

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР

М.А. Сидорова

М.А. Сидорова

(подпись)

"11"

2023 год

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУИ ПиТ «Восторг»

Рогова Анна Александровна

(подпись)

"11" декабря 2023 года

Примерное двухнедельное меню горячего питания для учащихся с ограниченными возможностями (ОВЗ) 5-11 классов в образовательных учреждениях г. Сыктывкара.

(МАОУ СОШ № 1, 4, 7, 12, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 33, 35, 36, 38, 43, МОУ СОШ № 3, 9, 11, 15, 20
МОУ ООШ № 8, МАОУ «Русская гимназия», МОУ КНГ)

(с 09 января 2024 года)

| 1 неделя | | | | | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|----------------|-----------------|--------|------------------------|
| ПОНЕДЕЛЬНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Рассольник "Домашний" | 260 | 2,35 | 6,6 | 14,05 | 124,8 | 101/2 | Пермь 2018 № 101 |
| Медальоны из рыбы | 100 | 11,63 | 14,08 | 10,08 | 230,1 | 42/5 | ТТК № 42 |
| Картофельное пюре | 180 | 3,67 | 5,76 | 24,53 | 164,7 | 312/1 | Москва 2011 № 312 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 19,02 | 26,66 | 72,26 | 622,6 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Пирожок печеный с вишней | 80 | 3,85 | 4,3 | 36,8 | 197,4 | 406/30 | Москва 2011 № 406 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| ИТОГО | 302 | 3,98 | 4,32 | 52 | 259,4 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1077 | 23 | 30,98 | 124,26 | 882 | | |
| ВТОРНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом | 250 | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,25 | 102/4 | Москва 2011 №102 |
| Мясо с овощами "Болонез" | 100 | 12,81 | 14,46 | 4,5 | 210,7 | 35/2 | ТТК № 35 |
| Макаронные изделия отварные (спагетти) | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,14 | 114/1 | ТТК № 114 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 765 | 26,29 | 25,37 | 76,37 | 664,09 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Крендель сахарный | 80 | 5,56 | 10,48 | 44,59 | 296 | 415/2 | Москва 2011 № 415 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| ИТОГО | 302 | 5,69 | 10,5 | 59,79 | 358 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1067 | 31,98 | 35,87 | 136,16 | 1022,09 | | |
| СРЕДА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Борщ из свежей капусты с картофелем | 260 | 1,74 | 6,33 | 11,16 | 111,14 | 107/2 | ТТК № 107 |
| Биточки из мяса птицы "Сливочные" | 100 | 17,7 | 12,7 | 11,6 | 231 | 263/2 | ТТК № 263 |
| Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы) | 180 | 4,38 | 6,44 | 44,02 | 251,64 | 110/2 | ТТК 110/1 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 25,19 | 25,69 | 90,38 | 696,78 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Булочка с сахаром | 100 | 10,3 | 10,1 | 81,8 | 439,1 | 39/1 | ТТК № 39 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 315 | 10,37 | 10,12 | 96,8 | 499,1 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1090 | 35,56 | 35,81 | 187,18 | 1195,88 | | |
| ЧЕТВЕРГ | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Суп из овощей | 260 | 1,84 | 6,49 | 9,5 | 111,25 | 99/2 | Москва 2011 № 99 |
| Котлета "Киевская" | 100 | 12,3 | 15,8 | 11,3 | 239,86 | 169/4 | Москва 2003 № 169 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,32 | 7,31 | 46,37 | 292,5 | 99/1 | ТТК № 99 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 25,83 | 29,82 | 90,77 | 746,61 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Булочка "Ромашка" (с вареным густым молоком) | 80 | 6,968 | 7,744 | 46,464 | 289,392 | 254/1 | ТТК № 254 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,2 | 62 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| ИТОГО | 302 | 7,098 | 7,764 | 61,664 | 351,392 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1077 | 32,928 | 37,584 | 152,434 | 1098,002 | | |
| ПЯТНИЦА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2,03 | 2,74 | 16,27 | 96,41 | 105/2 | ТТК № 105 |
| Голубцы ленивые | 150 | 9,8 | 6 | 9,4 | 130,82 | 244/3 | ТТК № 244 |
| Картофель запеченный (из отварного) | 180 | 4,12 | 15,78 | 33,5 | 292,5 | 313/3 | Москва 2011 № 313 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |

