COLTIACOBAHO:

INDEKTÓP MEÓN, UIKOJBI Nº 19

S. M. ON KALONOMAN

R. ON KAL

уТВЕРЖДАЮ: Директор МУП «Школьный комбинат» Б.П. Федори

Livingham of Dall Collon Collo

Примерное перспективное меню

на осенний, зимне-весенний период для обучающихся общеобразовательных организаций 7-11 лет 1 смена — завтрак



г. Феодосия

День 1

Неделя 1

Сезон: осенний, зимне-весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

1g Fe		WI - U II	89	. Fe Fe	Fe Fe	Fe Fe	Fe Fe	,2 H Fe
P Mg	- 19 ² - 1		P 113,68	P 113,68 76,8	P 113,68 76,8 96	P 113,68 76,8	P 113,68 76,8 96	P 113,68 76,8 96 90 90
Ca	Ca	Ca						
			0,033 0,	0,033	0,033	0,033	0,033 0,1 0,059	0,033
	7		0,045 0,83				0,045	0,045 0,03 0,03 0,05
	3ABTPAK	3ABTPAK	3ABTPAK 33,42 251	BTPAK	BTPAK 2	BTPAK	BTPAK BTPAK	BTPA
			5,1 10,72					
			210	210	210 40	210 40 50	210 40 50 50 200/15	210 40 50 200/15
		Каша рисовая жидкая	Каша рисовая жидкая молочная с маслом	Каша рисовая жидкая молочная с маслом Яйцо отварное	Каша рисовая жидкая молочная с маслом Яйцо отварное Бутерброд с сыром	Каша рисовая жидкая молочная с маслом Яйцо отварное Бутерброд с сыром Кофейный напиток с	Каша рисовая жидкая молочная с маслом Яйцо отварное Бутерброд с сыром Кофейный напиток с молоком	Каша рисовая жидкая молочная с маслом Яйцо отварное Бутерброд с сыром Кофейный напиток с молоком
		X	K K M					

День 2

Неделя 1

Сезон: осенний, зимне-весенний

№ peu.						Энергетич		81.			A To		6 II	
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые	ые вещества (г)	ва (г)	еская ценность (ккал)		Витамины (мг)	ы (мг)		Мин	Минеральные вещества (мг)	веществ	а (мг)
			Р	¥	y		B1	C	V	Ħ	Ca	Ь	Mg	Fe
					3A	3ABTPAK								
	Овощи по сезону*	09	16,0	4,76	5,1	66,54	0,03	2,29	0,03	0,37	19,22	33,08	20,48	0,37
234	Котлеты рыбные с маслом	06	10,04	12,3	12,12	199,36	0,04	0,23	0,033	3,72	33,4	121,2	27,8	1,06
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	0	0,18	36,98	9,98	27,75	1,01
377	чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,2	0	13,6	56	0	2,2	0	0	16	8	9	0,8
TP	Хлеб пшеничный	40	3,04	96,0	19,88	90,4	90,0	0	0	0	10,4	33,2	14	0,64
II.	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	96,0	13,92	64,5	0,05	0	0	0	6	36,9	13,8	69'0
	итого:	270	19,29	22,58	85,06	614,05	0,32	22,88	0,063	4,27	125	318,98	109,83	4,57

День 3 Неделя 1

Сезон: осенний, зимне-весенний Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец.			Пищевые	вые вещества (г)	ъа (г)	Энергетич		Витамины (мг)	bi (Mr)		Мин	Минеральные вещества (мг)	вещесть	ia (Mr)
		All				еская								
	Прием пищи, наименование	Macca	Р	¥	Y	ценность	B1	ر ا	A	田	Ca	Ь	Mg	Fe
	блюда	порции	8	3		(ккал)		(0)				120)	
9 1				-1	3A	3ABTPAK								
	Запеканка из творога с					N 10 2		1		V				
223	йогуртом м.д.ж 2,5%	150	19,29	13,12	20,71	277,5	0,08	0,62	0,014	0,03	30	8,4	12,6	0,18
					2 2		V	E						
378	Чай с молоком	180	1,52	1,35	15,9	81	0,04	0,13	0,1	0	126,6	92,8	15,4	0,41
IIP	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	19,88	90,4	90,0	0	0	0	10,4	33,2	14	0,64
	Кондитерское изделие		8	N II III	A No. of the last		17.		0	30		1		
	печенье	25	1,9	2,5	22,32	124,8	0,1	0,1	0	0	34,5	57,1	10,1	6,0
	итого:	415	25,75	17,33	78,81	573,7	0,28	0,85	0,114	0,03	201,5	191,5	52,1	1,73
	, <u> </u>			2 8	100									

