

Согласовано:
МБОУ "СОШ № 32 с углубленным изучением
английского языка" г. Озерск
(Структурное подразделение)

Утверждаю:
Директор ООО "Кардинал"

Е.П. Арчакова

И.Г. Вахитов

2024 г.

2024 г.

**Примерное 2-х недельное меню (первые блюда)
для обучающихся общеобразовательных учреждений
с 7 до 11 лет (1 - 4 класс)
на сумму 40,00 руб. (родительские средства)**

**Примерное 2-х недельное меню (первые блюда)
для обучающихся общеобразовательных учреждений
с 7 до 11 лет (1 - 4 класс)
на сумму 40,00 руб. (родительские средства)**

№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность	№ рецептуры
		г	г	г	г	ккал	
День 1							
1	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом птицы со сметаной	250/22/10	6,9	5,32	7,95	106,64	Сб.2015г №88
	Итого:		6,9	5,32	7,95	106,64	
День 2							
1	Рассольник Ленинградский с мясом (говядина) со сметаной	250/10/10	7,35	6,82	13,8	145,2	Сб.2015г №96
	Итого:		7,35	6,82	13,8	145,2	
День 3							
1	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы	250/26	10,6	3,64	15,5	136,9	Сб.2015г №103
	Итого:		10,6	3,64	15,5	136,9	
День 4							
1	Суп гороховый с фрикадельками из говядины	250/17	13,57	3,22	24,15	179,7	Сб.2015г №102
	Итого:		13,57	3,22	24,15	179,7	
День 5							
1	Борщ с капустой и картофелем с мясом птицы со сметаной	250/20/10	7,7	6,02	10,48	126,1	Сб.2015 №82
	Итого:		7,7	6,02	10,48	126,1	
День 6							
1	Суп-лапша домашняя с мясом птицы	250/28	10,6	3,64	15,5	136,9	Сб.2015г №113
	Итого:		10,6	3,64	15,5	136,9	
День 7							
1	Рассольник Ленинградский с фрикадельками из говядины со сметаной	250/13/10	7,35	6,82	13,8	145,2	Сб.2015г №96
	Итого:		7,35	6,82	13,8	145,2	
День 8							
1	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом птицы со сметаной	250/22/10	8,07	4,2	7,86	100,79	Сб.2015 №88
	Итого:		8,07	4,2	7,86	100,79	
День 9							
1	Суп гороховый с мясом (говядина)	250/12	12,4	4,34	24,24	185,55	Сб.2015 №102
	Итого:		12,4	4,34	24,24	185,55	
День 10							
1	Суп из овощей с мясом птицы со сметаной	250/22/10	7,45	9,39	10,42	154,48	Сб.2015г №99
	Итого:		7,45	9,39	10,42	154,48	

При разработке данного меню были использованы рецепты следующих сборников: Сборник 2015г. Тутьян В.А сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник 2005г. Министерство экономического развития Челябинской области. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, обслуживающих учащихся образовательных учреждений Челябинской области, предназначен для организаторов школьного питания. В сборнике представлены: методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных учреждений, примерные рационы питания по возрастным группам и технико-технологические карты на кулинарные блюда и изделия. Сборник 2016г. Тутьян В.А. Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При приготовлении блюд и изделий используется йодированная соль

В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)