Утверждаю:

Директор

ЭМУПообраественное питание»

Т. Н. Кулешова

Драсвари 2022 года

Примерное двухнедельное меню питания обучающихся, находящихся в социально-опасном положении (СОП) 5-11 классы для муниципальных общеобразовательных учреждений Эжвинского района г. Сыктывкара с II сменным режимом работы зимне-весеннего сезона

												нед															
											10Н	ЕДЕ	ЛЫ	ник													1
НАИМЕНОВАНИЕ		1_	l	I		7-11		. 1	_				_		I_	I	l			стари		I.			_		№ ПО СБОРНИК
THATTALTA	выход, гр	Белки гр	, Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
											3	ABT	PAK	i.													
Филе "Гурман"														100/50	26,2	12,2	6,1	240,1	1,6	0,08	0,06	3,2	23,4	141	26,2	1,5	ттк
Каша перловая рассыпчатая														180	5,4	5,2	38	220,3	0	0,05	0	0,7	23,1	185,9	22,8	1	Москва 2017 № 30
Компот из вишни														200	0,4	0	36	143	24	0,02	0,00	0,07	20,32	19,36	8,12	0,45	Москва 1996 № 5
Хлеб "Городской"														30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого		,	,	0		o	0	0	0	٥	٥	0	n		33,6	17,6	90,3	653,4	25,6	0,17	0,06	4,23	71.42	363,66	63,72	3,17	
											D.	TOD	ШИ	,													
						7-11	лот				В	TOP	пин	`					11 14	стари							1
НАИМЕНОВАНИЕ	выход,	Белки, гр	, Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход,	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	№ ПО СБОРНИ РЕЦЕПТУР
	1 "	l '''	<u> </u>	50, 6	<u> </u>	<i>7</i> 0	,b2	7			3	ABT	PAK		F	۳	5,,,,										
														100	12	22	0	246	0	0,14	0	0,38	32,3	15,9	1,38	2,08	
Сосиски отварные Пюре картофельное	-	\vdash	1					Н		Н	\dashv	\dashv	-	180	3,68	5,76	24,53	164,7	21,8	0,12	35,9	0,24	45,96	92,76	29,52	1,08	Пермь 2006 № 18 Москва 1996 № 4
Поре картофельное Помидор свежий		┢			-			Н		Н	\dashv	\dashv	\dashv	100	1,1	0,2	4	22	17,7	0,12	0	0,24	14	26	20	0,9	
Сок фруктовый	-	\vdash						Н		Н		\dashv	\dashv	200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8	TTK № 14
			1					Н				-			-			· ·						-	 	 	
Хлеб "Городской"												_	_	20	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого															18,98	28,56	71,30	619,1	43,5	0,37	35,9	1,78	110,9	166,1	65,5	7,08	
						7-11						CPE	<u>д</u> а						11.								Ι
НАИМЕНОВАНИЕ	выход	Белки	, Жиры,г	Углевод		7-11 / Витам	тет Витам	Витам	Витам				\dashv	выход,	Белки,г	Жиры,г	Углевод		11 и Витами	старш _{Витами}	витами	Витами	I	Г		l	№ ПО СБОРНИІ РЕЦЕПТУР
	гр	гр	р	ы,гр	ККАЛ	ин С	ин В1	ин А	ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	гр	р	р	ы,гр	ККАЛ	нС	н В1	н А	нЕ	Ca	Р	Mg	Fe	
											3	ABT	РАК														
Плов из филе куриного											П			100/200	35,9	17,7	56,8	531,5	9,8	0,22	42	0,82	54,1	283,6	80,8	2,7	ттк
		T						П		П	\Box		\exists	30	0,25	0,06	0,8	4,2	0,84	0	0	0	5,5	5,8	3,4	0,12	ттк
лурец свежии	-	_	T		\vdash	T		П		П		┪	\neg	200	0,45	0,1	141,2	141,2	12	0,02	0	0,1	23	11,5	7,6	0,24	тк
отурец свежии Компот изапельсин		ı			l																						1
												\exists		30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	Москва 2004 № 6