День 4 Неделя 1

Сезон: осенний, зимне-весенний

1 (MF)				1,9	0,49	8,0	0,46	9,0	4,25
вещества				8,69	9,45	9	9,2	42	136,45
Минеральные вещества (мг)				221,1	96	8	24,6	28	377,7
Мин	8 S			128,9	139,2	16	9	8	298,1
				1,8	0,49	0	0	0,4	2,69
л (мг)				0,1	0,059	0	0	0	0,159
Витамины (мг)			:	0,5	0,11	2,2	0	10	12,81
		- 14 - 141	1	0,2	0,04	0	0,03	0,04	0,31
Энергетич еская ценность (ккал)	3ABTPAK			318,9	157	99	9,99	96	694,5
за (г)	3AJ			40,6	14,83	13,6	9,28	21	99,31
Пищевые вещества (г)				.13,5	8,3	0	0,24	5,0	22,54
Пищевь		2012		8	5,8	0,2	1,36	1,5	16,86
Масса				210	20	200/15/7	30	100	290
Прием пищи, наименование блюда		Каша вязкая молочная из	пшенной, овсяной, гречневой	и другиз круп	Бутерброд с сыром	Чай с сахаром и лимоном	Хлеб ржпшеничный	Фрукты в ассортименте*	итого:
№ рец.			173	1.00	3	377	ПР		

