

Утверждаю:
Директор школы
/А.Б. Борлаков/

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

Вводится 1 января 2025 г
Возрастная группа 7-11 лет

Дата 13.02.2025г

Разработано в соответствии с рекомендациями и нормативами:

1. Сборник рецептов 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 рецептов 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 | № рецептуры |
|---------|---|-----------|-------|------|----------|-------------------|-------------|
| | Первая неделя Четвертый день | | | | | | |
| Завтрак | Рыба запеченная в молочном соусе в сухарях (минтай) | 50/40 | 14,00 | 8,30 | 3,90 | 147 | 159 |
| | Картофельное пюре | 150 | 3,20 | 5,20 | 19,80 | 139 | 54-11г |
| | Чай с лимоном и сахаром | 200/7/7 | 0,30 | 0,00 | 6,70 | 28 | 54-3гн |
| | Хлеб пшеничный | 40 | 4,28 | 1,80 | 17,40 | 110 | ПРОМ |
| | Хлеб пшенично-ржаной | 20 | 1,88 | 0,50 | 13,00 | 63 | ПРОМ |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Повар Биджиева /К.Х. Биджиева/