| ИТОГО | 815 | 17,32 | 24,74 | 82,77 | 622,73 | | |
|--|-------------|---------------|---------------|----------------|----------------|--------|------------------------------|
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Булочка с повидлом обсыпная | 100 | 6,6 | 14,36 | 41,3 | 320 | 426/01 | Москва 2011 № 421 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 315 | 6,67 | 14,38 | 56,3 | 380 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1130 | 23,99 | 39,12 | 139,07 | 1002,73 | | |
| СУББОТА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 260 | 1,51 | 6,39 | 7,99 | 94,43 | 106/2 | ТТК № 106 |
| Шницель "Нежный" | 100 | 16,31 | 9,53 | 12,26 | 200,78 | 352/1 | ТТК № 352 |
| Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы) | 180 | 4,38 | 6,44 | 44,02 | 251,64 | 110/2 | ТТК 110/1 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 23,57 | 22,58 | 87,87 | 649,85 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Пирожок печеный с вишней | 80 | 3,85 | 4,3 | 36,8 | 197,4 | 406/30 | Москва 2011 № 406 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 295 | 3,92 | 4,32 | 51,8 | 257,4 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1070 | 27,49 | 26,9 | 139,67 | 907,25 | | |
| 2 неделя | | | | | | | |
| ПОНЕДЕЛЬНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом | 250 | 5,49 | 5,27 | 16,54 | 148,25 | 102/4 | Москва 2011 №102 |
| Фрикадельки из свинины | 100 | 12,6 | 14,2 | 13,6 | 230,9 | 280/2 | Москва 2011 № 280 |
| Сложный гарнир (картофельное пюре/капуста тушеная) | 180 | 3,7 | 5,79 | 21,14 | 151,6 | 320/1 | Москва 2011 № 280; ТТК № 109 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 765 | 23,16 | 25,48 | 74,88 | 633,75 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Булочка "Ромашка" (с вареным сгущенным молоком) | 80 | 6,968 | 7,744 | 46,464 | 289,392 | 254/1 | ТТК № 254 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 295 | 7,038 | 7,764 | 61,464 | 349,392 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1060 | 30,198 | 33,244 | 136,344 | 983,142 | | |
| ВТОРНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Борщ из свежей капусты с картофелем | 260 | 1,74 | 6,33 | 11,16 | 111,14 | 107/2 | ТТК № 107 |
| Голубцы ленивые | 150 | 9,8 | 6 | 9,4 | 130,82 | 244/3 | ТТК № 244 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 10,32 | 7,31 | 46,37 | 292,5 | 99/1 | ТТК № 99 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 825 | 23,23 | 19,86 | 90,53 | 637,46 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Пицца "Болоньезе" (фарш мясной) | 60 | 7,22 | 7,4 | 16,4 | 159,8 | 430/2 | ТТК № 430 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 275 | 7,29 | 7,42 | 31,4 | 219,8 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1100 | 30,52 | 27,28 | 121,93 | 857,26 | | |
| СРЕДА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Суп из овощей | 260 | 1,84 | 6,49 | 9,5 | 111,25 | 99/2 | Москва 2011 № 99 |
| Котлета "Киевская" | 100 | 12,3 | 15,8 | 11,3 | 239,86 | 169/4 | Москва 2003 № 169 |
| Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы) | 180 | 4,38 | 6,44 | 44,02 | 251,64 | 110/2 | ТТК 110/1 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 19,89 | 28,95 | 88,42 | 705,75 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Хачапури с сыром | 60 | 7,65 | 8,49 | 22,6 | 199,8 | 11/6 | Сыктывкар 1990 № 11 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 275 | 7,72 | 8,51 | 37,6 | 259,8 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1050 | 27,61 | 37,46 | 126,02 | 965,55 | | |
| ЧЕТВЕРГ | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |

| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | РЕЦЕПТУР |
|--|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|------------|------------------------|
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 250 | 2,03 | 2,74 | 16,27 | 96,41 | 105/2 | ТТК № 105 |
| Биточки из мяса птицы | 100 | 17,6 | 7,25 | 13 | 191,6 | 294/8 | Москва 2011 № 294 |
| Картофель запеченный (из отварного) | 180 | 4,12 | 15,78 | 33,5 | 292,5 | 313/3 | Москва 2011 № 313 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 765 | 25,12 | 25,99 | 86,37 | 683,51 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Пирожок печеный с вишней | 80 | 3,85 | 4,3 | 36,8 | 197,4 | 406/30 | Москва 2011 № 406 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 295 | 3,92 | 4,32 | 51,8 | 257,4 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1060 | 29,04 | 30,31 | 138,17 | 940,91 | | |
| ПЯТНИЦА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 260 | 1,51 | 6,39 | 7,99 | 94,43 | 106/2 | ТТК № 106 |
| Ёжики мясные | 100 | 11,8 | 13,7 | 11,3 | 233,6 | 157/13 | Москва 2003 № 157 |
| Макаронные изделия отварные (спагетти) | 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,14 | 114/1 | ТТК № 114 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 21,3 | 25,73 | 74,62 | 633,17 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Кекс "Творожный" (нарезной) | 80 | 9,54 | 11,9 | 40,9 | 300,8 | 447/2 | Москва 2011 № 447 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 295 | 9,61 | 11,92 | 55,9 | 360,8 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1070 | 30,91 | 37,65 | 130,52 | 993,97 | | |
| СУББОТА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | 12+ лет | | | | | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | | |
| 1 прием пищи | | | | | | | |
| Свекольник | 260 | 2 | 6,59 | 10,45 | 108,33 | 35/4; 35/3 | Пермь 2001 № 35 |
| Медальоны из рыбы | 100 | 11,63 | 14,08 | 10,08 | 230,1 | 42/5 | ТТК № 42 |
| Рагу из овощей | 180 | 3,1 | 13,3 | 15,37 | 196,2 | 541/1 | Москва 2004 № 541/3 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб " Дарницкий" порциями | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 775 | 18,1 | 34,19 | 59,5 | 637,63 | | |
| 2 прием пищи | | | | | | | |
| Сметанник | 100 | 8,64 | 9,85 | 45,53 | 292,98 | 59/1 | ТТК № 59 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15 | 60 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 315 | 8,71 | 9,87 | 60,53 | 352,98 | | |
| ОБЩИЙ ИТОГ | 1090 | 26,81 | 44,06 | 120,03 | 990,61 | | |