День 5 Неделя 1

Сезон: осенний, зимне-весенний

N6 рец. Прием пиши, наименование білюда Масса білюда Плицевые вещества (г) декал) Зарання прием пиши, наименование білюда Адата білюда Дата білюда Са А В Са А В Са А В Са В <		Возрастная категория: /-11 лет					THE PERSON NAMED IN COLUMN TO SERVICE AND ADDRESS OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TO SE			()		Marie	SHOTE ULIP	PelliecTR	(Mr)
масса Масса порции Б ж у ценность исмал) В1 С А Е Са Р МВ Ревиниють исмал) 1 порции Б ж	lei			Пищев	ые вещес	гва (г)	Энергегич		Зитамины	(Mr)		ИПИН	Thailbring	BOILLOOI DE	(1011)
3ABTPAK 60 0,91 5,72 4,57 80,28 0,03 2,29 0,03 0,37 19,22 33,08 20,48 0 0 0 0 0 0,91 8,57 8,79 7,33 131,63 0,05 0,12 0,018 0,39 27,69 81,89 15,25 0 0 0 0 0,20 15,28 0,02 13,6 5,01 20,02 13,6 5,01 20,02 13,6 5,01 20,02 13,0		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	B	¥	У	еская ценность (укан)	B1	D	А	ш	Ca	Ь	Mg	Fe
Mathematical Color Mathema						3.4	RTPAK		n						ν.
Color Colo						5		-	000	000	100	10 00	22.00	20.48	0.37
A A S,57 8,79 7,33 131,63 0,05 0,12 0,018 0,39 27,69 81,89 15,25 0 A 4,8 5,01 20,52 157,5 0,77 0 0 0,23 5,63 72,58 48 200/15 0,2 0,02 13,6 56 0 0 0 0 16 48 6 40 3,04 0,36 19,88 90,4 0,06 0 0 10,4 33,2 14 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 36,9 13,8 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 36,9 13,4 30 19,34 20,26 79,82 580,31 0,96 4,61 0,098 87,94 265,65 117,53		Oncome no coopiny*	09	0.91	5,72			0,03	2,29	0,03	0,37	77,61	00,00	20,40	10,0
150		Овощи по сезону		11.0	100			0.05	0.10	0.018	0 39	69.7.2	81.89	15.25	99,0
Каша вязкая гречневая, или ишеничная, или рисовая, или хиневая1504,585,0120,52157,50,77000,235,6372,5848ишеничная, или рисовая, или хиневая200/150,20,0213,65600016,433,214Хлеб пшеничный хлеб ржано-пшеничный302,040,3619,8890,40,06000036,913,8ИТОГО:57019,3420,2679,82580,310,964,610,0480,9987,94265,65117,53	/330	Биточки паровые с соусом	06	8,57	8,79	2017		0,00	71,0	0,0,0	72,0				
пшеничная, или рисовая, или рисов		Каша вязкая гречневая, или						W -	78 5				30		
ячневая 150 4,58 5,01 20,32 13,53 0,77 0 0 0,52 0,57 0		пшеничная, или рисовая, или						77.0	•	0	0.23	5 63	72.58	48	1,62
Чай с сахаром 200/15 0,2 0,02 13,6 56 0 2,2 0 0 16 8 6 Хлеб пшеничный 40 3,04 0,36 19,88 90,4 0,06 0 0 0 0 10,4 33,2 14 Хлеб ржано-пшеничный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 36,9 13,8 ИТОГО: 570 19,34 20,26 79,82 580,31 0,96 4,61 0,048 0,99 87,94 265,65 117,53		ячневая	150	4,58	5,01			1/,0			0,40	2,00	261		
Чаи с сахаром 2001.2 3,04 0,36 19,88 90,4 0,06 0 0 0 10,4 33,2 14 Хлеб пшеничный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 9 36,9 13,8 Хлеб ржано-пшеничный 570 19,34 20,26 79,82 580,31 0,96 4,61 0,048 0,99 87,94 265,65 117,53 ИТОГО: 30 <td< td=""><td></td><td></td><td>2007</td><td>0.0</td><td>0.02</td><td></td><td></td><td>0</td><td>2,2</td><td>0</td><td>0</td><td>16</td><td>8</td><td>9</td><td>0,8</td></td<>			2007	0.0	0.02			0	2,2	0	0	16	8	9	0,8
Хлеб ржано-пшеничный 40 3,04 0,36 19,88 90,4 0,09 0 0 0 0 0 0 13,8 13,9 13,9 13,8 13,9 64,5 0,05 0 0 0 0 0 36,9 13,8 Клеб ржано-пшеничный 570 19,34 20,26 79,82 580,31 0,96 4,61 0,048 0,99 87,94 265,65 117,53	•	чаи с сахаром	CT /007	760	260			700	C	-	0	104	33.2	14	0.64
Хлеб ржано-пшеничный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0,048 0,048 0,99 87,94 265,65 117,53 ИТОГО: 19,34 20,26 79,82 580,31 0,96 4,61 0,048 0,99 87,94 265,65 117,53	7 2	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36			00,0	0	2		10,1	1,00		
Алео ржано-пшеничный 570 19,34 20,26 79,82 580,31 0,96 4,61 0,048 0,99 87,94 265,65 117,53 ИТОГО:		St. IIIII	30	2.04	0.36			0,05	0	0	0	6	36,9	13,8	69'0
5/0 19,34 20,20 15,02 10,01		Алео ржано-пшсничный	0 0	10.24			i	96 0	4.61	0.048	0.99	87,94	265,65	117,53	4,78
		итого:	0/6	19,34				2,62	2011						

