



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 22.01.2025 г

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
	<b>Вторая неделя</b> <b>Третий день</b>						
Завтрак	Запеканка из творога	150	29,70	10,70	21,70	301	54-1г
	Сгущенное цельное молоко с сахаром	20	0,22	2,58	8,41	63	ПРОМ
	Хлеб пшеничный	40	4,28	1,80	17,40	110	ПРОМ
	Чай с сахаром	200/7	0,20	0,00	6,50	27	54-1гн
	Яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44	ПРОМ

Повар  К.Х. Биджеева/

Утверждаю:  
Директор школы