

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР



(подпись)

"15" 2023 год

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУП ПИТ «Восторг»

Рогова Анна Александровна

(подпись)

"15" августа 2023 года

**Примерное двухнедельное модульное меню горячего питания  
по свободному выбору для учащихся общеобразовательных учреждений г. Сыктывкара.**

( 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 «Гимназия им. А.С. Пушкина»,  
МАОУ «Русская гимназия», МОУ КНП )

(с 01 сентября 2023 года)

Модульное меню горячего питания по свободному выбору

1 неделя

ПОНЕДЕЛЬНИК

НАИМЕНОВАНИЕ	№ ТК				№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	

Расольник "Домашний"	200	1,8	5,3	10,9	101/2
Пермь 2018 № 101	100,5				
Шницель "Нежный"	90	14,68	8,58	11,03	352
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	312/1
Овощи свежие и консервированные поцвими (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,41	0,09	4,05	303
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	113/1
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,3	0,2	8,6	11
ИТОГО	520	10,75	12,44	79,03	471,2

2 вариант

Шницель "Нежный"	90	14,68	8,58	11,03	180,7
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	312/1
Овощи свежие и консервированные поцвими (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,41	0,09	4,05	22,5
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	82,9
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,3	0,2	8,6	43
ИТОГО	475	19,41	13,6	56,67	427,95

3 вариант

Расольник "Домашний"	200	1,8	5,3	10,9	101/2
Пермь 2018 № 101	100,5				
Шницель "Нежный"	90	14,68	8,58	11,03	180,7
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	312/1
Овощи свежие и консервированные поцвими (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	60	1,41	0,09	4,05	22,5
Компот из компотной смеси	200	0,15	0,06	20,65	82,9
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,3	0,2	8,6	43
ИТОГО	720	22,4	19,03	75,67	566,85

4 вариант

Шницель "Нежный"	90	11,52	13	4,05	189,6
Картофельное пюре	150	5,52	4,51	26,45	168,45
Овощи свежие и консервированные поцвими (помидоры свежие в нарезку с горошком консерв.)	90	11,52	13	4,05	189,6
Компот из компотной смеси	200	4,4	4,2	13,20	118,6
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,6	0,2	10,2	50
ИТОГО	475	18,71	17,73	55,7	468,05

1 вариант

НАИМЕНОВАНИЕ	№ ТК				№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	

Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,20	102/4
Москва 2011 № 102	118,6				
Мясо с овощами "Болонез"	90	11,52	13	4,05	35/2
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,52	4,51	26,45	168,45
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,3	0,2	8,6	43
ИТОГО	760	23,9	22,35	82,32	652,16

3 вариант

Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,20	102/4
Москва 2011 № 102	118,6				
Мясо с овощами "Болонез"	90	11,52	13	4,05	35/2
Макаронные изделия отварные (спагетти)	150	5,52	4,51	26,45	168,45
Компот из кураги	200	0,76	0,04	20,22	85,51
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,3	0,2	8,6	43
ИТОГО	760	23,9	22,35	82,32	652,16

4 вариант

Кекс "Творожный" (нарезной)	100	9,42	14,84	51,16	447/2
Москва 2011 № 447	376				
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	389/1
Москва 2011 № 389	136,4				
ИТОГО	300	10,02	15,24	83,76	512,4

1 вариант

НАИМЕНОВАНИЕ	№ ТК				№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
	ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	

Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	107/3
ТТК № 107	88,2				
Сметанник	100	8,64	9,85	45,53	59/1
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	89/2
Хлеб "Дарницкий" поцвими	20	1,3	0,2	8,6	43
ИТОГО	520	11,32	15,25	83,02	500,18

2 вариант

Биточки из мяса птицы "Сливочные"	90	16,65	15,96	12,21	263/1
ТТК № 263	258,91				
Рис рассыпчатый отварной (из пропаренной крупы)	150	3,65	5,37	36,68	110/2
ТТК № 110/1	209,7				
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	685/1
Москва 2004 № 685	60				
Хлеб "Городской" поцвими	20	1,6	0,2	10,2	11
ТТК № 11	50				
ИТОГО	475	21,97	21,55	74,09	578,61

