



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 3.03.2025

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
	<b>Вторая неделя</b> <b>Первый день</b>						
Завтрак	Макароны отварные с сыром	150	7,90	6,80	28,60	208	54-3г
	Чай с сахаром	200/7	0,20	0,00	6,50	27	54-1гн
	Хлеб пшеничный	55	5,89	2,48	23,93	151	ПРОМ
	Хлеб пшенично-ржаной	20	1,88	0,50	13,00	63	ПРОМ
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66	54-19з
	Яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44	ПРОМ

Повар А.Х. Биджиева/К.Х. Биджиева/