

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела образования
администрации города Джанкоя



А.А.Товма

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 01-10 ОТ 10.01.2025 года
Директор МОУ «Средняя школа-детский сад
№7 им. М. Октябрьской»



С. Добренькая

ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ОСНОВНОГО (ОРГАНИЗАВАННОГО) ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ
ОТ 7 ЛЕТ ДО 11 ЛЕТ НА ПЕРИОД ДВЕ НЕДЕЛИ (десять дней)

СОГЛАСНО: СанПин 2.3/2.423590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление
от 27 октября 2020 г. № 32 пп. 8.1.2 и 8.1.7 и Приложения №8
(ЗАВТРАК, ОБЕД)

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ: 7-11 ЛЕТ (завтрак)

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2.	35	1,62	3,79	16,71	107,02	2	2011
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С М/С №182.	250/10	6,25	10,44	40,58	282,11	182	2011
ЙОГУРТ №386.	200	5,60	5,00	9,02	113,02	401	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	18	1,37	0,23	7,20	37,71	к/к	2025
Итого за прием пищи:	514	14,84	19,46	73,51	539,86		
Всего за день:		14,84	19,46	73,51	539,86		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ГОВЯДИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ №495/2	90	11,30	12,65	7,89	190,58	495/2	2022
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С М/С №309.	150/3	5,43	6,47	34,37	217,56	309	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №379.	180	2,98	2,18	21,06	116,37	379	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	20	1,52	0,26	8,00	41,90	к/к	2025
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ №338. яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338	2011
Итого за прием пищи:	544	21,63	21,96	81,12	613,41		
Всего за день:		21,63	21,96	81,12	613,41		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ №235.	65/45	10,63	9,24	8,68	160,90	235	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312.	150	3,21	4,80	21,46	142,27	312	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389.	200	1,00	0,20	20,20	92,00	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	14,8	70,5	кк	2020
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,7	0,7	9,7	51,8	кк	2020
Итого за прием пищи:	500	17,82	14,55	69,91	487,53		
Всего за день:		17,82	14,55	69,91	487,53		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ №45.	60	0,91	2,96	5,54	53,00	45	2011
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ №488/3	100	18,31	13,36	14,45	269,00	488/3	2022
КАША ВЯЗКАЯ "ГРЕЧНЕВАЯ" №303.	150	4,51	4,90	20,29	143,08	413	2011
КАКАО С МОЛОКОМ №383.	180	3,38	2,71	21,97	126,90	382	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	24	1,82	0,31	9,60	50,28	к/к	2025
Итого за прием пищи:	524	28,93	24,24	71,85	642,26		
Всего за день:		28,93	24,24	71,85	642,26		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №278/331.	90/20	12,53	18,54	13,53	273,14	278	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С М/С №312.	150/3	3,24	6,91	21,50	161,54	312	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ (СУХОФРУКТЫ)	200	0,01	0,00	29,30	117,18	354	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,16	10,04	47,36	к/к	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	20	1,52	0,26	8,00	41,90	к/к	2011
Итого за прием пищи:	504	18,83	25,87	82,37	641,12		
Всего за день:		18,83	25,87	82,37	641,12		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ №3	35	4,97	8,09	11,41	138,84	3	2011
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ №181.	200/10	6,01	9,76	31,83	238,75	181	2011
ЙОГУРТ №386.	200	5,04	4,50	8,12	101,72	401	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	23	1,75	0,30	9,20	48,19	к/к	2025
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ №338. яблоки	100	0,51	0,51	12,45	59,69	338	2011
Итого за прием пищи:	569	15,65	18,94	76,72	552,50		
Всего за день:		15,65	18,94	76,72	552,50		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ №52.	60	0,90	4,00	5,10	70,00	52	2011
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ №240.	90	11,15	1,44	7,18	86,41	240	2011
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №312.	150	3,21	4,80	21,46	142,27	312	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389.	200	1,00	0,20	20,20	92,00	389	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	19	1,44	0,25	7,60	39,81	к/к	2025
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	19	1,45	0,15	9,53	45,00	к/к	2025
Итого за прием пищи:	539	19,15	10,84	71,07	475,49		
Всего за день:		19,15	10,84	71,07	475,49		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С М/С №294.	100/5	16,43	23,39	14,79	334,83	294	2011
КАПУСТА ТУШЕНАЯ №321.	150	3,52	5,34	14,92	124,01	406	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №377.	200/15/7	0,16	0,01	14,92	61,56	377	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	25	1,91	0,20	12,55	59,21	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	35	2,66	0,46	14,00	73,33	к/к	2025
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ №338. яблоки	100	0,60	0,60	14,70	70,50	338	2011
Итого за прием пищи:	638	25,28	30,00	85,88	723,44		
Всего за день:		25,28	30,00	85,88	723,44		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ КОНС, №70.	60	0,48	0,06	1,02	7,80	70	2011
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ С СОУСОМ №281	60/50	9,35	11,01	8,51	170,60	281	2011
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (1 ВАРИАНТ) №317.	150	3,42	4,85	14,61	116,78	317	2011
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ №349.	180	0,00	0,00	17,43	69,67	349	2011
ХЛЕБ РЖАНОЙ к/к	23	1,75	0,30	9,20	48,19	к/к	2025
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	30	2,29	0,24	15,05	71,05	к/к	2025
Итого за прием пищи:	554	17,29	16,46	65,82	484,09		
Всего за день:		17,29	16,46	65,82	484,09		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп- туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ ИЛИ СОУС №222.	125/30	21,42	15,75	46,68	420,38	222	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	200/15	0,10	0,00	8,91	36,03	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,16	10,04	47,36	к/к	2025
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ №338. яблоки	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338	2011
кондитерские изделия к/к	10	0,75	0,98	7,44	41,70	к/к	2025
Итого за прием пищи:	501	24,20	17,29	82,87	592,47		
Всего за день:		24,20	17,29	82,87	592,47		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	203,62	199,61	761,12	5 752,17
Среднее значение за период	20,36	19,96	76,11	575,22
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	14.2	31.2	54.6	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак
7-11 лет ЗАВТРАК	540