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 г., «Дели принт, Москва, "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г. Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептов для ПОП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.
2. При получении горячего питания для 1-4 классов с 9-00 до 12-00, следует пользоваться меню «1 смены».
3. При получении горячего питания для 1-4 классов с 12-00 до 15-00 следует пользоваться меню «Обеда» и меню «2 смены».
4. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо формировать примерное двухдневное меню трехразового горячее питание (завтрак, обед, полдник). Для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно должен быть организован полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4,0 часа.
5. Исходя из приемов пищи, при получении горячего питания 1 смены 1-4 классов для категории малообеспеченные, следует применять 1 или 2 вариант меню (второй завтрак или полдник), для получения горячего питания 2 смены 1-4 классов следует применять 2 вариант меню (полдник).
6. Наряду с основным питанием, при наличии условий, должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты образовательных учреждений с соответствующим ассортиментом. Наряду с основным питанием, должно быть организовано дополнительное модульное питание обучающихся.
7. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться 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 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения еждневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также меню дополнительного питания с указанием наименования блюд, массы порции, калорийности порции.
10. Овощи свежие и консервированные порциями возможно взаимозаменять между собой:
- огурцы свежие на помидоры свежие, и наоборот;
- помидоры свежие на нарезку с кукурузой консервированной на огурцы свежие в нарезку с горошком консервированным и т.д., и наоборот.
11. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
12. Фрукты свежие возможно взаимозаменять между собой и заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
13. В примерном утвержденном двухдневном меню указано расчетное значение порции фруктов (100, 150, 200 гр.). Для фактического расчета веса фруктов, при составлении еждневного меню, учитывается то, что фрукты относятся к калибруемому товару, и поэтому в меню указывается фактический вес фрукта. При этом фактический вес порции фруктов не может быть меньше указанного в требованиях СанПиН – менее 100 гр. (приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах). При этом должны соблюдаться требования, установленные по КБЖУ (таб.1 прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) каждого приема пищи и минимальному суммарному объему блюд по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
14. Рекомендуемый ассортимент свежих фруктов для организации питания учащихся: яблоки, апельсины, мандарины.
15. Фрукты свежие, ягоды свежемороженые, а также сухофрукты для приготовления 3 блюд возможно взаимозаменять, исходя из пищевых предпочтений учащихся, при условии исключения повторяемости.
16. Напитки в еждневном меню можно заменять, исходя из пищевых предпочтений учащихся, при условии исключения повторяемости.
17. При составлении еждневного меню, пищевая ценность на продукцию промышленного производства (фруктовые пюре, соки, кондитерские изделия и т.д.), указывается исходя из фактических показателей на упаковке производителя.
18. Ассортимент круп в вязких кашах можно заменять исходя из пищевых предпочтений учащихся, при условии исключения повторяемости.
19. Все предприятия снабжаются полуфабрикатами различной степени готовности согласно объемно-планировочному решению объекта и наличию технологического оборудования.
20. Калорийность блюд рассчитывается по сборнику «Химический состав и калорийность российских продуктов» под ред. Гутельяна В.А., в соответствии с фактической калорийностью, указанной на упаковке, а так же с использованием интернет источников.

16. ...
17. ...
18. ...
19. ...
20. ...
21. ...
22. ...
23. ...
24. ...
25. ...
26. ...
27. ...
28. ...
29. ...
30. ...
31. ...
32. ...
33. ...
34. ...
35. ...
36. ...
37. ...
38. ...
39. ...
40. ...
41. ...
42. ...
43. ...
44. ...
45. ...
46. ...
47. ...
48. ...
49. ...
50. ...
51. ...
52. ...
53. ...
54. ...
55. ...
56. ...
57. ...
58. ...
59. ...
60. ...
61. ...
62. ...
63. ...
64. ...
65. ...
66. ...
67. ...
68. ...
69. ...
70. ...
71. ...
72. ...
73. ...
74. ...
75. ...
76. ...
77. ...
78. ...
79. ...
80. ...
81. ...
82. ...
83. ...
84. ...
85. ...
86. ...
87. ...
88. ...
89. ...
90. ...
91. ...
92. ...
93. ...
94. ...
95. ...
96. ...
97. ...
98. ...
99. ...
100. ...

1000 1000