

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МОУ «СОШ №3»

Киваева Галина Васильевна

(подпись)

" " декабря 2023 года



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУЦПЦТ «Восторг»

Рогова Анна-Александровна

(подпись)

" 11 " декабря 2023 года



**Примерное двухнедельное меню горячего питания 2 смены для учащихся с ограниченными возможностями (ОВЗ) 1-4 классов в образовательных учреждениях г. Ськтывккара.**

( МАОУ СОШ № 1, 4, 7, 12, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 33, 35, 36, 38, 43, МОУ СОШ № 3, 9, 11, 15, МОУ ООШ № 8, МОУ НОШ № 6, МАОУ «Русская гимназия», МОУ КНГ )

(с 09 декабря 2024 года)

1 неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Рассольник "Домашний"	200	1,8	5,3	10,9	100,5	101/2	Пермь 2018 № 101
Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,06	207,09	42/5	ТТК № 42
Масло сливочное( на полив)	5	0,04	3,6	0,06	33	14/3	Москва 2011 № 14
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,25	312/1	Москва 2011 № 312
Овощи свежие и консервированные порциями (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,41	0,09	4,05	22,5	303	ТТК № 303
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	82,9	113/1	ТТК № 113
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>785</b>	<b>22,86</b>	<b>27,25</b>	<b>102,76</b>	<b>768,24</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Пирожок печеный с вишней	80	3,85	4,3	36,8	197,4	406/30	Москва 2011 № 406
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>302</b>	<b>3,98</b>	<b>4,32</b>	<b>52</b>	<b>259,4</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1087</b>	<b>26,84</b>	<b>31,57</b>	<b>154,76</b>	<b>1027,64</b>		
<b>ВТОРНИК</b>							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102/4	Москва 2011 №102
Мясо с овощами "Болоньез"	90	11,52	13	4,05	189,6	35/2	ТТК № 35
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,52	4,51	26,45	168,45	114/1	ТТК № 114
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	93/1	ТТК № 93
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>720</b>	<b>28</b>	<b>22,55</b>	<b>101,52</b>	<b>747,16</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Крендель сахарный	80	5,56	10,48	44,59	296	415/2	Москва 2011 № 415
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>302</b>	<b>5,69</b>	<b>10,5</b>	<b>59,79</b>	<b>358</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1022</b>	<b>33,69</b>	<b>33,05</b>	<b>161,31</b>	<b>1105,16</b>		
<b>СРЕДА</b>							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	88,2	107/3	ТТК № 107
Биточки из мяса птицы "Сливочные"	90	15,9	11,4	10,4	207,9	263/2	ТТК № 263
Рис рассыпчатый отварной( из пропаренной крупы)	150	3,65	5,37	36,68	209,7	110/2	ТТК 110/1
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/2	ТТК № 89
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>720</b>	<b>26,73</b>	<b>22,77</b>	<b>113,57</b>	<b>766,8</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Шаньга с картофелем	75	5,6	5,2	29,2	183,6	15/3	Сыктывкар 1990 № 15
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>	<b>290</b>	<b>5,67</b>	<b>5,22</b>	<b>44,2</b>	<b>243,6</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1010</b>	<b>32,4</b>	<b>27,99</b>	<b>157,77</b>	<b>1010,4</b>		
<b>ЧЕТВЕРГ</b>							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Суп из овощей	200	1,56	5,2	8,6	87,89	99/3	Москва 2011 № 99
Птица в соусе с томатом	90	12,69	13,77	2,88	185,31	367/1	Пермь 2018 № 367
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	99/1	ТТК № 99
Овощи порциями (капуста квашеная со свеклой отварной)	60	0,99	5,03	3,7	61,45	306	ТТК № 306
Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	15,9	65	492	Пермь 2018 № 492
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>780</b>	<b>29,74</b>	<b>30,99</b>	<b>107,32</b>	<b>828,4</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Булочка "Ромашка" ( с вареным сгущенным молоком)	80	6,968	7,744	46,464	289,392	254/1	ТТК № 254
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>302</b>	<b>7,098</b>	<b>7,764</b>	<b>61,664</b>	<b>351,392</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1082</b>	<b>36,838</b>	<b>38,754</b>	<b>168,984</b>	<b>1179,792</b>		

