



Утверждаю:
Директор школы
А.Б. Борлаков/

**ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ (ОСНОВНОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
на осенне-зимний период 2024 г.**

Вводится 1 января 2025 г
Возрастная группа 7-11 лет

Дата 10.03.2025

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
	Первая неделя. Первый день						
Завтрак	Каша жидкая молочная гречневая	200	7,10	5,80	26,60	187	54-20к
	Какао с молоком	200	4,60	3,60	12,60	100	54-21гн
	Хлеб пшеничный	40	4,28	1,80	17,40	110	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 Д.У. Биджеева / Д.У. Биджеева/