

Меню завтраков для учащихся Уренского муниципального округа Нижегородской области

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая Масло сливочное (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток на сгущенном молоке Йогурт Простоквашино 2,9% мдж	Пудинг творожный запеченный с повидлом Хлеб пшеничный Чай с сахаром Фрукты свежие	Икра кабачковая (промышленного производства) Рыба, запеченная Картофель отварной с маслом Хлеб пшеничный Какао с молоком сгущенным	Каша пшенная молочная жидккая Сыр полутвердый (порциями) Масло сливочное (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток на сгущенном молоке Фрукты свежие	Овощи консервированные (порциями) (капуста квашеная) Рагу из птицы Хлеб пшеничный Чай с сахаром Соки овощные, фруктовые и ягодные
6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КУКУРУЗА САХАРНАЯ Омлет натуральный Хлеб пшеничный Чай с молоком Печенье сахарное	Котлеты из говядины Овощи в молочном соусе Хлеб пшеничный Какао с молоком, сгущенным Йогурт Простоквашино 2,9% мдж	Икра кабачковая (промышленного производства) Тефтели рыбные Макаронные изделия отварные Хлеб пшеничный Чай с сахаром	Каша "Дружба" Сыр полутвердый (порциями) Масло сливочное (порциями) Хлеб пшеничный Кофейный напиток на сгущенном молоке Йогурт Простоквашино 2,9% мдж	Овощи консервированные (порциями) (капуста квашеная) Гуляш из говядины КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Хлеб пшеничный Чай с лимоном Фрукты свежие

Примечание:

- ✓ Овощи консервированные (капуста квашеная, огурцы, маринованные с лимонной кислотой);
- ✓ 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. 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., Добрыдень 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 Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова