



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 24.01.2025

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	N рецептуры
	Вторая неделя Пятый день						
Завтрак	Каша "Дружба"	200	5,00	5,80	24,10	169	54-16к
	Чай с сахаром	200/7	0,20	0,00	6,50	27	54-1гн
	Хлеб пшеничный	40	4,28	1,80	17,40	110	ПРОМ
	Хлеб пшенично-ржаной	20	1,88	0,50	13,00	63	ПРОМ
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,20	0,10	66	54-19з
	Сыр твёрдых сортов в нарезке	15	3,50	4,40	0,00	54	54-1з
	Яблоко	100	0,42	0,42	9,83	44	ПРОМ

Повар Д. Ю. Биджиева Д.Ю. Биджиева/