

Утверждаю:
 Директор
 ЭМУП «Общественное питание»
 Т. Н. Кулешова
 19 января 2021 года

Примерное двухнедельное меню
 двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 ОВЗ 5-11 классы
 для муниципальных общеобразовательных учреждений
 Эжвинского района г. Сыктывкара
 зимне-весеннего сезона

Утверждаю:
 Директор
 ЭМУП «Общественное питание»
 Т. Н. Кулешова
 19 января 2021 года

Примерное двухнедельное меню
 двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 ОВЗ 5-11 классы
 для муниципальных общеобразовательных учреждений
 Эжвинского района г. Сыктывкара
 летне-осеннего сезона

1 неделя
 ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ															№ 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 12-18 лет															
Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	5,27	20,7	185,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	2	Москва 1996 №138	
Сосиски отварные	100	12	22	0	246	0	0,14	0	0,38	32,3	119,3	15,9	1,38	Пермь 2006 № 185	

Спагетти отварные	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0	0,07	41,2	0,96	16,56	54,48	10,17	1,3	Москва 1996 № 273
Огурец свежий	25	0,2	0,05	0,65	3,5	0,7	0	0	0	4,6	4,8	2,8	0,1	ТТК №12
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		28,57	33,2	92,53	812,94	9,23	0,49	41,2	4,28	110,96	309,58	79,97	5,98	
Полдник														
Сдоба "Выборгская"	100	7,1	2,6	41,8	219,1									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		7,2	2,62	56,8	279,1	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	
ВТОРНИК														
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры, гр	Углевод ы,гр	ККАЛ	Вита мин С	Витами н В1	Вита мин	Вита мин	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ОБЕД 12-18 лет														
Борщ из свежей капусты с картофелем, со 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
Тефтели из говядины, соус красный основной	100/50	13,2	14,4	7,03	217,5	6,3	0,16	35,8	4,5	24,6	227,4	38,08	3	Москва 1996 № 422
Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	0,24	0	0	17,5	252	168	6,01	Пермь 2006 № 196
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		28,36	28,44	119,16	850,14	15,00	0,50	46,8	7,4	124,0	583,1	249,8	12,00	
Полдник														
Хачапури с сыром	75	9,60	10,60	28,20	249,80	0,13	0,10	60,0	2,4	211,8	172,5	28,1	1,00	ТТК
Чай с сахарм	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	0,00	0,00	0,0	0,0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
Итого		9,67	10,62	43,20	309,80	0,13	0,10	60,0	2,4	216,9	180,2	32,3	1,82	
СРЕДА														
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Вита мин С	Витами н В1	Вита мин А	Вита мин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК														
ОБЕД 12-18 лет														
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 № 110

Биточки из мяса птицы	100	16,32	12,3	14,38	242,4	0,9	0,08	20	0,4	44	96	26	2,2	ТТК
Рис отварной рассыпчатый	180	4,38	6,44	44,02	251,64	0	0,04	32,4	0,72	3,13	73,8	22,8	0,64	Москва 1996 № 465
Огурец соленый	20	0,16	0,02	0,34	2	0,7	0	0	0	4,6	4,8	2,8	0,1	Москва 2011 № 70
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		29,62	24,50	117,96	925,55	12,3	0,37	67,9	5,0	133,0	317,3	124,8	5,3	
Полдник														
Круассан "Сладкоежка" (СХЗ)	65	1,38	12,24	31,92	201,00	0,0	0,09	34,5	1,0	17,1	58,5	22,1	0,9	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	2,8	0,00	0,0	0,0	7,9	9,1	5,0	0,9	Москва 2004 № 686
ИТОГО		1,51	12,26	47,12	263,00	2,8	0,09	34,5	1,0	25,0	67,6	27,1	1,8	
ЧЕТВЕРГ														
НАИМЕНОВАНИЕ														№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Вита мин С	Витами н В1	Вита мин	Вита мин	Ca	P	Mg	Fe	
ОБЕД 12-18 лет														
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	1,51	6,39	7,99	94,34	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 120
Биточки рыбные	100	12,4	3,7	6,4	108,5	0,95	0,13	25	2,6	39,1	222,1	50,9	1,25	Пермь 2006 №144
Масло сливочное на полив	10	0,08	7,25	0,13	66	0	0	40	0,11	2,4	3	0	0	Москва 2011 № 14
Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,84	0,12	35,9	0,24	45,96	92,76	29,52	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		22,05	23,56	95,65	683,34	80,59	0,39	112	5,87	203,78	449,52	132,74	4,83	
Полдник														
Корж молочный	75	5,1	8,8	50,8	302,6	0	0,08	89	0,77	27,5	63,8	17	1,2	Пермь 2006 № 287
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	89	0,77	32,6	71,5	21,2	2,02	
ПЯТНИЦА														
НАИМЕНОВАНИЕ														№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод, гр	ККАЛ	Вита мин С	Витами н В1	Вита мин А	Вита мин Е	Ca	P	Mg	Fe	
ОБЕД 12-18 лет														
Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/10	4,19	3,95	15,46	125,61	11,12	0,23	0	2,42	42,68	88,1	35,8	2,05	Москва 1996 № 135
Гуляш из филе куриного	100/50	26,2	12,2	6,1	240,1	1,6	0,08	0,06	3,2	23,4	141	26,2	1,5	ТТК
Макаронные изделия	180	6,62	5,42	31,73	202,14	0	0,07	41,2	0,96	16,56	54,48	10,7	1,3	Москва 1996 № 469

