

СОГЛАСОВАНО:

ДИРЕКТОР

Лукьянова С. В.

(подпись)

С. В. Лукьянова 2021 год



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР СМУП Пит «Восторг»

Рогова Анна Александровна

(подпись)

А. А. Рогова 2021 год



**Примерное двухнедельное меню горячего питания для обучающихся
в образовательных учреждениях г.Сыктывкара,
находящихся в положении малообеспеченных семей,
для категорий СОП, ТУБ, ЛОК.**

(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 СОШ «Русская гимназия», МОУ СОШ «КНГ»)

(с 01 сентября 2021 года)

| 1 неделя | | | | | | | |
|--|------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|-------|---------------------------|
| ПОНЕДЕЛЬНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки,гр | Жиры,гр | Углеводы,г р | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Каша вязкая молочная "Солнышко" с маслом сливочным | 205 | 6,78 | 7,38 | 46,81 | 281 | 22/3 | ТТК № 22 |
| Масло сливочное порциями | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66 | 14/2 | Москва 2011 № 14 |
| Булочка "Российская" | 80 | 5,62 | 6,42 | 38,96 | 236 | 430/2 | Москва 2011 № 430 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 510 | 12,55 | 21,07 | 100,90 | 643,00 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Свекольник со сметаной | 210 | 1,60 | 5,30 | 8,40 | 87,50 | 35/3 | Пермь 2001 № 35 |
| Пицца школьная | 60 | 5,86 | 6,96 | 17,54 | 158,41 | 93/4 | Москва 2003 № 93 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| ИТОГО | 505 | 9,13 | 12,48 | 51,14 | 355,91 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Пицца школьная | 100 | 9,77 | 11,6 | 29,23 | 264,02 | 93/4 | Москва 2003 № 93 |
| Компот из фруктов (компотной смеси) | 200 | 0,15 | 0,06 | 20,65 | 82,90 | 113/1 | ТТК № 113 |
| ИТОГО | | 9,92 | 11,66 | 49,88 | 346,92 | | |
| ВТОРНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки,гр | Жиры,гр | Углеводы,г р | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 120 | 15,17 | 7,52 | 32,03 | 259,84 | 223/7 | Москва 2011 № 223 |
| Булочка школьная | 30 | 2,51 | 0,96 | 13,45 | 72,5 | 428/2 | Москва 2011 № 428 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 365 | 17,75 | 8,50 | 60,48 | 392,34 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом | 200 | 4,40 | 4,20 | 13,20 | 118,60 | 102/4 | Москва 2011 № 102 |
| Хачапури с сыром | 80 | 10,2 | 11,3 | 30,1 | 266,4 | 11/4 | Сыктывкар 1990 № 11 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| Хлеб "Дарницкий" | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 522 | 16,03 | 15,72 | 67,10 | 490,00 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Хачапури с сыром | 100 | 12,78 | 14,16 | 37,66 | 333 | 11/4 | Сыктывкар 1990 № 11 |
| Компот из яблок и вишни | 200 | 0,1 | 0,1 | 15,9 | 65 | 492 | Пермь 2018 № 492 |
| ИТОГО | | 12,88 | 14,26 | 53,56 | 398,00 | | |
| СРЕДА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки,гр | Жиры,гр | Углеводы,г р | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Картофель отварной | 150 | 2,86 | 4,32 | 23,02 | 142,40 | 310/1 | Москва 2011 № 310 |
| Овощи консервированные (порциями) | 20 | 0,16 | 0,02 | 0,34 | 2,00 | 264 | ТТК № 264 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 405 | 4,69 | 4,56 | 48,56 | 254,40 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной | 210 | 1,25 | 5,40 | 6,83 | 80,22 | 106/2 | ТТК № 106 |
| Шаньга с творогом | 75 | 9,22 | 5,48 | 29,18 | 202 | 14/3 | Сыктывкар 1990 № 14 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| ИТОГО | 520 | 12,14 | 11,10 | 61,21 | 392,22 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Шаньга с творогом | 100 | 12,29 | 7,3 | 38,91 | 269,33 | 14/3 | Сыктывкар 1990 № 14 |
| Компот из сухофруктов (курага) | 200 | 0,76 | 0,04 | 20,22 | 85,51 | 93/1 | ТТК № 93 |
| ИТОГО | | 13,05 | 7,34 | 59,13 | 354,84 | | |
| ЧЕТВЕРГ | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки,гр | Жиры,гр | Углеводы,г р | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Макароны отварные с сыром | 150 | 10,14 | 11,94 | 25,58 | 250,8 | 204/2 | ТТК № 204 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 385 | 11,81 | 12,16 | 50,78 | 360,80 | | |

| 2 вариант | | | | | | | |
|---|------------|--------------|--------------|---------------|---------------|-------|------------------------|
| Рассольник "Школьный" | 215 | 1,71 | 5,19 | 6,89 | 81,27 | 249/1 | ТТК № 249 |
| Шанежка с яблоками | 100 | 2,5 | 2,8 | 21,2 | 120 | 539/1 | Пермь 2018 № 539 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб "Дарницкий" | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 550 | 5,58 | 8,21 | 51,69 | 304,27 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Багет с колбасой и сыром | 100 | 10,3 | 12,67 | 36,92 | 300,29 | 38/3 | ТТК № 38 |
| Компот из черной смородины | 200 | 0,00 | 0,00 | 19,97 | 76,00 | 89/2 | ТТК № 89 |
| ИТОГО | | 10,30 | 12,67 | 56,89 | 376,29 | | |
| ПЯТНИЦА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Рис отварной рассыпчатый | 150 | 3,65 | 5,37 | 36,68 | 209,70 | 110/2 | ТТК 110/1 |
| Овощи консервированные (порциями) | 30 | 0,24 | 0,03 | 0,51 | 3 | 264 | ТТК № 264 |
| Булочка "Ромашка" | 50 | 4,36 | 4,84 | 29,04 | 180,87 | 254/1 | ТТК № 254 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 465 | 9,92 | 10,46 | 91,43 | 503,57 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной | 210 | 1,44 | 5,34 | 9,38 | 91,98 | 107/2 | ТТК № 107 |
| Булочка "Ромашка" | 100 | 8,71 | 9,68 | 58,08 | 361,74 | 254/1 | ТТК № 254 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| ИТОГО | 552 | 11,88 | 15,24 | 92,86 | 565,72 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Булочка "Ромашка" | 100 | 8,71 | 9,68 | 58,08 | 361,74 | 254/1 | ТТК № 254 |
| Сок фруктовый | 200 | 0,60 | 0,40 | 32,60 | 136,40 | 389 | Москва 2011 № 389 |
| Фрукты свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 338/1 | Москва 2011 № 338 |
| ИТОГО | | 9,71 | 10,48 | 100,48 | 545,14 | | |
| СУББОТА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным | 205 | 8,60 | 7,46 | 44,26 | 279,00 | 102/4 | ТТК № 102 |
| Масло сливочное порциями | 10 | 0,08 | 7,25 | 0,13 | 66 | 14/2 | Москва 2011 № 14 |
| Булочка "Домашняя" | 80 | 5,82 | 10,02 | 35,13 | 254,4 | 424/1 | Москва 2011 № 424 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 510 | 14,57 | 24,75 | 94,52 | 659,40 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Суп картофельный с макаронными изделиями | 200 | 1,62 | 2,19 | 12,81 | 77,13 | 105/2 | ТТК № 105 |
| Колбаса запеченная в тесте | 80 | 8,22 | 10,3 | 21,86 | 212,8 | 420/2 | Москва 2011 № 420 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| Хлеб "Дарницкий" | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 522 | 11,27 | 12,71 | 58,47 | 394,93 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Колбаса запеченная в тесте | 100 | 10,27 | 12,88 | 27,33 | 266 | 420/2 | Москва 2011 № 420 |
| Компот из сухофруктов (изюм) | 200 | 0,33 | 0,00 | 22,78 | 94,44 | 91/1 | ТТК № 91 |
| ИТОГО | | 10,60 | 12,88 | 50,11 | 360,44 | | |
| 2 неделя | | | | | | | |
| ПОНЕДЕЛЬНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным | 205 | 5,96 | 7,25 | 42,89 | 261,00 | 100/4 | ТТК № 100 |
| Хачапури с сыром | 60 | 7,65 | 8,49 | 22,6 | 199,8 | 11/5 | Сыктывкар 1990 № 11 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 480 | 13,68 | 15,76 | 80,49 | 520,80 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной | 210 | 1,44 | 5,34 | 9,38 | 91,98 | 107/2 | ТТК № 107 |
| Хачапури с сыром | 60 | 7,65 | 8,49 | 22,6 | 199,8 | 11/5 | Сыктывкар 1990 № 11 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |

| | | | | | | | |
|--|------------------|------------------|-----------------|---------------------|---------------|-------------|-------------------------------|
| ИТОГО | 512 | 10,82 | 14,05 | 57,38 | 403,78 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Хачапури с сыром | 60 | 7,65 | 8,49 | 22,6 | 199,8 | 11/5 | Сыктывкар 1990 № 11 |
| Компот из сухофруктов (курага) | 200 | 0,76 | 0,04 | 20,22 | 85,51 | 93/1 | ТТК № 93 |
| Фрукты свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 338/1 | Москва 2011 № 338 |
| ИТОГО | | 8,81 | 8,93 | 52,62 | 332,31 | | |
| ВТОРНИК | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Макарони отварные с сыром | 150 | 10,14 | 11,94 | 25,58 | 250,8 | 204/2 | ТТК № 204 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 868/1 | Москва 2004 № 686 |
| ИТОГО | 392 | 11,87 | 12,16 | 50,98 | 362,80 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Рассольник "Школьный" | 215 | 1,71 | 5,19 | 6,89 | 81,27 | 249/1 | ТТК № 249 |
| Багет с колбасой и сыром | 75 | 7,73 | 9,5 | 27,69 | 225,22 | 38/3 | ТТК № 38 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб "Дарницкий" | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 525 | 10,81 | 14,91 | 58,18 | 409,49 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Багет с колбасой и сыром | 100 | 10,3 | 12,67 | 36,92 | 300,29 | 38/3 | ТТК № 38 |
| Компот из черной смородины | 200 | 0,00 | 0,00 | 19,97 | 76,00 | 89/2 | ТТК № 89 |
| ИТОГО | | 10,30 | 12,67 | 56,89 | 376,29 | | |
| СРЕДА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Пюре картофельное | 150 | 3,06 | 4,80 | 20,44 | 137,25 | 312/1 | Москва 2011 № 312 |
| Овощи консервированные (порциями) | 30 | 0,24 | 0,03 | 0,51 | 3 | 264 | ТТК № 264 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| ИТОГО | 415 | 4,97 | 5,05 | 46,15 | 250,25 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной | 210 | 1,25 | 5,40 | 6,83 | 80,22 | 106/2 | ТТК № 106 |
| Сосиска запеченная в тесте | 80 | 8,22 | 10,3 | 21,86 | 212,8 | 420/2 | Москва 2011 № 420 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| ИТОГО | 532 | 11,20 | 15,92 | 54,09 | 405,02 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Сосиска запеченная в тесте | 80 | 8,22 | 10,3 | 21,86 | 212,8 | 420/2 | Москва 2011 № 420 |
| Компот из фруктов (компотной смеси) | 200 | 0,15 | 0,06 | 20,65 | 82,90 | 113/1 | ТТК № 113 |
| Фрукты свежие | 100 | 0,4 | 0,4 | 9,8 | 47 | 338/1 | Москва 2011 № 338 |
| ИТОГО | | 8,77 | 10,76 | 52,31 | 342,70 | | |
| ЧЕТВЕРГ | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 8,60 | 6,09 | 38,64 | 243,75 | 99/1 | ТТК № 99 |
| Соус красный основной | 50 | 0,55 | 1 | 3,1 | 24 | 528/2 | Москва 1994 № 528 |
| Овощи консервированные (порциями) | 30 | 0,24 | 0,03 | 0,51 | 3 | 264 | ТТК № 264 |
| Хлеб "Городской" | 20 | 1,6 | 0,2 | 10,20 | 50 | 11 | ТТК № 11 |
| Чай с сахаром и лимоном | 222 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 686/1 | Москва 2004 № 686 |
| ИТОГО | 472 | 11,12 | 7,34 | 67,65 | 382,75 | | |
| 2 вариант | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом | 200 | 4,40 | 4,20 | 13,20 | 118,60 | 102/4 | Москва 2011 № 102 |
| Пицца школьная | 60 | 5,86 | 6,96 | 17,54 | 158,41 | 93/4 | Москва 2003 № 93 |
| Чай с сахаром | 215 | 0,07 | 0,02 | 15,00 | 60,00 | 685/1 | Москва 2004 № 685 |
| Хлеб "Дарницкий" | 20 | 1,3 | 0,2 | 8,6 | 43 | 11 | ТТК № 10 |
| ИТОГО | 495 | 11,63 | 11,38 | 54,34 | 380,01 | | |
| 3 вариант | | | | | | | |
| Пицца школьная | 100 | 9,77 | 11,6 | 29,23 | 264,02 | 93/4 | Москва 2003 № 93 |
| Сок фруктовый | 200 | 0,60 | 0,40 | 32,60 | 136,40 | 389 | Москва 2011 № 389 |
| ИТОГО | | 10,37 | 12,00 | 61,83 | 400,42 | | |
| ПЯТНИЦА | | | | | | | |
| НАИМЕНОВАНИЕ | ВЫХОД, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр | ККАЛ | № ТК | № ПО СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР |
| 1 вариант | | | | | | | |

1. Рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – в соответствии со «Сборником рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» 2011г., Дели принт, Москва, "Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" 2004 года, "Хлебпродинформ", г.Москва.; "Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2001, 2006, 2018 года, г. Пермь, Сборники рецептур 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. 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.
6. 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.
7. 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).
8. 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.
9. Овощи консервированные (квашеные) и бобовые консервированные, которые идут на дополнительный гарнир, возможно взаимозаменять и заменять на овощи свежие, и наоборот. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и пр.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
10. Фрукты свежие возможно заменять на фруктовые и фруктово-ягодные соки согласно приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
11. Фрукты свежие, ягоды свежемороженые, а также сухофрукты для приготовления 3 блюд возможно взаимозаменять, исходя из пищевых предпочтений учащихся при условии исключения повторяемости.
12. Ассортимент круп в вязких кашах можно заменять исходя из пищевых предпочтений учащихся при условии исключения повторяемости.
13. Все предприятия снабжаются полуфабрикатами различной степени готовности согласно объемно-планировочному решению объекта и наличию технологического оборудования.
14. 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.