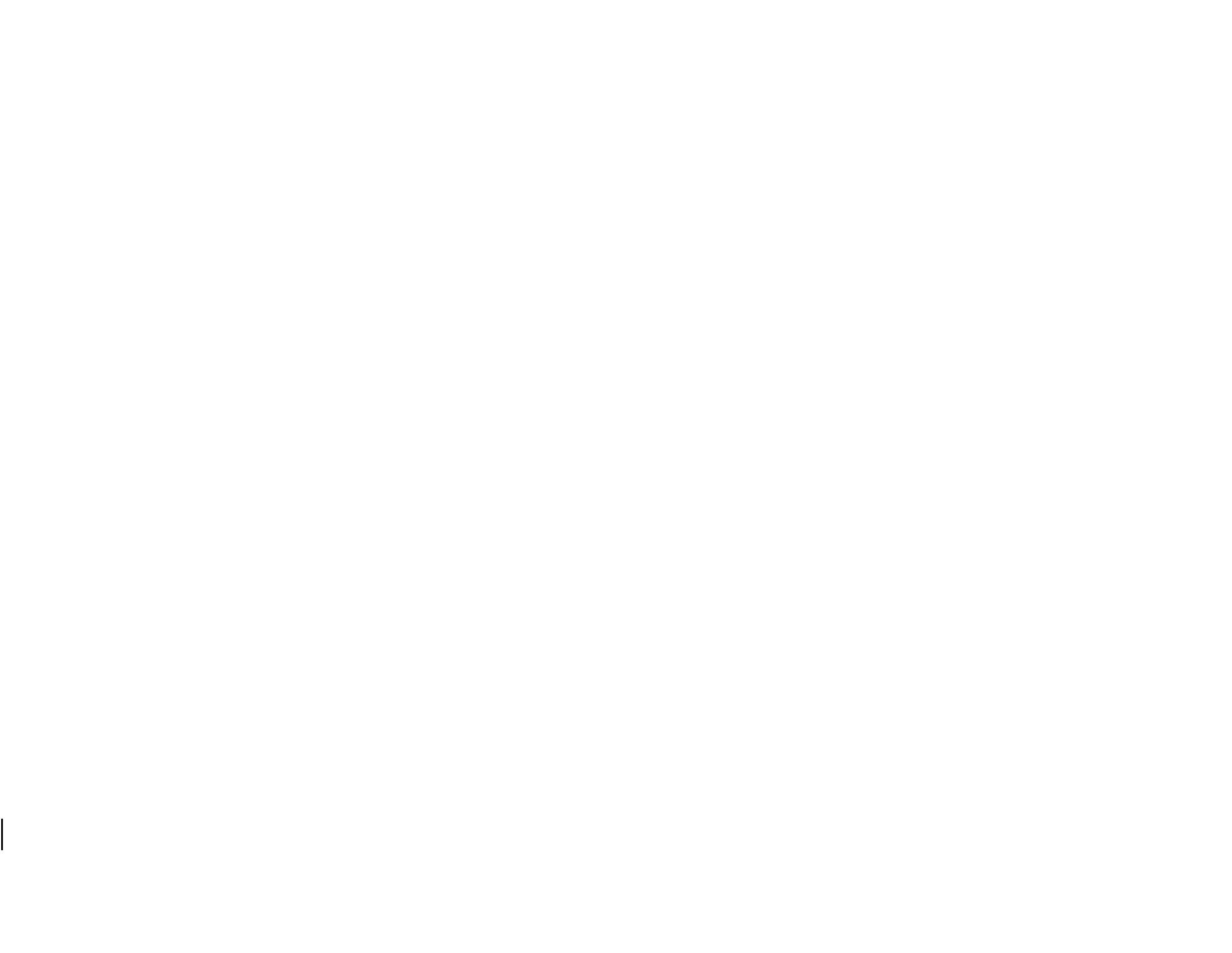
ОБЕД

Суп-лапша домашняя, филе куриное отварное	250/10	3.6	5.8	14.2	123	1	0	0.21	0.3	28	36	10	0.5	250/10	3.6	5.8	14.2	123	1	0	0.21	0.3	28	36	10	0.5	Москва 1996 № 151
Рыбное филе жареное	100	14.7	13.3	4	194.5	1.8	0.09	45.1	5.2	29.6	158.9	22.7	0.54	100	14.7	13.3	4	194.5	1.8	0.09	45.1	5.2	29.6	158.9	22.7	0.54	ТТК
Картофель отварной	150	2.9	4.7	23.5	145	21	0.15	0.04	0.2	21	79	30	1.2	180	3.5	5.6	28.2	174	25.2	0.18	0.05	0.2	25.2	94.8	36	1.4	Самара 2013 № 471
Компот из черной смородины	200	0	0	19.97	76	36	0.01	0	0.38	23.7	18.4	13.42	0.71	200	0	0	19.97	76	36	0.01	0	0.38	23.7	18.4	13.42	0.71	ТТК

Булочка с сахаром	80	6	2.3	48	237	0	0.11	0.01	0.7	11	48	8	0.6	80	6	2.3	48	237	0	0.11	0.01	0.7	11	48	8	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	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	30	1.6	0.2	10.20	50	0	0.02	0	0.26	4.6	17.4	6.6	0.22	ТТК
ИТОГО	850	30.1	26.5	128.47	868.5	59.8	0.4	45.36	7.22	122.5	378.9	95.72	4.37	880	30.7	27.4	133.17	897.5	64	0.43	45.37	7.22	126.7	394.7	101.72	4.57	
ПОЛДНИК																											
Манник с джемом	150/40	5.6	4.3	38.7	300									200/40	7.1	5.4	48.9	378.9									ТТК
Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	200/15	0.07	0.02	15	60	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	Москва 2004 № 685
ИТОГО	405	5.67	4.32	53.7	360	0	0	0	0	5.1	7.7	4.2	0.82	465	7.17	5.42	63.9	438.9	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, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 2006 года г. Пермь, Сборника рецептур для ПОП 1994,1996,1997 года г. Москва, Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 года г. Москва, Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской области 2013 года г. Самара.
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, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд 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 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