

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ № 38»

Аверина Надежда Михайловна



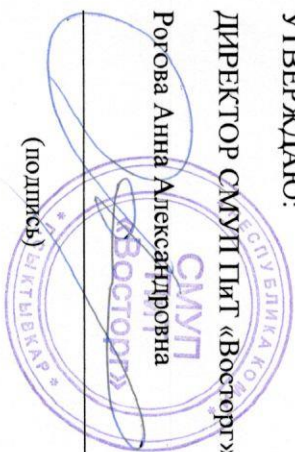
(подпись)

"15" августа 2023 год

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУП Пит «Восторг»

Ророва Анна Александровна



(подпись)

"15" августа 2023 года

Примерное двухнедельное меню горячего питания для учащихся 1-4 классов образовательных учреждений г. Сыктывкара 1 и 2 смены, получающих в установленном порядке бесплатное питание.

(МАОУ СОШ № 1, 4, 7, 12, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 33, 35, 36, 38, 43, МОУ СОШ № 3, 9, 11, 15, 20
МОУ ООШ № 8, МОУ НОШ № 6, МАОУ «Гимназия им. А.С. Пушкина»,
МАОУ «Русская гимназия», МОУ КНП)

(с 01 сентября 2023 года)

1 неделя							
ПОНЕДЕЛЬНИК							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Каша молочная "Дружба"	205	4,6	5,6	32,6	197,3	265/1	ТТК № 265
Сыр порциями	30	7,0	8,9	0,0	108,0	25/2	Москва 1994 таб. № 25
Батон нарезной	30	2,9	0,9	15,6	79,5	266/2	ТТК №266
Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
Сок фруктовый в упаковке 0,2	200	0,6	0,4	20,2	92,0		
ИТОГО	680	15,1	15,8	83,4	536,8		
ОБЕД							
Рассольник "Домашний"	200	1,8	5,3	10,9	100,5	101/2	Пермь 2018 № 101
Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	42/5	ТТК № 42
Масло сливочное(на полив)	5	0,0	3,6	0,1	33,0	14/3	Москва 2011 № 14
Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,4	137,3	312/1	Москва 2011 № 312
Овощи свежие и консервированные порциями (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,4	0,1	4,1	22,5	303	ТТК № 303
Компот из компотной смеси	200	0,2	0,1	20,7	82,9	113/1	ТТК № 113
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	785	22,9	27,3	102,8	768,2		
ВТОРНИК							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Запеканка из творога с вишней	150	15,4	13,6	42,3	361,1	425	ТТК № 425
Батон нарезной	40	3,8	1,2	20,8	99,4	266/2	ТТК №266
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338
Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
ИТОГО	512	19,8	15,2	88,1	569,5		
ОБЕД							
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102/4	Москва 2011 №102
Мясо с овощами "Болоньез"	90	11,5	13,0	4,1	189,6	35/2	ТТК № 35
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,5	4,5	26,5	168,5	114/1	ТТК № 114
Компот из кураги	200	0,8	0,0	20,2	85,5	93/1	ТТК № 93
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	720	28,0	22,6	101,5	747,2		
СРЕДА							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Ёжики мясные	90	11,7	15,7	12,0	238,5	157/9	Москва 2003 № 157
Картофельное пюре	150	3,1	4,8	20,4	137,3	312/1	Москва 2011 № 312
Овощи свежие порциями (помидор свежий в нарезку)	60	0,7	0,1	2,3	13,2	71/4	ТТК № 71
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
ИТОГО	555	18,7	21,1	70,2	549,0		
ОБЕД							
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,4	5,2	8,9	88,2	107/3	ТТК № 107
Биточки из мяса птицы "Сливочные"	90	16,7	16,0	12,2	258,9	263/1	ТТК № 263
Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы)	150	3,7	5,4	36,7	209,7	110/2	ТТК 110/1
Компот из черной смородины	200	0,0	0,0	20,0	76,0	89/2	ТТК № 89
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	720	27,5	27,3	115,4	817,8		
ЧЕТВЕРГ							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Макароны отварные с сыром	220	14,9	17,5	37,5	367,8	204/3	Москва 2011 № 204
Пицца "Болоньезе"	60	7,2	7,4	16,4	159,8	430	ТТК № 430
Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
ИТОГО	502	22,2	24,9	69,1	589,6		
ОБЕД							
Суп из овощей	200	1,6	5,2	8,6	87,9	99/3	Москва 2011 № 99
Котлета "Киевская"	90	11,1	14,3	10,2	215,9	169/4	Москва 2003 № 169
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	243,8	99/1	ТТК № 99
Овощи порциями (капуста квашеная со свеклой отварной)	60	1,0	5,0	3,7	61,5	306	ТТК № 306

Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	15,9	65,0	492	Пермь 2018 № 492
Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	780	28,2	31,5	114,6	859,0		

ПЯТНИЦА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		

ЗАВТРАК

Каша молочная пшеничная	205	8,6	7,5	44,3	279,0	102/4	ТТК №102
Сыр порциями	20	4,6	5,9	0,0	72,0	25/2	Москва 1994 таб. № 25
Батон нарезной	50	4,8	1,5	26,0	132,5	266/2	ТТК №266
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338
Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
ИТОГО	590	18,5	15,3	95,1	590,5		

ОБЕД

Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,6	2,2	12,8	77,1	105/2	ТТК № 105
Голубцы ленивые	150	8,5	9,7	7,1	138,6	244/2	ТТК № 244
Картофель запеченный (из отварного)	150	3,4	13,2	27,9	243,8	313/3	Москва 2011 № 313
Компот из компотной смеси	200	0,2	0,1	20,7	82,9	113/1	ТТК № 113
Сок фруктовый в упаковке 0,2	200	0,6	0,4	20,2	92,0		
Хлеб "Дарницкий" порциями	50	3,3	0,5	21,5	106,3	11/2	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	50	4,0	0,5	25,5	125,0	11/2	ТТК № 11
ИТОГО	1000	21,6	26,5	135,7	865,7		

СУББОТА

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		

ЗАВТРАК

Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	42/5	ТТК № 42
Рагу из овощей	150	2,6	11,8	12,8	163,5	541/1	Москва 2004 № 541/3
Хлеб "Городской" порциями	60	4,8	0,6	30,6	150,0	11/2	ТТК № 11
Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
ИТОГО	522	18,1	25,0	67,7	582,6		

ОБЕД

Щи из свежей капусты с картофелем	260	1,5	6,4	8,0	94,4	106/2	ТТК № 106
Шницель "Нежный"	90	14,7	10,0	11,0	180,7	352	ТТК № 352
Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы)	150	3,7	5,4	36,7	209,7	110/2	ТТК 110/1
Компот из изюма	200	0,3	0,0	22,8	94,4	91/1	ТТК № 91
Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	780	26,0	22,5	116,1	764,3		

2 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		

ЗАВТРАК

Каша молочная рисовая	205	6,0	7,3	42,9	261,0	100/4	ТТК № 100
Сыр порциями	30	7,0	8,9	0,0	108,0	25/2	Москва 1994 таб. № 25
Хлеб "Городской" порциями	50	4,8	1,5	26,0	132,5	11/2	ТТК №266
Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
ИТОГО	500	17,7	17,6	83,9	561,5		

ОБЕД

Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102/4	Москва 2011 №102
Фрикадельки из свинины	90	11,3	12,8	12,2	207,8	280/2	Москва 2011 № 280
Сложный гарнир (картофельное пюре/капуста тушеная)	150	3,1	4,8	18,3	129,1	320/1	Москва 2011 № 280; ТТК № 109
Компот из кураги	200	0,8	0,0	20,2	85,5	93/1	ТТК № 93
Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	720	25,4	22,7	101,5	726,0		

ВТОРНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		

ЗАВТРАК

Колбаски "Сочные"	90	15,0	10,4	5,9	176,0	390	ТТК № 390
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,5	4,5	26,5	168,5	114/1	ТТК № 114
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
ИТОГО	502	23,9	15,3	68,0	506,5		

ОБЕД							
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,4	5,2	8,9	88,2	107/3	ТТК № 107
Голубцы ленивые	150	8,5	9,7	7,1	138,6	244/2	ТТК № 244
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	243,8	99/1	ТТК № 99
Компот из черной смородины	200	0,0	0,0	20,0	76,0	89/2	ТТК № 89
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	880	24,7	22,2	122,0	778,6		

