

Меню пришкольнойплощадки (осень 2025г) для учащихся Уренского муниципального округа Нижегородской области

День по меню	Завтрак	Обед
1 день	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая Сыр полутвердый (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток с молоком Йогурт Простоквашино 2,9% мдж	Щи из свежей капусты на бульоне из кур со сметаной Котлеты, рубленные из птицы с соусом Макаронные изделия отварные Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный Компот из смеси сухофруктов
2 день	Пудинг творожный запеченный с повидлом Хлеб пшеничный Чай с сахаром Фрукты свежие	Суп картофельный с рыбой Тефтели из говядины в молочном соусе КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный Соки овощные, фруктовые и ягодные
3 день	Каша "Дружба" Масло сливочное (порциями) Хлеб пшеничный Какао с молоком Йогурт Простоквашино 2,9% мдж	Суп картофельный с бобовыми на бульоне из кур Рагу из птицы Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА Фрукты свежие
4 день	Каша пшенная молочная жидкая Масло сливочное (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток с молоком Фрукты свежие	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ на бульоне мясном Винегрет овощной Запеканка картофельная с мясом Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный Соки овощные, фруктовые и ягодные
5 день	КУКУРУЗА САХАРНАЯ Омлет натуральный Хлеб пшеничный Чай с молоком Печенье сахарное	Борщ из свежей капусты на бульоне мясном со сметаной Голубцы ленивые Хлеб ржаной/Хлеб пшеничный Фрукты свежие Кисель из сока плодового или ягодного

Примечание:

- ✓ Овощи консервированные (кукуруза консервированные);
- ✓ Сок можно заменить на фрукт;
- ✓ Фрукты (яблоки).
- ✓ Для приготовления блюд используется йодированная соль.
- ✓ Проводится витаминизация третьих и сладких блюд.

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. Практическое пособие для использования образовательными организациями, оказывающими услуги питания самостоятельно, комбинатами и предприятиями питания всех организационно - правовых форм хозяйствования, предоставляющими услуги питания на договорной основе. Составители: рабочая группа по разработке методических рекомендаций по организации лечебного и диетического питания в общеобразовательных и дошкольных образовательных организациях, при наличии в них детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, утвержденная приказом министерства образования, науки и инновационной политики Новосибирской области от 18 января 2018 г. № 78 (Артемьева Н.О., Бобрышева Л.В., Бычкова Е.С., Герасименко О.Н., Добрыйден Н.А., Позняк О.А., Ракаева А.А., Рождественская Л.Н., Поздникова Е.С., Савостьянов Ю.И., Сенина Л.А., Сивова А.Ю., Симантовская Е.В., Титова Н.А., Цепелева И.А., Цыбаева Л.А.). Рецензенты: Заведующая кафедрой госпитальной терапии и медицинской реабилитации с курсом клинической диетологии и нутрициологии ФГБОУ ВО НГМУ Минздрава России, д.м.н., профессор Л.А. Шпагина Заместитель директора по лечебной работе ФГБУН «Научно- исследовательский институт терапии и профилактической медицины» («НИИТПМ»), д.м.н. И.И. Логвиненко.
4. Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ИЗДАНИЕ ПЯТОЕ, ПЕРЕИЗДАННОЕ Уфа 2021 «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» содержит единые требования к технологическим процессам, полуфабрикатам и готовой продукции с учетом специфики детского питания и безопасности, а также нормы расчетов потерь при холодной и тепловой обработке пищевых продуктов, закладки сырья и выхода готовой продукции по возрастным группам. В «Сборник технологических карт» включены блюда и кулинарные изделия, наиболее распространенные в организации питания детей, и расчет содержания основных пищевых веществ, энергетической ценности продукции с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в том числе к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Данный «Сборник...» предназначен для предприятий общественного питания школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений независимо от организационно-правовых форм хозяйствования и рекомендуется как практическое пособие при разработке примерного меню других категорий питающихся, в том числе психоневрологических интернатов, КЦСОН и т.д.
5. ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. акад. Е.А.Вагнера. 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 Пермь ,2013 Составители: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е. В. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

13.10.25 09:49 (MSK)

Сертификат 2216B4154F1340CF1C97631CBA90E483