

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Славянская школа –
детский сад»



Е.Г.Михайлова

Приказ № 155 от 31.08.2023года

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ

НА ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ ПЕРИОД

**Для общеобразовательных учреждений Раздольненского района
Республики Крым
(для обучающихся с 7 до 10 лет)**

**Выполнение норм набора пищевых продуктов
для обучающихся общеобразовательных учреждений
(7-10 лет) завтрак**

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продукта				% выполнения
		Суточная норма СанПиН 2.4.5.2409 - 08	Суточная норма 25%	Десятидневная норма	Итого за 10 дней по меню	
1	Хлеб ржаной	80	20	200	200	100
2	Хлеб пшеничный	150	37,5	375	375	100
3	Мука пшеничная	15	3,8	38	38	100
4	Крупы, бобовые	45	11,3	113	160	141
5	Макаронные изделия	15	3,8	38	73	192
6	Картофель	188	47	470	412	88
7	Овощи свежие, зелень	280	70	700	700	100
8	Фрукты (плоды) свежие	185	46,3	463	464	100
9	Фрукты (плоды) сухие	15	3,8	38	39	102
10	Соки плодовоовощные	200	50	500	400	80
11	Мясо жилованное	70	17,5	175	158	90
12	Куры	35	8,8	88	89	101
13	Рыба-филе	58	14,5	145	146	101
14	Колбасные изделия	14,7	3,8	38		
15	Молоко	300	75	750	769	102
16	Кисломолочные продукты	150	37,5	375	400	107
17	Творог	50	12,5	125	124	99
18	Сыр	9,8	2,5	25	25	100
19	Сметана	10	2,5	25	20	80
20	Масло сливочное	30	7,5	75	79	105
21	Масло растительное	15	3,8	38	47	123
22	Яйцо диетическое	40	10	100	85	85
23	Сахар	40	10	100	137	137
24	Кондитерские изделия	10	2,5	25	20	80
25	Чай	0,4	0,1	1	1	100
26	Какао	1,2	0,3	3	4	133
27	Дрожжи	1	0,25	2,5	2,5	100
28	Соль	5	1,3	13	13	100

**Выполнение норм набора пищевых продуктов
для обучающихся общеобразовательных учреждений
(7-10 лет) обед**

№	Наименование продуктов	Количество продукта				
		Суточная норма СанПиН 2.4.5.2409 - 08	Суточная норма 35%	Десятидневная норма	Итого за 10 дней по меню	% выполнения
1	Хлеб ржаной	80	28	280	280	100
2	Хлеб пшеничный	150	52,5	525	525	100
3	Мука пшеничная	15	5,3	53	53	100
4	Крупы, бобовые	45	15,8	158	200	126
5	Макаронные изделия	15	5,3	53	63	118
6	Картофель	188	65,8	658	900	136
7	Овощи свежие, зелень	280	98	980	896	91
8	Фрукты (плоды) свежие	185	65	650	654	101
9	Фрукты (плоды) сухие	15	5,2	52	40	75
10	Соки плодовоовощные	200	70	700	600	86
11	Мясо жалованное	70	24,5	245	237	97
12	Куры	35	12,3	123	275	223
13	Рыба-филе	58	20,3	203	210	103
14	Колбасные изделия	14,7	5,2	52		
15	Молоко	300	105	1,050	122	12
16	Кисломолочные продукты	150	52,5	525	400	76
17	Творог	50	17,5	175	138	79
18	Сыр	9,8	3,4	34	30	88
19	Сметана	10	3,5	35	59	168
20	Масло сливочное	30	10,5	105	34	32
21	Масло растительное	15	5,3	53	100	188
22	Яйцо диетическое	40	14	140	86	61
23	Сахар	40	14	140	110	79
24	Кондитерские изделия	10	3,5	35	20	57
25	Чай	0,4	0,1	1	1	100
26	Какао	1,2	0,4	4	2	50
27	Дрожжи	1	0,25	2,5	2,5	100
28	Соль	5	1,3	13	13	100

Меню разработано в соответствии сборников рецептов:

- сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. Могильного М.П.,Тутельян В.А. 2015г
- сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. Могильного М.П.,Тутельян В.А. 2015г