

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МОУ «СОШ №3»

Киваева Галина Васильевна

(подпись)  
" " декабря 2023 года



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУП ДИТ «Восторг»

Рогова Анна Александровна

(подпись)  
" 11 " декабря 2023 года



**Примерное двухнедельное меню горячего питания для обучающихся  
в образовательных учреждениях г. Сыктывкара,  
находящихся в положении малобеспеченных семей,  
и обучающихся, из семей военнослужащих.**

( 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 КНГТ )

(с 09 декабря 2024 года)

1 неделя

## ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					12+ лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	100	11,6	14,1	10,1	230,1	42/5	ТТК № 42
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,25	180	3,67	5,76	24,53	164,7	312/1	Москва 2011 № 312
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>15,03</b>	<b>17,62</b>	<b>53,1</b>	<b>447,34</b>	<b>515</b>	<b>16,67</b>	<b>20,06</b>	<b>58,21</b>	<b>497,8</b>		
Подлник												
Вулочка "Ромашка" (с вареным стуженным молоком)	100	8,71	9,68	58,08	361,74	100	8,71	9,68	58,08	361,74	254/1	ТТК № 254
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>9,71</b>	<b>10,48</b>	<b>100,48</b>	<b>545,14</b>	<b>400</b>	<b>9,71</b>	<b>10,48</b>	<b>100,48</b>	<b>545,14</b>		
ВТОРНИК												
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					12+ лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
Макароны отварные с сыром	220	14,88	17,51	37,52	367,84	250	16,91	19,9	42,64	418	204/3; 204/4	Москва 2011 № 204
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>462</b>	<b>16,31</b>	<b>17,73</b>	<b>61,32</b>	<b>472,84</b>	<b>492</b>	<b>18,34</b>	<b>20,12</b>	<b>66,44</b>	<b>523</b>		
Полдник												
Кекс "Творожный" (нарезной)	80	9,54	11,9	40,9	300,8	80	9,54	11,9	40,9	300,8	447/2	Москва 2011 № 447
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>380</b>	<b>10,54</b>	<b>12,7</b>	<b>83,3</b>	<b>484,2</b>	<b>380</b>	<b>10,54</b>	<b>12,7</b>	<b>83,3</b>	<b>484,2</b>		
СРЕДА												
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					12+ лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
Биточки из мяса птицы "Сливочные"	90	15,9	11,4	10,4	207,9	0	0	0	0	0	263/2	ТТК № 263
Биточки из мяса птицы	0	0	0	0	0	100	17,6	7,25	13	191,6	294/8	Москва 2011 № 294
Рис рассыпчатый отварной( из пропаренной крупы)	150	3,65	5,37	36,68	209,7	180	4,38	6,44	44,02	251,64	110/2	ТТК 110/1
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>20,92</b>	<b>16,99</b>	<b>70,68</b>	<b>520,6</b>	<b>515</b>	<b>23,35</b>	<b>13,91</b>	<b>80,62</b>	<b>546,24</b>		
Полдник												
Сметанник	100	8,64	9,85	45,53	292,98	100	8,64	9,85	45,53	292,98	59/1	ТТК № 59
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>9,64</b>	<b>10,65</b>	<b>87,93</b>	<b>476,38</b>	<b>400</b>	<b>9,64</b>	<b>10,65</b>	<b>87,93</b>	<b>476,38</b>		

ЧЕТВЕРГ

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				12+ лет				№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр				
	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ				
Второй завтрак												
Котлета "Киевская"	90	11,1	14,26	10,2	215,87	100	12,3	15,8	11,3	239,86	169/4	Москва 2003 № 169
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	180	10,32	7,31	46,37	292,5	99/1	ТТК № 99
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>21,07</b>	<b>20,57</b>	<b>72,44</b>	<b>562,62</b>	<b>515</b>	<b>23,99</b>	<b>23,33</b>	<b>81,27</b>	<b>635,36</b>		
Полдник												
Шаньга с картофелем	100	8,5	7,98	38,88	244,8	100	8,5	7,98	38,88	244,8	15/3	Сыктывкар 1990 № 15
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>9,5</b>	<b>8,78</b>	<b>81,28</b>	<b>428,2</b>	<b>400</b>	<b>9,5</b>	<b>8,78</b>	<b>81,28</b>	<b>428,2</b>		