											-	ЧЕТЕ	ВЕРГ	-													т
НАИМЕНОВАНИЕ	выход,	Famor	W.m.			7-11		B	D					PLIVOR	E . 1104 .	W.m	l _v		11 и Витами	старш		D	1				№ ПО СБОРНИК
	гр гр	Белки, гр	Жиры, р	,г Углевод ы,гр	ККАЛ	ин C	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
											3	BABT	PAI	<													
Запеканка из творога														170	29,9	20,5	28,9	419,6	0,4	0,1	102	1,4	221	319,6	37,4	1,5	Москва 1996 № 29
Молоко сгущенное														30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,3	0,02	14	0,1	92,1	65,7	10,2	0,1	
Банан свежий														100	1,5	0,5	22	94									
Чай с сахаром и лимоном														200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	Москва 2004 № 68
итого																											
		<u> </u>		<u> </u>			<u> </u>		<u> </u>			Ш			33,69	23,57	82,75	674	3,53	0,12	116	1,52	321	394,4	52,6	2,5	
											Г	ІЯТН	ИЦ	A I													
НАИМЕНОВАНИЕ		1		ı	I	7-11		1							<u> </u>	<u> </u>		1		ı старш І			ı				№ ПО СБОРНИК РЕЦЕПТУР
	выход, гр	Белки, гр	Жиры, р	,г Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	P	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
											3	BABT	PAF	<													
Котлеты "особые" рубленные														100	9,6	12,3	49,3	346,7	1,09	0,15	81,7	1,1	160	242,2	48,1	2,6	ттк
Макаронные изделия отварные														180	6,6	5,4	31,7	202,1	0	0,07	41,2	0,96	16,6	54,5	10,7	1,3	
Помидор свежий												Н		100	1,1	0,2	4	22	17,7	0,07	0	0,7	14	26	20	0,9	Москва 1996 № 27
Компот из черной смородины														200	0	0	19,97	76	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,42	0,71	TTK № 14 TTK
Хлеб "Городской"														30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого															18,9	18,1	115,17	696,8	54,79	0,32	122,9	3,4	218,9	358,5	98,82	5,73	
		·					!								10,5	10,1	113,17	050,8	34,73	0,32	122,5	3,4	210,5	1 338,3	30,02	3,73	
											(УББ	оти	4													
НАИМЕНОВАНИЕ						7-11	пет												11 v	1 старш	e						№ ПО СБОРНИК
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	выход, гр	Белки, гр	Жиры, р	,г Углевод ы,гр	ккал	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	P	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
											=	BABT	PAF	(
Фрикадельки рыбные, соус белый												Ш		100/50	12,9	23,6	0	263,6	0	0,15	0	0,43	34,6	127,5	17	1,48	Москва 2017 № 24
Каша гречневая рассыпчатая отварная														180	10,32	7,31	46,37	292,5	0	0,24	0	0	17,5	252	168	6,01	Пермь 2006 № 196
Компот из клюквы														200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,4	0,71	Пермь 2006 № 226