3 вариант

НАИМЕНОВАНИЕ		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
1 вариант								
ИТОГО								
Сметанник								
200	1,38	5,2	8,92	88,2	107/3	200	107/3	ТТК № 107
90	16,65	15,96	12,21	258,91	263/1	90	263/1	ТТК № 263
150	3,65	5,37	36,68	209,7	110/2	150	110/2	ТТК № 110/1
4 вариант								
ИТОГО								
Овощи свежие и консервов. подпирим (помидоры свежие в нарезку с кукруза, консерв.)								
60	1	0,6	4,47	23,4	305	60	305	ТТК № 305
200	0	0	19,97	76	89/2	200	89/2	ТТК № 89
20	1,3	0,2	8,6	43	11	20	11	ТТК № 10
720	23,98	27,33	90,85	699,21		720		
4 вариант								
Сметанник								
100	8,64	9,85	45,53	292,98	59/1	100	59/1	ТТК № 59
200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	200	389/1	Москва 2011 № 389
300	9,24	10,25	78,13	429,38		300		
ЧЕТВЕРТ								
ИТОГО								
Сок фруктовый								
200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	200	389/1	Москва 2011 № 389
300	9,24	10,25	78,13	429,38		300		
1 вариант								
ИТОГО								
Суп из овощей								
200	1,6	5,2	8,6	87,9	99/3	200	99/3	Москва 2011 № 99
100	8,71	9,68	58,08	361,74	254/1	100	254/1	ТТК № 254
20	1,3	0,2	8,6	43	11	20	11	ТТК № 10
520	11,67	15,18	91,18	557,63		520		
2 вариант								
ИТОГО								
Котлета "Киевская"								
90	11,1	14,26	10,2	215,87	169/4	90	169/4	Москва 2003 № 169
150	8,6	6,09	38,64	243,75	99/1	150	99/1	ТТК № 99
60	0,99	5,03	3,7	61,45	306	60	306	ТТК № 306
200	0,1	0,1	15,9	65	492	200	492	Пермь 2018 № 492
20	1,3	0,2	8,6	43	11	20	11	ТТК № 10
720	23,65	30,88	85,64	716,96		720		
4 вариант								
ИТОГО								
Лицца "Болоньезе"								
100	12,03	12,3	27,3	266,3	430	100	430	ТТК № 430
200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	200	389/1	Москва 2011 № 389
300	12,63	12,7	59,9	402,7		300		
ПЯТИЦА								
ИТОГО								
Суп картофельный с макаронными изделиями								
200	1,62	2,19	12,81	77,13	105/2	200	105/2	ТТК № 105
75	9,22	5,48	29,18	202	14/3	75	14/3	Сыктывкар 1990 № 14
200	0,15	0,06	20,65	82,9	113/1	200	113/1	ТТК № 113
20	1,3	0,2	8,6	43	11	20	11	ТТК № 10
495	12,29	7,93	71,24	405,03		495		
2 вариант								
ИТОГО								
Филе куриное запеченное с сыром								
90	19,6	7,38	7,1	170,6	19/4	90	19/4	ТТК № 19
150	3,44	13,15	27,92	243,75	313/3	150	313/3	Москва 2011 № 313
215	0,07	0,02	15	60	685/1	215	685/1	Москва 2004 № 685
20	1,6	0,2	10,2	50	11	20	11	ТТК № 11
475	24,71	20,75	60,22	524,35		475		
3 вариант								
ИТОГО								
Суп картофельный с макаронными изделиями								
200	1,62	2,19	12,81	77,13	105/2	200	105/2	ТТК № 105
150	8,53	9,6	7,11	138,62	244/2	150	244/2	ТТК № 244
150	3,44	13,15	27,92	243,75	313/3	150	313/3	Москва 2011 № 313
200	0,6	0,4	20,2	92		200		
200	0,15	0,06	20,65	82,9	113/1	200	113/1	ТТК № 113
20	1,3	0,2	8,6	43	11	20	11	ТТК № 10
920	15,64	25,6	97,29	677,4		920		
4 вариант								
ИТОГО								
Шаньга с творогом								
100	12,29	12,64	38,91	269,33	14/3	100	14/3	Сыктывкар 1990 № 14
200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	200	389/1	Москва 2011 № 389
300	12,89	13,04	71,51	405,73		300		
СВБОТА								
ИТОГО								
Сок фруктовый								
200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	200	389/1	Москва 2011 № 389
300	12,89	13,04	71,51	405,73		300		
1 вариант								
ИТОГО								
Шаньга с сыром								
260	1,5	6,4	8,0	94,4	106/3	260	106/3	ТТК № 106
80	10,2	11,3	30,1	266,4	11/6	80	11/6	Сыктывкар 1990 № 11