СРЕДА							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Шницель "Нежный"	90	14,7	10,0	11,0	180,7	352	ТТК № 352
Масло сливочное(на полив)	5	0,0	3,6	0,1	33,0	14/3	Москва 2011 № 14
Картофельное пюре	100	2,0	3,2	13,6	91,5	312/1	Москва 2011 № 312
Овощи свежие порциями (помидор свежий в нарезку)	60	0,7	0,1	2,3	13,2	71/4	ТТК № 71
Хлеб "Городской" порциями	50	4,0	0,5	25,5	125,0	11	ТТК № 11
Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
ИТОГО	520	21,5	17,4	67,5	503,4		

ОБЕД							
Суп из овощей	200	1,6	5,2	8,6	87,9	99/3	Москва 2011 № 99
Котлета "Киевская"	90	11,1	14,3	10,2	215,9	169/4	Москва 2003 № 169
Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы)	150	3,7	5,4	36,7	209,7	110/2	ТТК 110/1
Овощи свежие и консервированные порциями (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,4	0,1	4,1	22,5	303	ТТК № 303
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	114,6	90/1	ТТК № 90
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	780	23,7	25,9	125,0	835,6		

ЧЕТВЕРГ							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Фрикадельки из свинины	90	11,3	12,8	12,2	207,8	280/2	Москва 2011 № 280
Соус сметанный с томатом	50	0,9	2,5	3,5	40,1	331/1	Москва 2011 № 331
Каша гречневая рассыпчатая	100	5,7	4,1	25,8	162,5	99/1	ТТК № 99
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
ИТОГО	502	21,2	19,8	77,1	572,4		

ОБЕД							
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,6	2,2	12,8	77,1	105/2	ТТК № 105
Биточки из мяса птицы	90	14,7	11,1	13,0	218,2	294/5	Москва 2011 № 294
Картофель запеченный (из отварного)	150	3,4	13,2	27,9	243,8	313/3	Москва 2011 № 313
Компот из изюма	200	0,3	0,0	22,8	94,4	91/1	ТТК № 91
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	720	25,9	27,2	114,1	818,5		

ПЯТНИЦА							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Творожник ванильный со сгущенным молоком	150	18,6	9,5	41,8	331,5	29/4	ТТК № 29
Крендель сахарный	50	3,5	6,6	27,9	185,0	415/2	Москва 2011 № 415
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338
Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
ИТОГО	522	22,7	16,5	94,6	625,5		

ОБЕД							
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,2	5,2	6,5	77,0	106/3	ТТК № 106
Ёжики мясные	90	11,7	15,7	12,0	238,5	157/9	Москва 2003 № 157
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,5	4,5	26,5	168,5	114/1	ТТК № 114
Овощи свежие и консервиров. порциями (помидоры свежие в нарезку с кукурузой и горошком консерв.)	60	1,4	0,1	4,9	26,6	304	ТТК № 304
Компот из черной смородины	200	0,0	0,0	20,0	76,0	89/2	ТТК № 89
Хлеб " Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
ИТОГО	780	25,6	26,3	107,5	771,6		

СУББОТА							
НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет					№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ		
ЗАВТРАК							
Каша молочная кукурузная	205	6,1	5,6	50,6	272,3	117	ТТК № 117
Сыр порциями	30	7,0	8,9	0,0	108,0	25/2	Москва 1994 таб. № 25
Батон нарезной	30	2,9	0,9	15,6	79,5	266/2	ТТК №266
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338
Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
ИТОГО	580	16,4	15,7	91,0	566,8		
ОБЕД							
Свекольник	200	1,5	5,1	8,0	83,9	35/4; 35/3	Пермь2001 № 35
Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	42/5	ТТК № 42
Рагу из овощей	150	2,6	11,8	12,8	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	85,0	11	ТТК № 10
Хлеб "Городской" порциями	50	4,0	0,5	25,5	125,0	11/2	ТТК № 11
ИТОГО	730	21,9	30,8	105,2	800,9		

1. Ресептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником ресептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 г., Дели принт, Москва, "Сборником ресептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г. Москва.; "Сборником технологических нормативов, ресептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники ресептур 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 смена».
3. При получении горячего питания для 1-4 классов с 12-00 до 15-00 следует пользоваться меню «Обеда» и меню «2 смена».
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 малобеспеченные, 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, профессиональных 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, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд 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 блюд, 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 калибруемому товару, и поэтому в меню указывается 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. 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 и в соответствии с их равной ценовой категорией.
17. При составлении ежедневного меню, пищевая ценность на продукцию промышленного производства (фруктовые шоре, 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.