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ : от 7 до 11 лет (обед) льготные категории

1 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ №112.	200	2,15	2,24	14,70	87,98	112	2011
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №294.	80	13,11	15,88	11,78	242,18	294	2011
КАПУСТА ТУШЕНАЯ №139.	150	3,48	6,01	14,73	129,17	139	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	200/7	0,10	0,00	6,98	28,29	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,12	10,04	47,36	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	658	20,37	24,25	58,23	534,98		
Всего за день:		20,37	24,25	58,23	534,98		

2 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
БОРЩ№81.	200	1,26	3,96	7,62	71,72	81	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ №268	68	10,85	11,85	9,99	189,85	268	2011
КАША ВЯЗКАЯ "ГРЕЧНЕВАЯ" №303.	150	4,50	4,82	20,23	142,14	413	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	200	0,10	0,00	6,98	28,29	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	25	1,91	0,16	12,55	59,21	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	644	18,62	20,79	57,37	491,21		
Всего за день:		18,62	20,79	57,37	491,21		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ №96.	200	1,77	4,18	13,13	97,74	96	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ №268	63	10,05	10,98	9,26	175,90	268	2011
КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕК" №303.	150	4,12	4,12	24,11	149,87	413	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	200	0,10	0,00	6,98	28,29	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,12	10,04	47,36	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	634	17,57	19,40	63,52	499,16		
Всего за день:		17,57	19,40	63,52	499,16		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ №87/2	200	3,91	2,39	13,23	90,41	87	2014
ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №292	25/30/50	8,33	13,53	12,73	209,74	292	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389.	150	0,75	0,15	15,15	64,50	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,12	10,04	47,36	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	476	14,52	16,19	51,15	412,01		
Всего за день:	14,52	16,19	51,15	412,01			

