

1-4

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР МАОУ СОШ № 25



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУП ПИТ «Восторг»

Рогова Анна Александровна



(подпись)

"11" декабря 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, МОУ ООШ № 8, МОУ НОШ № 6, МАОУ «Русская гимназия», МОУ КНГ)

(с 09 января 2024 года)

1 неделя								
ПОНЕДЕЛЬНИК								
		НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
			ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр		
ЗАВТРАК								
гор. блюдо	35	Каша молочная "Дружба"	205	4,6	5,6	32,6	197,3	265/1 ТТК № 265
закуска	35	Сыр порциями с Батоном нарезным	60	9,9	9,8	15,6	187,5	25/2,266/2 Москва 1994 таб. № 25 ТТК №266
гор.напиток	5	Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1 Москва 2004 № 685
напиток	30	Сок фруктовый в упаковке 0,2	200	0,6	0,4	20,2	92,0	
	105	ИТОГО	680	15,1	15,8	83,4	536,8	
ОБЕД								
1 блюдо	20	Рассольник "Домашний"	200	1,8	5,3	10,9	100,5	101/2 Пермь 2018 № 101
2 блюдо	30	Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	42/5 ТТК № 42
гарнир	31	Картофельное пюре с маслом сливочным на полив	155	3,1	8,4	20,5	170,3	312/1, 14/3 Москва 2011 № 312 Москва 2011 № 14
закуска	28	Овощи свежие и консервированные порциями (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,4	0,1	4,1	22,5	303 ТТК № 303
напиток	13	Компот из компотной смеси	200	0,2	0,1	20,7	82,9	113/1 ТТК № 113
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11 ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11 ТТК № 11
	130	ИТОГО	785	22,9	27,3	102,8	768,3	
ВТОРНИК								
		НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
			ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр		
ЗАВТРАК								
осн. блюдо	65,5	Запеканка из творога с вишней	150	15,4	13,6	42,3	361,1	425 ТТК № 425
хлеб бел.	6,5	Батон нарезной	40	3,8	1,2	20,8	99,4	266/2 ТТК №266
фрукты	24	Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2 Москва 2011 № 338
гор.напиток	9	Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1 Москва 2004 № 686
	105	ИТОГО	512	19,8	15,2	88,1	569,5	
ОБЕД								
1 блюдо	23	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102/4 Москва 2011 №102
2 блюдо	65	Мясо с овощами "Болончез"	90	11,5	13,0	4,1	189,6	35/2 ТТК № 35
гарнир	16	Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,5	4,5	26,5	168,5	114/1 ТТК № 114
напиток	18	Компот из кураги	200	0,8	0,0	20,2	85,5	93/1 ТТК № 93
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11 ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11 ТТК № 11
	130	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		
ЗАВТРАК								
гор.блюдо	65	Гуляш из свинины с картофельным пюре	240	13,2	22,4	23,1	344,9	157/9 312/1 Москва 2011 № 260 Москва 2011 № 312
закуска	30	Овощи свежие порциями (помидор свежий в нарезку)	60	0,7	0,1	2,3	13,2	71/4 ТТК № 71
хлеб бел.	5	Хлеб "Городской" порциями	50	4	0,5	25,5	125	11 ТТК № 11
гор.напиток	5	Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1 Москва 2004 № 685
	105	ИТОГО	565	18,0	23,0	65,8	543,1	
ОБЕД								
1 блюдо	18	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,4	5,2	8,9	88,2	107/3 ТТК № 107
2 блюдо	70	Биточки из мяса птицы "Сливочные"	90	16,7	16,0	12,2	258,9	263/1 ТТК № 263
гарнир	20	Рис рассыпчатый отварной (из пропаренной крупы)	150	3,7	5,4	36,7	209,7	110/2 ТТК 110/1
напиток	14	Компот из черной смородины	200	0,0	0,0	20,0	76,0	89/2 ТТК № 89
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11 ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11 ТТК № 11
	130	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		
ЗАВТРАК								
осн.блюдо	62	Макаронные изделия с сыром	220	14,9	17,5	37,5	367,8	204/3 Москва 2011 № 204
выпечка	34	Пицца "Болоньезе"	60	7,2	7,4	16,4	159,8	430 ТТК № 430
гор.напиток	9	Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1 Москва 2004 № 686
	105	ИТОГО	502	22,2	24,9	69,1	589,6	
ОБЕД								
1 блюдо	18	Суп из овощей	200	1,6	5,2	8,6	87,9	99/3 Москва 2011 № 99
2 блюдо	53	Птица в соусе с томатом	90	12,69	13,77	2,88	185,31	367/1 Пермь 2018 № 367
гарнир	20	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	243,8	99/1 ТТК № 99
закуска	15	Овощи порциями (капуста квашеная со свеклой отварной)	60	1,0	5,0	3,7	61,5	306 ТТК № 306
напиток	16	Компот из яблок и вишни	200	0,1	0,1	15,9	65,0	492 Пермь 2018 № 492
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11 ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11 ТТК № 11
	130	ИТОГО	780	29,7	31,0	107,3	828,4	
ПЯТНИЦА								
		НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
			ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр		
ЗАВТРАК								
гор.блюдо	35	Каша молочная пшеничная	205	8,6	7,5	44,3	279,0	102/4 ТТК №102
закуска	35	Сыр порциями с Батоном нарезным	70	9,4	7,4	26,0	204,5	25/2 266/2 Москва 1994 таб. № 25 ТТК №266
фрукты	30	Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2 Москва 2011 № 338
гор.напиток	5	Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1 Москва 2004 № 685
	105	ИТОГО	590	18,5	15,3	95,1	590,5	
ОБЕД								
1 блюдо	18	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,6	2,2	12,8	77,1	105/2 ТТК № 105

