



А.Б. Борлаков/

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


Вводится 1 января 2025 г
Возрастная группа 7-11 лет

Дата 23.01.2025г

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	№ рецептуры
	Вторая неделя Четвертый день						
Завтрак	Тефтели из говядины паровые	100	13,70	11,80	8,30	195	54-8м
	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  /К.Х. Биджисева/

Утверждаю:
Директор школы