День 6 Неделя 2

Сезон: осенний, зимне-весенний

Me рец. Прием пищи, наименование бінода Авста бінода ТПищевые вещества (т) за вещес		Возрастная категория: 7-11 лет			1		. (()		Murro	SPOTE ULIP	PPILIPCTRS	(Mr)
Прием пищи, наименование блюда Масса блюда ж у ценность (ккал) В1 С А E Са Р МВ Р МВ Р МВ Ккал) Ккал) Ккал) Са А В Са Са А В Са				Пищеві	ые вещеся	TBa (r)	Энергетич	4	Зитаминь	I (MF)	1	IVINHO	paribupin	рещеетра	(,,,,,
ния 125/20/5 10,16 11,94 28,53 250,8 0,059 0,14 0,072 0,83 185,31 132,5 16,22 порциями 10 0,08 7,25 0,13 66 0 0 0,04 0,2 2,4 3 0 ичный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 0 0 36,9 13,8 ичный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 0 0 9 36,9 13,8 ичный 30 2,04 0,36 0,1 0,04 0,1 0 0 9 36,9 13,8 ичный 150/50/15 1,52 1,35 21 96 0,04 0,13 0,1 0 0 0 9 36,9 15,4 менте* 100 1,52 1,43 331,31 293,2 87,42 <td></td> <td>Прием пищи, наименование блюда</td> <td>Масса порции</td> <td>Р</td> <td>¥</td> <td>></td> <td>еская ценность (ккал)</td> <td>B1</td> <td>D .</td> <td>A</td> <td>E</td> <td>Ca</td> <td>ď</td> <td>Mg</td> <td>Fе</td>		Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Р	¥	>	еская ценность (ккал)	B1	D .	A	E	Ca	ď	Mg	Fе
іня 125/20/5 10,16 11,94 28,53 250,8 0,059 0,14 0,072 0,83 185,31 132,5 16,22 порциями 10 0,08 7,25 0,13 66 0 0 0,04 0,2 2,4 3 0 пчный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 0 0 36,9 13,8 пчный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 0 0 36,9 13,8 пчный 150/50/15 1,52 1,35 15,9 81 0,04 0,13 0,1 0 126,6 92,8 15,4 менте* 100 1,5 2,1 7,9 8 258,3 0,189 10,27 0,212 1,43 331,31 293,2 87,42						3A	BTPAK			J.					
(порциями) 10 0,08 7,25 0,13 66 0 0 0,04 0,2 2,4 3 0 ичный 30 2,04 0,36 13,92 64,5 0,05 0 0 0 0 0 36,9 13,8 ичный 150/50/15 1,52 1,35 15,9 81 0,04 0,13 0,1 0 126,6 92,8 15,4 менте* 100 1,5 21,4 79,48 558,3 0,189 10,27 0,212 1,43 331,31 293,2 87,42		Макаронные изделия	125/20/5	10,16				0,059	0,14	0,072	0,83	185,31	132,5	16,22	0,95
150/50/15 1,52 1,35 15,9 15,8 15,9 15,8 10,18 10,27 0,212 1,43 331,31 293,2 87,42 10,0		Vice of the control (Townstant)	10	0.08				0	0	0,04	0,5	2,4	3	0	0,02
30 2,04 0,36 15,0 1		Масло сливочное (порциями)		200				0.05	0	0	0	6	36,9	13,8	69'0
150/50/15 1,52 1,35 1,53 15,9 81 0,04 0,13 0,13 0,14 0,13 0,14 0,14 0,18 0,04 10 0,4 8 28 42 100 1,5 0,5 21,4 79,48 558,3 0,189 10,27 0,212 1,43 331,31 293,2 87,42		Хлеб ржано-пшеничный	30	7,04	00,0			20,0		X.					
100 1,5 0,5 21 96 0,04 10 0 0,4 8 28 42 530 15,3 21,4 79,48 558,3 0,189 10,27 0,212 1,43 331,31 293,2 87,42			150/50/15					0,04	0,13	0,1	0	126,6	92,8	15,4	0,41
530 15,3 21,4 79,48 558,3 0,189 10,27 0,212 1,43 331,31 293,2 87,42		чаи с молоком	001		ŀ			0.04	10	0	0,4	8	28	42	9,0
530 15,3 21,4 79,48 558,3 0,189 10,27 0,212 1,45 551,51 255,2		Фрукты в ассортименте*	INO	C,1				0010	1001	0010	1 12	331 31	2032	87 42	2.67
	-	итого:	530	15,3				0,189	17,01	0,212	1,43	10,100	76077	21,10	-1-