		Т	1		1	Π		T	I -		Т	Г					I					l -		Π	Π	Ι	1
Хлеб "Городской"														30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
того															24,93	31,11	77,64	690,8	36	0,42	0	1,07	80,4	415,3	205	8,42	
												2 не/															
	_									ı	ПОІ	ΗЕДІ	ΞЛЬ	ник Т													I
НАИМЕНОВАНИЕ	-	Τ.	T	I	1	7-11		L	I .		_	ı			I.	I	I.	ı —		стари			Г .	Ι	Ι	1	№ ПО СБОРН
	выход, гр	, Белки, гр	, Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ККАЛ	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
								ЗАЕ	TPAR	(пол	пнь	ій ра	ацио	он (5-1	1 клас	сы)											
Котлеты по-хлыновски														100	14,3	15,6	7,6	235,6	6,9	0,18	38,8	4,9	24,6	227,4	38,1	3	Москва 1996 № 4
Каша перловая рассыпчатая с овощами														150/30	5,4	5,2	38	220,3	0	0,05	0	0,7	23,1	185,9	22,8	1	ттк
Компот из кураги														200	0,76	0,04	20,22	85,51	2,25	0,016	0	0,82	32,32	21,9	17,5	0,48	Пермь 2006 № 2
Хлеб "Городской"														30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого		0	,	0	0	o	0	,	,	,	,	,	,		22.06	21,04	76,02	591,41	9,15	0,266	38,8	6,68	84,62	452,6	85	4.7	
						7-11	тет				E	STOF	ч	к [11 v	і старш	e						№ ПО СБОРН
НАИМЕНОВАНИЕ	выход, гр	, Белки, гр	, Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
											3	3AB1	PAI	∢													
Колбаски рубленые куриные														100	15,7	17,8	10,7	265,9	0,9	0,08	20	0,4	44	96	26	2,2	ттк
Макаронные изделия отварные														180	6,62	5,42	31,73	202,1	0	0,07	41,2	0,96	16,56	54,48	10,7	1,3	Москва 1996 №
Эгурец свежий														100	0,8	0,2	2,7	14	2,8	0	0	0	18,3	19,2	11,2	0,4	TTK №12
Компот из свежих яблок											L			200	0,2	0	35,8	136	1,1	0,012	0	0,08	14,18	4,4	5,14	0,95	Москва 1996 №
Хлеб "Городской"		_												30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого															24,9	23,6	91,1	668	4,8	0,18	61,2	1,7	97,6	191,5	59,6	5,07	
												СРЕ	ДА														
НАИМЕНОВАНИЕ						7-11					_									стари							№ ПО СБОРНІ
ПАИІИЕЛОВАПИЕ	выход, гр	, Белки, гр	, Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	Витам ин С	Витам ин В1	Витам ин А	Витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	Витами н С	Витами н В1	Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР
											3	3AB1	PA	≺													
Тудинг из творога (запеченный),														150/30	23,3	14,4	59,6	496,3	0,84	0,12	107,3	0,8	326,4	361,2	48,6	1,44	
иолоко сгущенное					<u> </u>						ட			<u> </u>		L	L								<u> </u>		Москва 1996 № 2