2 блюдо	58	Голубцы ленивые	150	8,5	9,7	7,1	138,6	244/2	ТТК № 244
гарнир	26	Картофель запеченный (из отварного)	150	3,4	13,2	27,9	243,8	313/3	Москва 2011 № 313
напиток	18	Компот из компотной смеси	200	0,2	0,1	20,7	82,9	113/1	ТТК № 113
хлеб черн.	5	Хлеб "Дарницкий" порциями	50	3,3	0,5	21,5	106,3	11/2	ТТК № 10
хлеб бел.	5	Хлеб "Городской" порциями	50	4,0	0,5	25,5	125,0	11/2	ТТК № 11
130	ИТОГО		800	21,0	26,1	115,5	773,7		
СУББОТА									
7-11 лет									
		НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК									
гор.блюдо	90	Медальоны из рыбы с рагу из овощей	240	13,2	24,4	21,9	370,6	42/5 541/1	ТТК № 42 Москва 2004 № 541/3
хлеб бел.	6	Хлеб "Городской" порциями	60	4,8	0,6	30,6	150,0	11/2	ТТК № 11
гор.напиток	9	Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
105	ИТОГО		522	18,1	25,0	67,7	582,6		
ОБЕД									
1 блюдо	22	Щи из свежей капусты с картофелем	260	1,5	6,4	8,0	94,4	106/2	ТТК № 106
2 блюдо	66	Шницель "Нежный"	90	14,7	10,0	11,0	180,7	352	ТТК № 352
гарнир	20	Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы)	150	3,7	5,4	36,7	209,7	110/2	ТТК 110/1
напиток	14	Морс из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/3	ТТК № 89
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
130	ИТОГО		780	25,6	22,5	113,3	745,8		
2 неделя									
ПОНЕДЕЛЬНИК									
7-11 лет									
		НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК									
гор.блюдо	60	Каша молочная рисовая	205	6,0	7,3	42,9	261,0	100/4	ТТК № 100
закуска	40	Сыр порциями с хлебом городским	80	11,8	10,4	26,0	240,5	25/2 11/2	Москва 2004 № 25 ТТК № 11
гор.напиток	5	Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
105	ИТОГО		500	17,8	17,7	83,9	561,5		
ОБЕД									
1 блюдо	16	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118,6	102/4	Москва 2011 №102
2 блюдо	58	Фрикадельки из свинины	90	11,3	12,8	12,2	207,8	280/2	Москва 2011 № 280
гарнир	30	Сложный гарнир (картофельное пюре/капуста тушеная)	150	3,1	4,8	18,3	129,1	320/1	Москва 2011 № 280; ТТК № 109
напиток	18	Компот из кураги	200	0,8	0,0	20,2	85,5	93/1	ТТК № 93
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
130	ИТОГО		720	25,4	22,7	101,5	726,0		
ВТОРНИК									
7-11 лет									
		НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК									
гор.блюдо	92	Колбаски "Сочные" с макаронными изделиями отварными (спагетти)	240	20,5	14,9	32,4	344,5	390 114/1	ТТК № 390 ТТК № 114
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
гор.напиток	9	Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686
105	ИТОГО		502	23,8	15,3	68,0	506,5		
ОБЕД									
1 блюдо	18	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,4	5,2	8,9	88,2	107/3	ТТК № 107
2 блюдо	48	Птица в соусе с томатом	90	12,69	13,77	2,88	185,31	367/1	Пермь 2018 № 367
гарнир	20	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,1	38,6	243,8	99/1	ТТК № 99
напиток	14	Компот из черной смородины	200	0,0	0,0	20,0	76,0	89/2	ТТК № 89
фрукты	22	Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
130	ИТОГО		820	28,9	26,3	117,8	825,3		
СРЕДА									
7-11 лет									
		НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК									
гор.блюдо	67	Шницель "Нежный" с картофельным пюре маслом сливочным на полив	195	16,8	16,8	24,7	350,2	52, 114/3, 312	ТТК № 352 Москва 2011 № 14 Москва 2011 № 312
закуска	28	Овощи свежие порциями (помидор свежий в нарезку)	60	0,7	0,1	2,3	13,2	71/4	ТТК № 71
хлеб бел.	5	Хлеб "Городской" порциями	50	4,0	0,5	25,5	125,0	11	ТТК № 11
гор.напиток	5	Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685
105	ИТОГО		520	21,5	17,4	67,5	548,4		
ОБЕД									
1 блюдо	19	Суп из овощей	200	1,6	5,2	8,6	87,9	99/3	Москва 2011 № 99
2 блюдо	43	Мясо с овощами "Болонез"	90	11,52	13	4,05	189,6	35/2	ТТК № 35
гарнир	20	Рис рассыпчатый отварной(из пропаренной крупы)	150	3,7	5,4	36,7	209,7	110/2	ТТК 110/1
закуска	27	Овощи свежие и консервированные порциями (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,4	0,1	4,1	22,5	303	ТТК № 303
напиток	13	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	27,9	114,6	90/1	ТТК № 90
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11
130	ИТОГО		780	24,1	24,6	118,9	809,3		
ЧЕТВЕРГ									
7-11 лет									
		НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
ЗАВТРАК									
осн.блюдо	71	Творожник ванильный со сгущенным молоком	150	18,6	9,5	41,8	331,5	29/4	ТТК № 29
выпечка	9	Крендель сахарный	50	3,5	6,6	27,9	185,0	415/2	Москва 2011 № 415
фрукты	16	Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338