День 7 Неделя 2

Сезон: осенний, зимне-весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

			Пищевы	ые вещества (г)	Ba (r)	Энергетич		Витамины (мг)	ei (Mr)		Ми	Минепальные вешества (мг)	Remecri	a (Mr)
При	Прием пищи, наименование	Macca				еская								(1111)
100	блюда	иипдоп	Р	×	, X	ценность	B1	Ö	A	Э	Ca	Д	Me	T.
		V	34			(ккал)							٥)
			10		3A.	3ABTPAK								
OBO	Овощи по сезону*	09	16,0	5,72	5,1	66,54	0,03	2,29	0.03	0.37	19.22	33.08	20.48	0.37
i e					1							20,52		1000
Теф	Тефтели 1 вариант	90	8,6	7	12	128,5	0,08	1,6	0,02	3,6	67	128,49	21.36	0.7
Пюр	Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	0,14	18,16	0	0.18	36.98	86.6		1.01
Хле	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	19,88	90,4	90,0	0	0	0	10,4	33.2	14	0.64
Хле	Хлеб ржано-пшеничный	22	1,27	0,13	11	50,6	0,03	0	0	0	9	246	92	0.46
												26:1	1,	0,0
Чай	Чай с сахаром	180/15	0,07	0,02	15	09	0	0,03	0	0	E	2.8	1.4	0.28
ИТС	итого:	542	16,95	18,03	83,42	533,29	0,34	22,08	0.05	4.15	150.7	308 77	94 19	3.46
H	G									-			1	2,1,0

День 8 Неделя 2

Сезон: осенний, зимне-весенний

	- 1,500	T	_	7	+ 4	-14	2 0	9 c
a (Mr)	Fe			700	0.64	0,0	0.40	0,40
веществ	Mg			10 08	17,00	0.0	21.2	64.49
Минеральные вещества (мг)	Ь			230 74	33.2	24.6	124.6	127,0
Мин	Ca			0.51 172.62	10.4	9	1522	1.0
	田		F	0.51	0,0	0	0	0.51
er (MF)	A			0.086	0	C	0.024	
Витамины (мг)	D			0.58	0	0	1.6	2.18
	B1			0.1	0.06	0.03	0.06	0.25
Энергетич	еская ценность (ккал)	3ABTPAK		285	90,4	57.5	118.6	551.5
	ý	3AE		27,48	19,88	12,5	17.58	77,44
е вещества (г)	×			11,9	0,36	0,15	3,54	15,95
Пищевые	Р			17,1	3,04	1,45	4,08	25,67
	порции	K IV.	di.	150	40	25	180	395
Three Harries	трисм пица, наименование блюда		Пудинг из творога	(запеченный) с м.д.ж 2,5%	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный	Какао с молоком	итого:
№ рец.				222	ПР	ПР	382	

День 9 Неделя 2

Сезон: осенний, зимне-весенний

Возрастная категория: 7-11 лет

r)	Fe	2.1	0,47	1	0,02	0,48	0,46	8,0	3.23
щества (м	Mg		20,3	4,8	0	10,5	9,2	9	50.8
Минеральные вещества (мг)	P		118,2	8,92	3	24,9	24,6	8	255.5
Минер	Ca		133,77	22	2,4	7,8	9	16	187.97
	田		0,52	0,24	0,5	0	0	0	96 0
(Mr)	A		0,058	0,1	0,04	0	0	0	0.198
Витамины (мг)	Ü		1,17	0	0	0	0	2,2	3 37
B	B1		80,0	0,03	0	0,05	0,03	0	0.10
Энергетич	еская ценность	3ABTPAK	251	63	99	8,79	50,6	99	554.4
-	y	3AB	32,38	0,28	0,13	14,9	111	13,6	77 70
е вещества (г)	Ж		10,72	4,6	7,25	0,27	0,13	0	70 00
Пищевые	Р		6,11	5,08	80,0	2,28	1,27	0,2	15.02
	Масса порции		210	40	10	30	22	200/15	517
Dosharina water obtain	Прием пищи, наименование блюда		Каша жидкая молочная из манной крупы	Яйцо отварное	Масло сливочное (порциями)	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный	Чай с сахаром	OHOHIL
Ne рец.			181	209	41	ПР	ПР	376	