Мандарин свежий														130	1,04	0	11,2	49,4	0	0,03	0	0	0	0	0	3	
Чай с сахаром и лимоном														200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	2,83	0	0	0,02	7,9	9,1	5	0,9	Москва 2004 № 686
итого															24,47	14,42	86	607,7	3,67	0,15	107,3	0,82	334,3	370,3	53,6	5,34	WOCABA 2004 NE 000
	-				1			1							24,47	14,42	00	007,7	3,07	0,13	107,5	0,02	334,3	370,3	33,0	3,34	
												ЧЕТЕ	ВЕРГ														
						7-11	1et												11 μ	1 старш	۵						
НАИМЕНОВАНИЕ	выход,	Белки.	Жиры,г	Углевод		Витам	Витам	Витам	Витам					выход,	Белки.г	Жиры,г	Углевод		Витами	Витами	Витами	Витами					№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	rp	гр	р	ы,гр	ККАЛ	ин С	ин В1	ин А	ин Е	Ca	P	Mg	Fe	гр	р	P.	ы,гр	ККАЛ	нС	н В1	нА	нE	Ca	Р	Mg	Fe	
											3	BABT	РАК														
Котлеты рубленные из говядины														100	9,6	12,3	49,3	346,7	1,09	0,15	81,7	1,1	160	242,2	48,1	2,6	Москва 1996 № 416
Рис отварной рассыпчатый														180	4,38	6,44	44,02	251,64	0	0,04	32,4	0,72	3,13	73,8	22,8	0,64	Москва 1996 № 465
Помидор свежий														100	1,1	0,2	4	22	17,7	0,07	0	0,7	14	26	20	0,9	TTK № 14
Сок фруктовый														200	0,6	0,4	32,6	136,4	4	0,02	0	0,2	14	14	8	2,8	Москва 2011 № 389
														30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
Хлеб "Городской"																											
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •																											
Хлеб "Городской" ИТОГО															17,28	19,54	140,12	806,74	22,79	0,3	114,1	2,98	195,7	373 <i>,</i> 4	105,5	7,16	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •															17,28	19,54	140,12	806,74	22,79	0,3	114,1	2,98	195,7	373,4	105,5	7,16	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •															17,28	19,54	140,12	806,74	22,79	0,3	114,1	2,98	195,7	373 <i>,</i> 4	105,5	7,16	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •											Г	ІЯТН	иц	A	17,28	19,54	140,12	806,74	22,79	0,3	114,1	2,98	195,7	373,4	105,5	7,16	
итого						7.11.	107				Г	ІЯТН	иц	Α.	17,28	19,54	140,12	806,74				2,98	195,7	373,4	105,5	7,16	№ ПО СБОРНИКУ
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	выход,		Жиры,г	Углевод	ккал	7-11 /	Витам	Витам		Ca	Г			выход,			Углевод		11 и Витами	ı старш Витами	е Витами	Витами		373,4			№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
итого	выход,	Белки, гр	Жиры,г	Углевод ы,гр	ккал			Витам ин А	Витам ин Е	Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр				806,74	11 ν	1 старш	e		195,7		105,5	7,16	
итого			Жиры,г р		ккал	Витам	Витам			Ca	Р		Fe	выход, гр			Углевод		11 и Витами	ı старш Витами	е Витами	Витами					РЕЦЕПТУР
итого			Жиры,г		ккал	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	11 <i>и</i> Витами н С	1 СТ арш Витами н В1	е Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	
ИТОГО НАИМЕНОВАНИЕ			Жиры,г		ккал	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр	ккал	11 <i>и</i> Витами н С	1 СТ арш Витами н В1	е Витами н А	Витами н Е	Ca	Р	Mg	Fe	РЕЦЕПТУР Пермь 2006 № 185
ИТОГО НАИМЕНОВАНИЕ Сардельки отварные			Жиры,г		ккал	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр О	ккал 246	11 и Витами н С	1 старш Витами н В1	е Витами н А	Витами н Е	Ca 32,3	P 119,3	Mg	Fe 1,38	РЕЦЕПТУР
ИТОГО НАИМЕНОВАНИЕ Сардельки отварные Пюре картофельное			Жиры,г		ккал	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр 100	Белки,г р 12 3,68 0,8	Жиры,г р 22 5,76 0,2	Углевод ы,гр 0 24,5 2,7	ккал 246 164,7	11 и Витами н С 0 21,8 2,8	оп о	е Витами н А 0 35,9	Витами н Е 0,38 0,24	Ca 32,3 45,96 18,3	P 119,3 92,76 19,2	Mg 15,9 29,52 11,2	1,38 1,08 0,4	РЕЦЕПТУР Пермь 2006 № 185 Москва 1996 № 472
итого НАИМЕНОВАНИЕ Сардельки отварные Пюре картофельное Огурец свежий			Жиры,г		ККАЛ	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр 100 180	Белки,г р	Жиры,г р	Углевод ы,гр 0 24,5	ккал 246 164,7	11 и Витами н С 0	ода	е Витами н А	Витами н Е 0,38	Ca 32,3 45,96	P 119,3	Mg 15,9 29,52	Fe 1,38	РЕЦЕПТУР Пермь 2006 № 185 Москва 1996 № 472 ТТК №12
наименование Сардельки отварные Пюре картофельное Огурец свежий Компот из вишни			Жиры,г		ккал	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр (100 180 100 200	Белки,г р 12 3,68 0,8 0,4	Жиры,г р 22 5,76 0,2 0	Углеводы,гр 0 24,5 2,7 36 10,20	246 164,7 14 143 50	11 и витами н С 0 0 21,8 2,8 24 0 0	ода ода ода ода ода ода ода ода	е Витами н А 0 35,9 0	Витами н Е	Ca 32,3 45,96 18,3 20,32 4,6	P 119,3 92,76 19,2 19,36 17,4	Mg 15,9 29,52 11,2 8,12 6,6	1,38 1,08 0,4 0,45	РЕЦЕПТУР Пермь 2006 № 185 Москва 1996 № 472 ТТК №12 Москва 1996 № 585
НАИМЕНОВАНИЕ Сардельки отварные Пюре картофельное Огурец свежий Компот из вишни Хлеб "Городской"			Жиры,г		ККАЛ	Витам	Витам			Ca	Р	Mg	Fe	выход, гр (100 180 100 200	Белки,г р 12 3,68 0,8	жиры,г р 22 5,76 0,2	Углевод ы,гр 0 24,5 2,7	246 164,7 14	11 и Витами н С 0 21,8 2,8	ода ода ода ода ода ода ода ода	е Витами н А О 35,9	Витами н Е 0,38 0,24 0	Ca 32,3 45,96 18,3 20,32 4,6	P 119,3 92,76 19,2 19,36	Mg 15,9 29,52 11,2 8,12 6,6	1,38 1,08 0,4 0,45	РЕЦЕПТУР Пермь 2006 № 185 Москва 1996 № 472 ТТК №12 Москва 1996 № 585
НАИМЕНОВАНИЕ Сардельки отварные Пюре картофельное Огурец свежий Компот из вишни Хлеб "Городской"			Жиры,г		ККАЛ	Витам	Витам			Ca	P 3	Mg	Fe	выход, гр (100 180 100 200 30	Белки,г р 12 3,68 0,8 0,4	Жиры,г р 22 5,76 0,2 0	Углеводы,гр 0 24,5 2,7 36 10,20	246 164,7 14 143 50	11 и витами н С 0 0 21,8 2,8 24 0 0	ода ода ода ода ода ода ода ода	е Витами н А 0 35,9 0	Витами н Е	Ca 32,3 45,96 18,3 20,32 4,6	P 119,3 92,76 19,2 19,36 17,4	Mg 15,9 29,52 11,2 8,12 6,6	1,38 1,08 0,4 0,45	РЕЦЕПТУР Пермь 2006 № 185 Москва 1996 № 472 ТТК №12 Москва 1996 № 585

