



Утверждаю:  
 Директор школы  
 А.В. 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 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 Третий день						
Завтрак	Яйцо вареное	40	4,80	4,00	0,30	57	54-6о
	Икра кабачковая	30	0,30	2,10	2,10	29	ПРОМ
	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	40	4,28	1,80	17,40	110	ПРОМ
	Хлеб пшенично-ржаной	20	1,88	0,50	13,00	63	ПРОМ
	Яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44	ПРОМ

Повар  Ж.Х. Биджиева/