гор.напиток	9	Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686	
	105	ИТОГО	522	22,7	16,5	94,6	625,5			
ОБЕД										
1 блюдо	18	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1,6	2,2	12,8	77,1	105/2	ТТК № 105	
2 блюдо	67	Биточки из мяса птицы	90	14,7	11,1	13,0	218,2	294/5	Москва 2011 № 294	
гарнир	26	Картофель запеченный (из отварного)	150	3,4	13,2	27,9	243,8	313/3	Москва 2011 № 313	
напиток	11	Компот из изюма	200	0,3	0,0	22,8	94,4	91/1	ТТК № 91	
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10	
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11	
	130	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										
гор.блюдо	92	Птица в соусе с томатом с кашей гречневой рассыпчатой	240	21,3	19,9	41,5	429,1	367/1, 99/1	Пермь 2018 № 367 ТТК № 99	
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11	
гор.напиток	9	Чай с сахаром и лимоном	222	0,1	0,0	15,2	62,0	686/1	Москва 2004 № 686	
	105	ИТОГО	502	24,6	20,3	77,1	591,1			
ОБЕД										
1 блюдо	18	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,2	5,2	6,5	77,0	106/3	ТТК № 106	
2 блюдо	52	Котлета "Киевская"	90	11,1	14,26	10,2	215,87	169/3	Москва 2003 № 169	
гарнир	16	Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,5	4,5	26,5	168,5	114/1	ТТК № 114	
закуска	22	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	
напиток	14	Компот из черной смородины	200	0,0	0,0	20,0	76,0	89/2	ТТК № 89	
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10	
хлеб бел.	4	Хлеб "Городской" порциями	40	3,2	0,4	20,4	100,0	11	ТТК № 11	
	130	ИТОГО	780	25,0	24,8	105,7	748,9			
СУББОТА										
		НАИМЕНОВАНИЕ	7-11 лет				№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР		
			ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр			ККАЛ	
ЗАВТРАК										
гор. блюдо	30	Каша молочная кукурузная	205	6,1	5,6	50,6	272,3	117	ТТК № 117	
закуска	35	Сыр порциями с батоном нарезным	60	9,9	9,8	15,6	187,5	25/2 266/2	Москва 1994 таб. № 25 ТТК № 266	
фрукты	35	Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47,0	338/2	Москва 2011 № 338	
гор.напиток	5	Чай с сахаром	215	0,1	0,0	15,0	60,0	685/1	Москва 2004 № 685	
	105	ИТОГО	580	16,5	15,8	91,0	566,8			
ОБЕД										
1 блюдо	20	Свекольник	200	1,5	5,1	8,0	83,9	35/4; 35/3	Пермь 2001 № 35	
2 блюдо	45	Медальоны из рыбы	90	10,6	12,6	9,1	207,1	42/5	ТТК № 42	
гарнир	40	Рагу из овощей	150	2,6	11,8	12,8	163,5	541/1	Москва 2004 № 541/3	
напиток	16	Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389	
хлеб черн.	4	Хлеб "Дарницкий" порциями	40	2,6	0,4	17,2	85,0	11	ТТК № 10	
хлеб бел.	5	Хлеб "Городской" порциями	50	4,0	0,5	25,5	125,0	11/2	ТТК № 11	
	130	ИТОГО	730	21,9	30,8	105,2	800,9			

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011 г., Дели 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 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 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.
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, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо 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 приёма 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 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 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.