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГОРОХОВЫЙ	200	1,96	2,31	15,40	90,56	97	2011
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ№229.	77	7,73	4,22	3,80	84,70	229	2011
КАША ВЯЗКАЯ "ПШЕННАЯ " №303.	150	4,11	4,68	24,93	158,31	413	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389.	173	0,87	0,17	17,47	74,39	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,12	10,04	47,36	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	621	16,20	11,50	71,64	455,32		
Всего за день:		16,20	11,50	71,64	455,32		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ №99.	200	1,45	4,08	8,60	77,33	99	2011
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №210.	103	10,44	12,13	1,94	158,77	210	2011
КАКАО С МОЛОКОМ №382.	180	3,38	2,71	17,13	107,55	382	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	24	1,83	0,15	12,04	56,84	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
КАША ВЯЗКАЯ	150	4,1	4,9	23,6	154,8	303.3	2011
Итого за прием пищи:	508	17,10	19,07	39,71	400,49		
Всего за день:		17,10	19,07	39,71	400,49		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №101 "рисовый"	200	1,65	2,23	13,53	81,07	101	2011
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №223.	90	16,00	10,72	15,42	226,76	223	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	200	0,10	0,00	12,78	51,51	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	19	1,45	0,12	9,53	45,00	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	510	19,20	13,07	51,26	404,34		
Всего за день:		19,20	13,07	51,26	404,34		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ №83.	200	1,74	4,82	12,25	101,97	83	2011
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ №268	60	9,58	10,44	8,84	167,48	268	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ №309.	150	5,48	4,37	34,88	200,91	309	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	180	0,10	0,00	6,30	25,58	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	32	2,44	0,20	16,06	75,78	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	650	19,34	19,83	78,33	571,72		
Всего за день:		19,34	19,83	78,33	571,72		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №108/109.	200	2,07	3,01	12,74	86,50	108	2011
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ№259.	100/34	11,24	11,67	13,73	205,10	259	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №376.	180	0,10	0,00	6,30	25,58	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	27	2,06	0,17	13,55	63,94	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	542	15,47	14,85	46,32	381,12		
Всего за день:		15,47	14,85	46,32	381,12		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №88.	200	1,49	4,03	7,29	72,23	88	2011
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ №234.	75	9,59	7,78	11,05	152,72	234	2011
КАША ВЯЗКАЯ "РИСОВАЯ" №303.	150	2,24	4,04	23,26	138,37	413	2011
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ №389.	168	0,84	0,17	16,97	72,24	389	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ к/к	20	1,53	0,12	10,04	47,36	к/к	2025
ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,4	0,9	13,5	72,5	кк	2020
Итого за прием пищи:	614	15,69	16,14	68,61	482,92		
Всего за день:		15,69	16,14	68,61	482,92		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	174,08	175,09	586,14	4 633,27
Среднее значение за период	17,41	17,51	58,61	463,33
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	15.0	34.0	51.0	

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Обед
7-11 лет ОБЕД	583

Примечание: Меню составлено с учетом сезонности (межсезонное).

Салат из капусты (овощи урожая прошлого года) после 1 марта только по рецептуре с тепловой обработкой или заменен на капусту тушеную, овощи по сезону, икру консервированную промышленного производства, икру собственного приготовления и т.д.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Может производиться замена овощей по сезону и разрешенному ассортименту по дням циклического меню.

Может производиться замена фруктов по сезону и разрешенному ассортименту по дням циклического меню.

Может производиться замена крупы в блюдах для расширения ассортимента по дням циклического меню.

Молочно - кислые продукты могут быть заменены и использованы в ассортименте по дням циклического меню.

Кондитерские изделия, соки, хлебо-булочные изделия (выпечка) могут заменены и использоваться в ассортименте по дням циклического меню.

Все внесенные изменения по замене ассортимента приготавливаемых блюд оформляются составлением новых технологических карт с занесением присвоенных номеров в картотеку блюд. Все изменения вносимые в технологические карты, а также на новые блюда оформляются дополнительно технико-технологическими картами.

Меню составлено на основании рекомендованных среднесуточных наборов пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся и воспитанников общеобразовательных школьных и дошкольных учреждений.

Основание: СанПиН 2.3/2.4.23590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление от 27 октября 2020 г. № 32

При составлении меню использована литература:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2014.-544с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2014.-544с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – Москва.:ДеЛи принт, 2002.-236с.;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы