

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ТО Управления Роспотребнадзора по РД
В Кизляре



/Т.Р. Каяев/

2020 год.

И. о. Директора ГКОУ РД «Кикункутанская ООШ
Гергебильского района»



/ Х.Р. Расулов/

« 25 » 08 2020 год.

**ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4-х КЛАССОВ
ГКОУ РД «КИКУНИКУТАНСКАЯ ООШ ГЕРГЕБИЛЬСКОГО РАЙОНА»
Обучающихся в 1-ю смену**

Возрастная категория 7 – 11 лет

Сеточная калорийность – 2350 ккал.

Завтрак в школе - 470 – 587,5 ккал.

Обед в школе – 705 – 822,5 ккал.

Один день - 1328 ккал.

Составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Авторы: А.И. Здобный, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный, 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2005г.;

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна 2011г.

- справочника «Химический состав пищевых продуктов» под ред. И.М. Скурихина, М.П. Волгарёва 1987г.

Примечание:

1. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

2. согласно п. 10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 в целях профилактики недостаточности витамина С в дошкольных лагерях проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой. Препарат вводят в компоты, кисели и т.д., после их охлаждения до 15 градусов (для компота) и 35 градусов (для киселя) в количестве до 20 мг непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогрева

Инженер-технолог