Сок фруктовый	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	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		40,51	22,37	104,69	797,25	16,72	0,44	41,3	7,22	105,84	336,18	92,3	8,47	

Полдник

Сосиска запеченная в тесте	50/50	10,3	12,9	27,3	266	0	0,14	7,5	1,5	269	104	24,3	1,5	Москва 1996 № 701
Чай с сахаром, лимоном	200/15	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	Москва 2004 № 686
ИТОГО			12,92	42,5	328	2,83	0,14	7,5	1,52	276,9	113,1	29,3	2,4	

СУББОТА

НАИМЕНОВАНИЕ															№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод ы, гр	ККАЛ	Вита мин С	Витами н В1	Вита мин	Вита мин	Ca	P	Mg	Fe		

ОБЕД 12-18 лет

Суп-лапша домашняя, филе куриное отварное	250/10	2,8	5,8	13,9	120	7,66	0,04	9,3	2,1	49	49	22,2	1,1	Москва 1996 № 151
Жаркое по-домашнему	275	22,1	16,6	31,7	375,9	10,9	0,22	0	4,5	48	323	66,8	6,1	Москва 1996 № 394
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,42	0,71	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		27,8	22,8	84,37	664,9	54,56	0,31	9,3	7,42	129,9	429	114,02	8,73	

Полдник

Пирожок с вишней	60	2,89	3,2	27,58	148,04	2,72	0,06	9,66	1,21	16,02	38,03	15,87	0,66	Москва 2011 № 406
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		2,96	3,22	42,58	208,04	2,72	0,06	9,66	1,21	21,12	45,73	20,07	1,48	

2 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ															№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углевод ы, гр	ККАЛ	Вита мин С	Витами н В1	Вита мин	Вита мин	Ca	P	Mg	Fe		

