



Утверждаю:
Директор школы
А.Б. Борлаков/

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

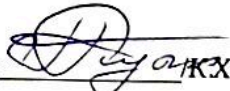
Вводится 1 января 2025 г
Возрастная группа 7-11 лет

Дата 31.01.2025

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
	Первая неделя Пятый день						
Завтрак	Салат из свежих помидоров и огурцов	60	0,60	3,10	1,80	38	54-5з
	Плов из отварной говядины	200	15,30	14,70	38,60	348	54-11м
	Чай с сахаром	200/7	0,20	0,00	6,50	27	54-1гн
	Хлеб пшеничный	30	3,21	1,35	13,05	82	ПРОМ
	Хлеб пшенично-ржаной	20	1,88	0,50	13,00	63	ПРОМ

Повар  А.КХ. Биджиева/