наименование	выхол	Белии	Жиры г	Углевол		Витам	Витам	Витала	Витал					выход,	Белии г	Жиры г	Углевол		Витами	Витами	Виталли	Витами			l		РЕЦЕПТУР
	гр	гр	р	Углевод ы,гр	ККАЛ	ин С	ин В1	ин А	ин Е	" Ca	P	Mg	Fe	гр	p	р	ы,гр	ККАЛ	нC		нА	нЕ	Ca	Р	Mg	Fe	
											3	3AB1	PAI	(
Пикша припущенная, масло сливочное														100/10	18,8	9,02	0,99	210	0,91	0,09	53,9	0,53	16,9	215,6	16,9		ттк
Картофель отварной														180	3,5	5,2	27,6	173	25,2	0,18	0	0,24	17,5	95,6	35,2	1,4	Москва 2017 № 310
Огурец соленый														40	0,32	0,04	0,64	4	1,4	0	0	0	9,2	9,6	5,6	0,2	Москва 1996 Таб. № 24
Компот из клюквы														200	0,11	0	21,07	84,7	36	0,01	0	0,38	23,7	18,4	13,4	0,71	Пермь 2006 № 226
Хлеб "Городской"														30	1,6	0,2	10,20	50	0	0,02	0	0,26	4,6	17,4	6,6	0,22	ттк
итого															24,33	14,46	60,50	470,1	63,5	0,3	53,9	1,41	71,9	356,6	77,7	3,52	

- 1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со «Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» 2006 года г. Пермь, Сборники рецептур для ПОП 1994, 1996, 1997 года, Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 г.
- 2. При составлении примерного двухнедельного меню были использованы материалы нормативов СанПиН 2.4.4.1204-03; СанПиН 2.4.4.969-00; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3. Меню должно утверждаться руководителем организации.(СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.3.)
- 4. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам). (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.4.)
- 5. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.5.)
- 6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20. П.8.1.6.)
 - 7. Гарниры из круп и макаронных изделий можно заменить на овощные или картофель.
 - 8. На третьи блюда включать соки.

Специалист по производству и ценообразованию

Л.В.Сотникова