День 10

Неделя 2

Сезон: осенний, зимне-весенний

№ peu.			Пищевые	ые вещества (г)	8a (r)	Энергетич	1	Витамины (мг)	I (MF)		Мин	Минеральные вещества (мг)	веществ	a (Mr)
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Р	×	y	еская ценность (ккал)	B1	O	A	П	Ca	Ь	Mg	Fe
					3A	3ABTPAK						7		
	Овощи по сезону*	09	1,02	3	8,72	80,28	0,01	11,89	0	9,24	31,35	20,37	9,61	40,02
200	Бройлер-цыпленок,							7			(i i	i c
290/331	290/331 тушенный в соусе	09/09	13,14	11,14	3,87	168,3	0,05	2,09	0,038	0,98	39,87	93,53	1,01	5/,5
303	Каша вязкая	150	4,58	5,01	20,52	145,5	0,12	0	0	0,34	17,88	108,87	72,03	2,4
IIP	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,36	25	117,5	0	0	0	0	6,9	32	∞	8,0
III dili	Хлеб ржано-пшеничный	22	1,27	0,13	11	9,05	0,03	0	0	0	9	24,6	9,2	0,46
377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,2	0	13,6	56	0	2,2	0	0,01	16	8	9	0,8
	ИТОГО:	572	23,41	19,64	82,71	618,18	0,21	16,2	0,038	10,57	118	287,37	119,94	81,32