ПЯТНИЦА							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,62	2,19	12,81	77,13	105/2	ТТК № 105
Голубцы ленивые	150	9,8	6	9,4	130,82	244/3	ТТК № 244
Картофель запеченный (из отварного)	150	3,44	13,15	27,92	243,75	313/3	Москва 2011 № 313
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	82,9	113/1	ТТК № 113
Хлеб "Дарницкий" порциями	50	3,3	0,5	21,5	106,3	11/2	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	50	4	0,5	25,5	125	11/2	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>	<b>22,31</b>	<b>22,4</b>	<b>117,78</b>	<b>765,9</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Булочка с повидлом обсыпная	50	3,3	7,18	20,56	160	426/1	Москва 2011 № 421
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>	<b>265</b>	<b>3,37</b>	<b>7,2</b>	<b>35,56</b>	<b>220</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1065</b>	<b>25,68</b>	<b>29,6</b>	<b>153,34</b>	<b>985,9</b>		
<b>СУББОТА</b>							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем	260	1,51	6,39	7,99	94,43	106/3	ТТК № 106
Шницель "Нежный"	90	14,68	9,98	11,03	180,7	352/1	ТТК № 352
Рис рассыпчатый отварной( из пропаренной крупы)	150	3,65	5,37	36,68	209,7	110/2	ТТК 110/1
Морс из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/3	ТТК № 89
Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>780</b>	<b>25,64</b>	<b>22,54</b>	<b>113,27</b>	<b>745,83</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Пирожок печеный с вишней	80	3,85	4,3	36,8	197,4	406/30	Москва 2011 № 406
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>302</b>	<b>3,98</b>	<b>4,32</b>	<b>52</b>	<b>259,4</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1082</b>	<b>29,62</b>	<b>26,86</b>	<b>165,27</b>	<b>1005,23</b>		
<b>2 неделя</b>							
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102/4	Москва 2011 №102
Фрикадельки из свинины	90	11,32	12,8	12,2	207,8	280/2	Москва 2011 № 280
Сложный гарнир (картофельное пюре/капуста тушеная)	150	3,08	4,82	18,32	129,1	320/1	Москва 2011 № 280; ТТК № 109
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51	93/1	ТТК № 93
Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>720</b>	<b>25,36</b>	<b>22,66</b>	<b>101,54</b>	<b>726,01</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Булочка "Ромашка" ( с вареным сгущенным молоком)	80	6,968	7,744	46,464	289,392	254/1	ТТК № 254
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
<b>ИТОГО</b>	<b>302</b>	<b>7,098</b>	<b>7,764</b>	<b>61,664</b>	<b>351,392</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1022</b>	<b>32,458</b>	<b>30,424</b>	<b>163,204</b>	<b>1077,402</b>		
<b>ВТОРНИК</b>							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
<b>ОБЕД</b>							
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	88,2	107/3	ТТК № 107
Птица в соусе с томатом	90	12,69	13,77	2,88	185,31	367/1	Пермь 2018 № 367
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	99/1	ТТК № 99
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/2	ТТК № 89
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11
<b>ИТОГО</b>	<b>820</b>	<b>28,87</b>	<b>26,26</b>	<b>117,81</b>	<b>825,26</b>		
<b>2 прием пищи</b>							
Пицца "Болоньезе" (фарш мясной)	60	7,22	7,4	16,4	159,8	430/2	ТТК № 430
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>	<b>275</b>	<b>7,29</b>	<b>7,42</b>	<b>31,4</b>	<b>219,8</b>		
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1095</b>	<b>36,16</b>	<b>33,68</b>	<b>149,21</b>	<b>1045,06</b>		

