

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 13.01.2025г

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	Шницель из курицы	75	14,40	3,20	10,10	126	54-24м
	Макароны отварные с сыром	150	7,90	6,80	28,60	208	54-3г
	Хлеб пшеничный	40	4,28	1,80	17,40	110	ПРОМ
	Хлеб пшенично-ржаной	20	1,88	0,50	13,00	63	ПРОМ
	Чай с лимоном и сахаром	200/7/7	0,30	0,00	6,70	28	54-3гн

Повар А.Хан /К.Х. Биджиева/