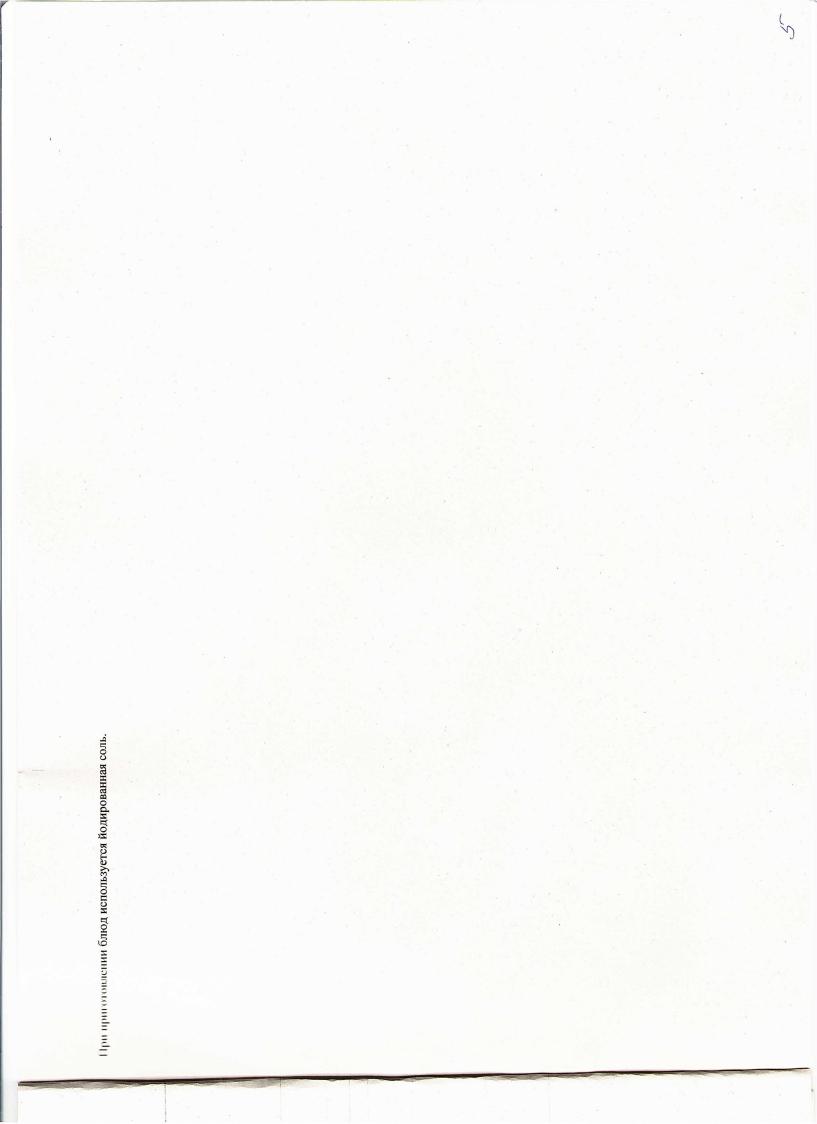
Прием пищи,ден ь	Белки	Жиры	Углеводы ЭЦ, ккал	ЭЦ, ккал	B1	C	A	Œ	Ca	A	Mg	Fe
1-завтрак	21,02	26,43	76,48	622,2	0,195	0,95	20,192	0,755	452,48	401,1	55,13	2,24
2	19,29	22,58	85,06	614,05	0,32	22,88	690,0	4,27	125	319	109,83	4,57
3	25,75	17,33	78,81	573,7	0,28	58'0	0,114	0,03	201,5	191,5	52,1	1,73
4	16,86	22,54	99,31	694,5	0,31	12,81	0,159	2,69	298,1	377,7	136,45	4,25
5	19,34	20,26	79,82	580,31	96,0	4,61	0,048	0,99	87,94	265,7	117,53	4,78
9	13,96	20,05	88,68	558,3	0,149	14,1	0,112	1,61	224,51	216,6	77,42	2,44
7	16,95	18,03	83,42	533,29	0,34	22,08	0,05	4,15	150,7	308,8	94,19	3,46
8	25,67	15,95	77,44	551,5	0,25	2,18	0,11	0,51	341,22	422,1	64,48	2,52
6	15,02	22,97	72,29	554,4	0,19	3,37	0,198	96,0	187,97	255,5	50,8	3,23
10	23,41	19,64	82,71	618,18	0,21	16,18	0,038	10,57	118	287,4	119,94	81,32
Hroro:	197,27	205,78	825,22	5900,43	3,204	100,001	21,084	26,535	2187,42	3045	877,87	110,54
Итого за												
10 дней:	19,727	20,578	82,522	590,043	0,3204	10,001	2,1084	2,6535	218,742	304,5	87,787	11,054

При составлении меню была использована литература:

- 1. Санитарно эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания
- 2. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Гутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 стр.
- 3. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Скурихин И.М., Тутельян В.А.
- 4. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Примечания: *

- -в осенне-зимний период с 01 сентября до 01 октября в качестве закуски готовятся блюда из овощей натуральных свежих (помидоры или огурцы) № рецептуры 71, 20,
- -в осенне-зимний период с 01 октября до 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленые (№ рецептуры 70), салат из белокачанной капусты (номер рецептуры № 45), капуста квашенная промышленного производства (ГОСТ 34220-2017), салат из квашенной капусты (№ рецептуры 47), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52).
- -в весенний период с 01 марта в качестве закуски готовятся блюда из овощей сезонных: помидоры или огурцы соленые (№ рецептуры 70), салат из свеклы отварной (№ рецептуры 52), салат из соленых огурцов с луком (№ рецептуры 21), салат картофельный с солеными огурцами (№ руцептуры 37), икра -овощная из кабачков промышленного производства (ГОСТ 2654-2017).
 - Фрукты в ассортименте* в ассортименте подаются в зависимости от сезона: яблоко, мандарин, груша, банан



Прошито, пронумеровано и скреплено печатью 5 (пять)

Директор МУП «Школьный комбинат»

Б.П.ФЕДОРИ

AURODEADER ROLLONGER