НАИМЕНОВАНИЕ	СРЕДА						№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	7-11 лет							
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ			
<b>ОБЕД</b>								
Суп из овощей	200	1,56	5,2	8,6	87,89	99/3	Москва 2011 № 99	
Мясо с овощами "Болоньез"	90	11,52	13	4,05	189,6	35/2	ТТК № 35	
Рис рассыпчатый отварной( из пропаренной крупы)	150	3,65	5,37	36,68	209,7	110/2	ТТК 110/1	
Овощи свежие и консервированные порциями (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,41	0,09	4,05	22,5	303	ТТК № 303	
Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	90/1	ТТК № 90	
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10	
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>	<b>780</b>	<b>24,1</b>	<b>24,62</b>	<b>118,86</b>	<b>809,29</b>			
<b>2 прием пищи</b>								
Хачапури с сыром	60	7,65	8,49	22,6	199,8	11/6	Сыктывкар 1990 № 11	
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686	
<b>ИТОГО</b>	<b>282</b>	<b>7,78</b>	<b>8,51</b>	<b>37,8</b>	<b>261,8</b>			
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1062</b>	<b>31,88</b>	<b>33,13</b>	<b>156,66</b>	<b>1071,09</b>			
<b>ЧЕТВЕРГ</b>								
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	7-11 лет							
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ			
<b>ОБЕД</b>								
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,62	2,19	12,81	77,13	105/2	ТТК № 105	
Биточки из мяса птицы	90	15,9	6,5	11,7	172,5	294/8	Москва 2011 № 294	
Картофель запеченный (из отварного)	150	3,44	13,15	27,92	243,75	313/3	Москва 2011 № 313	
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	82,9	113/1	ТТК № 113	
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10	
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>	<b>720</b>	<b>26,91</b>	<b>22,7</b>	<b>110,68</b>	<b>761,28</b>			
<b>2 прием пищи</b>								
Пирожок печеный с вишней	80	3,85	4,3	36,8	197,4	406/30	Москва 2011 № 406	
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685	
<b>ИТОГО</b>	<b>295</b>	<b>3,92</b>	<b>4,32</b>	<b>51,8</b>	<b>257,4</b>			
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1015</b>	<b>30,83</b>	<b>27,02</b>	<b>162,48</b>	<b>1018,68</b>			
<b>ПЯТНИЦА</b>								
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	7-11 лет							
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ			
<b>ОБЕД</b>								
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,2	5,2	6,5	77,01	106/3	ТТК № 106	
Котлета "Киевская"	90	11,1	14,26	10,2	215,87	169/3	Москва 2003 № 169	
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,52	4,51	26,45	168,45	114/1	ТТК № 114	
Овощи свежие и консервиров. порциями (помидоры свежие в нарезку с кукурузой и горошком консерв.)	60	1,38	0,06	4,94	26,6	304	ТТК № 304	
Морс из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/3	ТТК № 89	
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11	ТТК № 10	
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100	11	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>	<b>780</b>	<b>25</b>	<b>24,83</b>	<b>105,66</b>	<b>748,93</b>			
<b>2 прием пищи</b>								
Кекс "Творожный" (нарезной)	50	4,71	7,42	25,58	188	447/2	Москва 2011 № 447	
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686	
<b>ИТОГО</b>	<b>272</b>	<b>4,84</b>	<b>7,44</b>	<b>40,78</b>	<b>250</b>			
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1052</b>	<b>29,84</b>	<b>32,27</b>	<b>146,44</b>	<b>998,93</b>			
<b>СУББОТА</b>								
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	7-11 лет							
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ			
<b>ОБЕД</b>								
Свекольник	200	1,53	5,1	8	83,9	35/4	Пермь2001 № 35	
Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,06	207,09	42/5	ТТК № 42	
Рагу из овощей	150	2,6	11,8	12,81	163,5	541/1	Москва 2004 № 541/3	
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389	
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85	11; 11/2	ТТК № 10	
Хлеб "Городской" порциями	50	4	0,5	25,5	125	11/2	ТТК № 11	
<b>ИТОГО</b>	<b>730</b>	<b>21,93</b>	<b>30,8</b>	<b>105,17</b>	<b>800,89</b>			
<b>2 прием пищи</b>								
Сметанник	80	4,9	7,88	36,42	234,38	59/1	ТТК № 59	
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685	
<b>ИТОГО</b>	<b>295</b>	<b>4,97</b>	<b>7,9</b>	<b>51,42</b>	<b>294,38</b>			
<b>ОБЩИЙ ИТОГ</b>	<b>1025</b>	<b>26,9</b>	<b>38,7</b>	<b>156,59</b>	<b>1095,27</b>			

1. Решетуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 г., Деги принт, Москва, "Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г. Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептов для ПООП 1994, 1996 и 1997 года, другие нормативные и технические документы, регламентирующие производство кулинарной продукции.
2. При получении горячего питания для 1-4 классов с 9-00 до 12-00, следует пользоваться меню «1 смены».
3. При получении горячего питания для 1-4 классов с 12-00 до 15-00 следует пользоваться меню «Обеда» и меню «2 смены».
4. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо формировать примерное двухнедельное меню трехразового горячего питания (завтрак, обед, полдник). Для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно должен быть организован полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4,0 часа.
5. Исходя из приемов пищи, при получении горячего питания 1 смены 1-4 классов для категории малообеспеченные, следует применять 1 или 2 вариант меню (второй завтрак или полдник), для получения горячего питания 2 смены 1-4 классов следует применять 2 вариант меню (полдник).
6. Наряду с основным питанием, при наличии условий, должно быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфеты образовательных учреждений с соответствующим ассортиментом. Наряду с основным питанием, при наличии условий, должно быть организовано дополнительное модульное питание обучающихся. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться 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 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, а также меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
10. Овощи свежие и консервированные порциями взаимозаменять между собой:
  - огурцы свежие на помидоры свежие; и наоборот;
  - помидоры свежие на морковь с кукурузой консервированной на огурцы свежие в нарезку с горошком консервированным и т.д. и наоборот.
11. Овощи укроп прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеттолы и пр.) в период после 1 марта доу скается использовать только после термической обработки.
12. Фрукты свежие возможно взаимозаменять между собой и заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
13. В примерном утвержденном двухнедельном меню указано расчетное значение порции фруктов (100, 150, 200 гр.). Для фактического расчета веса фруктов, при составлении ежедневного меню, учитывается то, что фрукты относятся к калибруемому товару, и поэтому в меню указывается фактический вес фрукта. При этом фактический вес порции фруктов не может быть меньше указанного в требованиях СанПиН – менее 100 гр. (приложение 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах). При этом должны соблюдаться требования, установленные по КБЖУ (таб. 1 прил. 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) каждого приема пищи и минимальному суммарному объему блюд по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
14. Рекомендуемый ассортимент свежих фруктов для организации питания учащихся: яблоки, апельсины, мандарины.
15. Фрукты свежие, ягоды свежемороженые, а также сухофрукты для приготовления 3 блюд возможно взаимозаменять, исходя из пищевых предпочтений учащихся, при условии исключения повторяемости.
16. Напитки в ежедневном меню можно заменять, исходя из пищевых предпочтений учащихся, при условии исключения повторяемости.
17. При составлении ежедневного меню, пищевая ценность на продукцию промышленного производства (фруктовые пюре, соки, кондитерские изделия и т.д.), указывается исходя из фактических показателей на упаковке производителя.
18. Ассортимент круп в вязких кашах можно заменять исходя из пищевых предпочтений учащихся, при условии исключения повторяемости.
19. Все предприятия снабжаются полуфабрикатами различной степени готовности согласно объемно-планировочному решению объекта и частично технологического оборудования.
20. Калорийность блюд рассчитывается по сборнику «Химический состав и калорийность российских продуктов» под ред. Тутельяна В.А., в соответствии с фактической калорийностью, указанной на упаковке, а так же с использованием интернет источников.