

Меню пришкольной площадки (осень 2024г) Уренского муниципального округа Нижегородской области

День по меню	Завтрак	Обед
1 день	Каша " Дружба" Масло сливочное (порциями) Сыр полутвердый (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток с молоком Кисломолочный напиток (йогурт)	Винегрет овощной Щи из свежей капусты с картофелем на бульоне мясном со сметаной Котлеты или биточки рыбные Каша рассыпчатая с овощами Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Компот из смеси сухофруктов
2 день	Запеканка из творога с молоком, сгущенным Хлеб пшеничный Чай с сахаром Фрукты свежие	Икра кабачковая (промышленного производства) Суп гороховый на бульоне мясном Жаркое по-домашнему Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Соки овощные, фруктовые и ягодные
3 день	Овощи, консервированные отварные* Омлет натуральный Хлеб пшеничный Какао с молоком Кисломолочный напиток (йогурт)	Салат из квашеной капусты с луком Борщ с капустой и картофелем на бульоне из кур со сметаной Птица отварная Пюре картофельное Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Компот из смеси сухофруктов
4 день	Каша из овсяных хлопьев " Геркулес" жидкая Масло сливочное (порциями) Сыр полутвердый (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток с молоком Фрукты свежие	Овощи консервированные (порциями)* Суп картофельный с фрикадельками рыбными Тефтели из говядины в молочном соусе Макаронные изделия отварные Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Соки овощные, фруктовые и ягодные
5 день	Каша рисовая молочная жидкая Масло сливочное (порциями) Сыр полутвердый (порциями) Хлеб пшеничный Чай с сахаром Кисломолочный напиток (йогурт)	Икра кабачковая (промышленного производства) Свекольник на бульоне мясном Шницель рыбный натуральный Картофель отварной с маслом Хлеб ржаной Хлеб пшеничный Компот из смеси сухофруктов Фрукты свежие

Примечание:

- ✓ Овощи консервированные (капуста квашеная, огурцы, маринованные с лимонной кислотой);
- ✓ Овощи консервированные (зеленый горошек, кукуруза консервированные);
- ✓ Кисломолочный напиток (йогурт);
- ✓ Фрукты (яблоки).
- ✓ Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Список используемых технологических сборников:

1. Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно- профилактических учреждений. /сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина-Изд-е3-е доп. и испр.-Пермь, 2018. - 405с.
2. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Уральский региональный центр питания 2013 г. Профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.
3. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Составители доц. Коровка, доц. Добросердова, доц. Л.П. Мошенцова, акад.РАЕН, проф. А.Я. Перевалов, проф В. Г. Новоселов (кафедра гигиены питания с курсом гигиены детей и подростков ПГМА), зав.кафедрой технологии и организации общественного питания В.Н. Белова (Пермский государственный институт коммерции), техник-технолог общественного питания Л.А. Наумова, врач отделения гигиены питания ЦГСЭН в г.Перми С.Ю. Шардаков. Издание 3-е с дополнениями, 2006г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "КАРПУНИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА" УРЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА НИЖЕГОРОДСКОЙ
ОБЛАСТИ, Пехотин Николай Иванович, Директор**

08.10.24 09:40 (MSK)

Сертификат B98B412705C07519DF14CFEE5191C3CC