ПЯТНИЦА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				12+ лет				№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр				
	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ				
Второй завтрак												
Голубцы ленивые	150	9,8	6	9,4	130,82	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	180	4,12	15,78	33,5	292,5	313/3	Москва 2011 № 313
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>535</b>	<b>14,61</b>	<b>19,37</b>	<b>60,92</b>	<b>477,57</b>	<b>565</b>	<b>15,29</b>	<b>22</b>	<b>66,5</b>	<b>526,32</b>		
Полдник												
Шаньга с творогом	75	9,22	9,48	29,18	202	75	9,22	9,48	29,18	202	14/3	Сыктывкар 1990 № 14
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>375</b>	<b>10,22</b>	<b>10,28</b>	<b>71,58</b>	<b>385,4</b>	<b>375</b>	<b>10,22</b>	<b>10,28</b>	<b>71,58</b>	<b>385,4</b>		

СУББОТА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				12+ лет				№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР			
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр				
	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ	ККАЛ				
Второй завтрак												
Каша молочная "Дружба"	250	5,56	9,63	39,49	264,58	250	5,56	9,63	39,49	264,58	265	ТТК № 265
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>492</b>	<b>6,99</b>	<b>9,85</b>	<b>63,29</b>	<b>369,58</b>	<b>492</b>	<b>6,99</b>	<b>9,85</b>	<b>63,29</b>	<b>369,58</b>		
Полдник												
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6	Сыктывкар 1990 № 11
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>13,78</b>	<b>14,96</b>	<b>80,06</b>	<b>516,4</b>	<b>400</b>	<b>13,78</b>	<b>14,96</b>	<b>80,06</b>	<b>516,4</b>		

2 неделя

## ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					12+ лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
Второй завтрак												
Фрикадельки из свинины	90	11,32	12,8	12,2	207,8	100	12,6	14,2	13,6	230,9	280/2	Москва 2011 № 280
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,25	180	3,67	5,76	24,53	164,7	312/1	Москва 2011 № 312
Хлеб " Дерницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>15,75</b>	<b>17,82</b>	<b>56,24</b>	<b>448,05</b>	<b>515</b>	<b>17,64</b>	<b>20,18</b>	<b>61,73</b>	<b>498,6</b>		
Полдник												
Булочка "Ромашка" ( с вареным стученным молоком)	100	8,71	9,68	58,08	361,74	100	8,71	9,68	58,08	361,74	254/1	ТТК № 254
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>9,71</b>	<b>10,48</b>	<b>100,48</b>	<b>545,14</b>	<b>400</b>	<b>9,71</b>	<b>10,48</b>	<b>100,48</b>	<b>545,14</b>		
ВТОРНИК												
7-11 лет												
Второй завтрак												
Запеканка из творога с вишней	150	15,42	13,62	42,28	361,12	0	0	0	0	0	425	ТТК № 425
Каша молочная пшеничная	0	0	0	0	0	250	10,34	13,27	53,18	374,4	102/5	ТТК №102
Булочка школьная	30	2,51	0,96	13,45	72,5	100	8,36	3,2	44,82	241,66	428/2; 428/3	Москва 2011 № 428
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
<b>ИТОГО</b>	<b>395</b>	<b>18</b>	<b>14,6</b>	<b>70,73</b>	<b>493,62</b>	<b>565</b>	<b>18,77</b>	<b>16,49</b>	<b>113</b>	<b>676,06</b>		
Полдник												
Пицца "Болоньезе" (фарш мясной)	100	12,03	12,3	27,3	266,3	100	12,03	12,3	27,3	266,3	430/2	ТТК № 430
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>13,03</b>	<b>13,1</b>	<b>69,7</b>	<b>449,7</b>	<b>400</b>	<b>13,03</b>	<b>13,1</b>	<b>69,7</b>	<b>449,7</b>		
СРЕДА												
7-11 лет												
Второй завтрак												
Котлета "Киевская"	90	11,1	14,26	10,2	215,87	100	12,3	15,8	11,3	239,86	169/4	Москва 2003 № 169
Рис рассыпчатый отварной (из пропаренной крупы)	150	3,65	5,37	36,68	209,7	180	4,38	6,44	44,02	251,64	110/2	ТТК 110/1
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дерницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>16,12</b>	<b>19,85</b>	<b>70,48</b>	<b>528,57</b>	<b>515</b>	<b>18,05</b>	<b>22,46</b>	<b>78,92</b>	<b>594,5</b>		
Полдник												
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6	Сыктывкар 1990 № 11
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>13,78</b>	<b>14,96</b>	<b>80,06</b>	<b>516,4</b>	<b>400</b>	<b>13,78</b>	<b>14,96</b>	<b>80,06</b>	<b>516,4</b>		

НАИМЕНОВАНИЕ	ЧЕТВЕРГ										№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	
	7-11 лет					12+ лет						
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
Второй завтрак												
Биточки из мяса птицы	90	15,9	6,5	11,7	172,5	100	17,6	7,25	13	191,6	294/8	Москва 2011 № 294
Картофель запеченный (из отварного)	150	3,44	13,15	27,92	243,75	180	4,12	15,78	33,5	292,5	313/3	Москва 2011 № 313
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>20,71</b>	<b>19,87</b>	<b>63,22</b>	<b>519,25</b>	<b>515</b>	<b>23,09</b>	<b>23,25</b>	<b>70,1</b>	<b>587,1</b>		
Полдник												
Шаньга с картофелем	100	8,5	7,98	38,88	244,8	100	8,5	7,98	38,88	244,8	15/3	Сыктывкар 1990 № 15
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>9,5</b>	<b>8,78</b>	<b>81,28</b>	<b>428,2</b>	<b>400</b>	<b>9,5</b>	<b>8,78</b>	<b>81,28</b>	<b>428,2</b>		
ПЯТНИЦА												
7-11 лет												
МАКЕНЫ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
Второй завтрак												
Макаронные отварные с сыром	220	14,88	17,51	37,52	367,84	250	16,91	19,9	42,64	418	204/3; 204/4	Москва 2011 № 204
Чай с сахаром и лимоном	222	0,13	0,02	15,20	62	222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>462</b>	<b>16,31</b>	<b>17,73</b>	<b>61,32</b>	<b>472,84</b>	<b>492</b>	<b>18,34</b>	<b>20,12</b>	<b>66,44</b>	<b>523</b>		
Полдник												
Кекс "Творожный" (нарезной)	100	9,42	14,84	51,16	376	100	9,42	14,84	51,16	376	447/2	Москва 2011 № 447
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>10,42</b>	<b>15,64</b>	<b>93,56</b>	<b>559,4</b>	<b>400</b>	<b>10,42</b>	<b>15,64</b>	<b>93,56</b>	<b>559,4</b>		
СУББОТА												
7-11 лет												
МАКЕНЫ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
Второй завтрак												
Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	100	11,6	14,1	10,1	230,1	42/5	ТТК № 42
Рагу из овощей	150	2,6	11,8	12,81	163,5	180	3,1	13,3	15,37	196,2	541/1	Москва 2004 № 541/3
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685
Хлеб " Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10
<b>ИТОГО</b>	<b>475</b>	<b>14,57</b>	<b>24,62</b>	<b>45,47</b>	<b>473,59</b>	<b>515</b>	<b>16,1</b>	<b>27,6</b>	<b>49,05</b>	<b>529,3</b>		
Полдник												
Сметанник	100	8,64	9,85	45,53	292,98	100	8,64	9,85	45,53	292,98	59/1	ТТК № 59
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2	Москва 2011 № 338
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389
<b>ИТОГО</b>	<b>400</b>	<b>9,64</b>	<b>10,65</b>	<b>87,93</b>	<b>476,38</b>	<b>400</b>	<b>9,64</b>	<b>10,65</b>	<b>87,93</b>	<b>476,38</b>		

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011г., Деги принт, Москва, "Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г. Москва.; "Сборник 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 ПОП 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 горячего питания для 1-4 классов с 12-00 до 15-00 следует использовать меню «Обеда» и меню «2 смены».
5. Исходя из принципов горячего питания, 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.
7. 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 № 1 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 возможно взаимозаменять между собой:
  - огурцы свежие на помидоры свежие, и наоборот;
  - помидоры свежие в нарезку с кукурузой консервированной на огурцы свежие в нарезку с горошком консервированным и т.д. и наоборот.
11. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается 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 калибровочному товару, и поэтому в меню указывается фактический вес порции фруктов, 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 блюде по приемам пищи (Таб.3 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).
14. Рекомендательный 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 наличию 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.