



Утверждаю:  
Директор школы  
А.Б. Борлаков/

**МЕНЮ**  
**ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ**  
**МБОУ «СОШ а. ГЮРЮЛЬДЕУК»**

Вводится 1 января 2025 г  
Возрастная группа 7-11 лет

Дата 2.04.2025

Разработано в соответствии с рекомендациями и нормативами:

1. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1– 4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией В.А.Тутельяна и Д.Б. Никитина. ФГБУН "ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи". – М.: ТД ДеЛи, 2022
3. Методические рекомендации МР 2.4.0189-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года

	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность	N рецептуры
	Первая неделя Второй день						
Завтрак	Биточек из курицы	90	17,30	3,80	12,10	152	54-23м
	Соус красный основной 25 г	25	0,80	0,60	2,20	18	54-3соус
	Макароны отварные	150	5,40	4,90	32,80	197	54-1г
	Чай с лимоном и сахаром	200/7/7	0,30	0,00	6,70	28	54-3гн
	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	82	ПРОМ
	Хлеб пшенично-ржаной	20	1,88	0,50	13,00	63	ПРОМ
	Яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44	ПРОМ

Повар А.И. Биджиева