ОБЕД 12-18 лет

Суп картофельный с бобовыми	250	6,7	5,27	20,7	185,4	7,3	0,23	0	2,4	42,8	88,1	35,6	2	Москва 1996 № 138
Плов из филе куриного	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	25	0,3	0,05	1,15	7,2									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		43,4	22,32	125,3	909,2	20,31	0,49	38,5	3,79	115,6	401	129,3	8,12	
Полдник														
Булочка со сгущенным 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 сахарм	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	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витами н В1	Витам ин А	Витам ин Е	Са	Р	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ОБЕД 12-18 лет														
Суп из овощей со сметаной	250/ 10	2	5,4	11,4	104,3	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 132
Фрикадельки из говядины	100/50	12,78	13,2	13,7	223,88	4,2	0,11	23,8	3	16,4	151,6	25,4	2	Москва 1997 № 481
Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,84	0,12	35,9	0,24	45,96	92,76	29,52	1,08	Москва 1996 № 472
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		21,56	24,76	104,23	721,88	42,94	0,342	70,7	6,11	143,74	342,46	94,66	5,68	
Полдник														
Хачапури с сыром	75	9,60	10,60	28,20	249,80	0,13	0,10	60,0	2,4	211,8	172,5	28,1	1,00	ТТК
Чай с сахарм	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		9,67	10,62	43,2	309,8	0,13	0,1	60	2,4	216,9	180,2	32,3	1,82	
СРЕДА														
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,гр	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витами н В1	Витам ин А	Витам ин Е	Са	Р	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ОБЕД 12-18 лет														
Рассольник ленинградский, филе куриное	250/10/10	1,51	6,39	7,99	94,43	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23,0	0,83	Москва 1996 № 120
Сосиски отварные	100	12	22	0	246	0	0,14	0	0,38	32,3	15,9	1,38	2,08	Пермь 2006 № 185
Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	0,24	0	0	17,5	252	168	6,01	Пермь 2006 № 196
Огурец свежий	25	0,2	0,05	0,65	3,5	0,7	0	0	0	4,6	4,8	2,8	0,1	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		27,04	36,15	94,88	814,13	52,5	0,49	11	3,55	145,3	384,8	220,2	10,55	
Полдник														
Булочка молочная с творожной начинкой (СХЗ)	80	4,4	6,8	40	239,2	0,13	0,01	35,2	1,04	60,6	112	27,7	1,2	
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
ИТОГО		4,53	6,82	55,2	301,2	2,96	0,01	35,2	1,06	68,5	121,1	32,7	2,1	
ЧЕТВЕРГ														
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД,	Белки,гр	Жиры,	Углевод	ККАЛ	Вита	Витами	Вита	Вита	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ОБЕД 12-18 лет														
Борщ из свежей капусты с картофелем, со 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"	100	16,53	12,45	14,64	238	0,8	0,12	0,4	0,9	12,3	173,5	32	2,6	ТТК
Капуста тушеная	180	4,3	8,2	19,4	168	21,5	0,09	46,8	3,6	67	81	29,3	1,1	Москва 1996 № 482
Компот из изюма	200	0,33	0	22,78	94,44	0,45	0,02	0,02	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45	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		25,8	27,38	86,78	704,58	33,45	0,32	58,2	7,41	167,32	373,16	108,02	6,19	
Полдник														
Пицца школьная	100	9,73	13,1	29,23	277,4	0,19	0,1	42,8	0,56	136,58	129,5	31,2	1,44	ТТК
Чай с сахарм	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685
ИТОГО		9,8	13,12	44,23	337,4	0,19	0,1	42,8	0,56	141,68	137,2	35,4	2,26	
ПЯТНИЦА														
НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витами н В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	P	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ОБЕД 12-18 лет														
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	1,51	6,39	7,99	94,34	15,8	0,06	11	2,35	58	55,1	23	0,83	Москва 1996 № 120
Гуляш из филе куриного	100/50	26,2	12,2	6,1	240,1	1,6	0,08	0,06	3,2	23,4	141	26,2	1,5	ТТК
Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,84	0,12	35,9	0,24	45,96	92,76	29,52	1,08	Москва 1996 № 472
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		35,05	24,79	77,64	677,65	41,49	0,316	47	7,05	168,88	349,36	107,82	4,71		
Полдник															
Сосиска запеченная в тесте	50/50	10,3	12,9	27,3	266	0	0,14	7,5	1,5	269	104	24,3	1,5	Москва 1996 № 701	
Чай с сахарм	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685	
ИТОГО		10,37	12,92	42,3	326	0	0,14	7,5	1,5	274,1	111,7	28,5	2,32		
СУББОТА															
НАИМЕНОВАНИЕ															№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки,гр	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витами н В1	Витам ин А	Витам ин Е	Са	Р	Mg	Fe		
ОБЕД 12-18 лет															
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	35,58	2,05	Москва 1996 № 139	
Колбаски рыбные	100	14,3	15,6	7,8	235,6	3	0,09	42,8	2,3	59,9	209,5	25,4	1,4	ТТК	
Рис отварной рассыпчатый	180	4,38	6,44	44,02	251,64	0	0,04	32,4	0,72	3,13	73,8	22,8	0,64	Москва 1996 № 465	
Компот из вишни	200	0,4	0	36	143	24	0,02	0	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		26,17	26,39	122,08	848,85	38,1	0,42	75,2	5,95	135,23	429,36	103,5	5,36		
Полдник															
Багет с колбасой и сыром	100	10,33	19,6	36,96	363,09	0,19	0,15	7,3	1,49	272	85,2	23,9	1,7		
Чай с сахарм	200/15	0,07	0,02	15	60	0	0	0	0	5,1	7,7	4,2	0,82	Москва 2004 № 685	
ИТОГО		10,4	19,62	51,96	423,09	0	0,14	7,5	1,5	277,1	92,9	28,1	2,52		

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, Сборники рецептур для ПОП 1994, 1996, 1997 года , Сборника рецептур 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. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

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 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