НАИМЕНОВАНИЕ		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
<b>Компот из изюма</b>								
Хлеб "Дарницкий" порциями	200	0,33	1,3	0,2	8,6	94,44	91/1	ТТК № 91
ИТОГО	560	13,34	17,89	69,47	498,27	43		
<b>2 вариант</b>								
Макаронные изделия с сыром	220	14,88	17,51	37,52	367,84	204/3		
Овощи свежие порциями (помидор свежий в нарезку)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	71/4		
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1		Москва 2004 № 685
ИТОГО	515	17,21	17,85	65	491,04	50		
<b>3 вариант</b>								
Щи из свежей капусты с картофелем	260	1,5	6,4	8,0	94,4	106/3		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
Овощи свежие порциями (помидор свежий в нарезку)	60	0,66	0,12	2,28	13,2	71/4		ТТК № 71
Компот из изюма	200	0,33	1,3	0,2	8,6	94,44	91/1	ТТК № 91
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	780	22,13	22,06	89,36	635,47	11		
<b>4 вариант</b>								
Хачапури с сыром	100	12,78	14,16	37,66	333	11/6		Сыктывкар 1990 № 11
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1		Москва 2011 № 389
ИТОГО	300	13,38	14,56	70,26	469,4	11		
<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b>								
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>								
		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
<b>1 вариант</b>								
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,20	118,6	102/4		Москва 2011 № 102
Булочка "Ромашка" (с вареным слушанным молоком)	100	8,71	9,68	58,08	361,74	254/1		ТТК № 254
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1		Москва 2011 № 389
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	520	15,01	14,48	112,48	659,74	11		
<b>2 вариант</b>								
Фрикадельки из свиные	90	11,32	12,8	12,2	207,8	280/2		Москва 2011 № 280
Картофельное пюре	150	3,06	4,8	20,44	137,25	312/1		Москва 2011 № 312
Чай с сахаром	215	0,07	0,02	15	60	685/1		Москва 2004 № 685
Хлеб "Городской" порциями	20	1,6	0,2	10,2	50	11		ТТК № 11
ИТОГО	475	16,05	17,82	57,84	455,05	11		
<b>3 вариант</b>								
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,20	118,6	102/4		Москва 2011 № 102
Булочка "Ромашка" (с вареным слушанным молоком)	100	8,71	9,68	58,08	361,74	254/1		ТТК № 254
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1		Москва 2011 № 389
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	665	20,72	26	87,1	676,05	11		
<b>4 вариант</b>								
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,20	118,6	102/4		Москва 2011 № 102
Фрикадельки из свиные	90	11,32	12,8	12,2	207,8	280/2		Москва 2011 № 280
Масло сливочное (на полз)	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
Сок фруктовый	200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1		Москва 2011 № 389
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	665	20,72	26	87,1	676,05	11		
<b>Булочка "Ромашка" (с вареным слушанным молоком)</b>								
100	8,71	9,68	58,08	361,74	254/1		ТТК № 254	
200	17,42	19,36	116,16	723,48	508,48			
<b>Сок фруктовый</b>								
200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1		Москва 2011 № 389	
ИТОГО	300	9,31	10,08	90,68	498,14			
<b>ВТОРНИК</b>								
<b>НАИМЕНОВАНИЕ</b>								
		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР
<b>1 вариант</b>								
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	88,2	107/3		ТТК № 107
Пицца "Болоньезе"	60	7,22	7,4	16,4	159,8	430		ТТК № 430
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/2		ТТК № 89
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	480	9,9	12,8	53,89	367			
<b>2 вариант</b>								
Пицца в соусе с томатом	100	14,1	15,3	3,2	205,9	367/1		Пермь 2018 № 367
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	99/1		ТТК № 99
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2		Москва 2011 № 338
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/2		ТТК № 89
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	770	25,78	27,19	89,13	703,85			
<b>3 вариант</b>								
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	88,2	107/3		ТТК № 107
Пицца в соусе с томатом	100	14,1	15,3	3,2	205,9	367/1		Пермь 2018 № 367
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	99/1		ТТК № 99
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2		Москва 2011 № 338
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/2		ТТК № 89
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	485	24,37	21,61	67,04	559,65			
<b>4 вариант</b>								
Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,38	5,2	8,92	88,2	107/3		ТТК № 107
Пицца в соусе с томатом	100	14,1	15,3	3,2	205,9	367/1		Пермь 2018 № 367
Каша гречневая рассыпчатая	150	8,6	6,09	38,64	243,75	99/1		ТТК № 99
Фрукты свежие порциями	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2		Москва 2011 № 338
Компот из черной смородины	200	0	0	19,97	76	89/2		ТТК № 89
Хлеб "Дарницкий" порциями	20	1,3	0,2	8,6	43	11		ТТК № 10
ИТОГО	770	25,78	27,19	89,13	703,85			



