



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 21.01.2025

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	№ рецептуры
	Вторая неделя Второй день						
Завтрак	Котлеты из курицы	90	17,30	3,80	12,10	152	54-5м
	Соус белый основной 25 г	25	0,70	1,00	1,10	16	54-2соус
	Рис припущенный	150	3,50	4,80	35,00	197	54-7г
	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	82	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  К.Х. Биджиева/

Утверждаю:
Директор школы