НАИМЕНОВАНИЕ		ВЫХОД, гр	Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	ККАЛ	№ ТК	№ ПО СБОРНИКУ	ПЕЦЕНТУП
Ежки мясные		90	11,71	15,73	12,03	238,5	157/9	Москва 2003 № 157	
Макаронные изделия отварные (спагетти)		150	5,52	4,51	26,45	168,45	114/1	ТТК № 114	
Овощи свежие и консервиров. полуфабрикаты		60	1,38	0,06	4,94	26,6	304	ТТК № 304	
Компот из черной смородины		200	0	0	19,97	76	89/2	ТТК № 89	
Хлеб "Дарницкий" порциями		20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10	
ИТОГО		720	21,11	25,7	78,49	629,56			
4 вариант									
Кекс "Творожный" (нарезной)		100	9,42	14,84	51,16	376	447/2	Москва 2011 № 447	
Сок фруктовый		200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389	
ИТОГО		300	10,02	15,24	83,76	512,4			
СУББОТА									
Сметанник		200	1,53	5,1	8	83,9	35/4	Пермь 2001 № 35	
Чай с сахаром и лимоном		100	8,64	9,85	45,53	292,98	59/1	ТТК № 59	
Чай с сахаром		222	0,13	0,02	15,2	62	686/1	Москва 2004 № 686	
Хлеб "Дарницкий" порциями		20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10	
ИТОГО		542	11,6	15,17	77,33	481,88			
2 вариант									
Филе куриное запеченное с сыром		90	19,6	7,38	7,1	170,6	19/4	ТТК № 19	
Картофельное пюре		150	3,06	4,8	20,44	137,25	312/1	Москва 2011 № 312	
Чай с сахаром		215	0,07	0,02	15	60	685/1	Москва 2004 № 685	
Хлеб "Городской" порциями		20	1,6	0,2	10,2	50	11	ТТК № 11	
ИТОГО		475	24,33	12,4	52,74	417,85			
3 вариант									
Свекольник		200	1,53	5,1	8	83,9	35/4	Пермь 2001 № 35	
Рыба запеченная с яйцом		90	13,7	8,4	4	145,7	28/1	ТТК № 28	
Пюре 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		20	1,3	0,2	8,6	43	11	ТТК № 10	
ИТОГО		660	19,73	25,9	66,01	572,5			
4 вариант									
Сметанник		100	8,64	9,85	45,53	292,98	59/1	ТТК № 59	
Сок фруктовый		200	0,6	0,4	32,6	136,4	389/1	Москва 2011 № 389	
ИТОГО		300	9,24	10,25	78,13	429,38			

1. Ресептуры 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 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 необходимо формировать примерное меню между организационным полдником. 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 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 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 приложение 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 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.